

ÖPPETTIDER  
Mån - Tis 11.00 - 22.00  
Ons - Tors 11.00 - 23.00  
Fre - Lör 11.00 - 24.00  
Sön 11.00 - 17.00



BORDSBOKNING  
08-611 21 00  
www.bianchi.cafe

Norrlandsgatan 16  
111 43 Stockholm

# BIANCHI

*Café & Cycles*

## HEJ OCH VÄLKOMMEN TILL BIANCHI CAFÉ & CYCLES!

Menyn bygger på att man ska kunna ta in flera rätter och dela i sällskapet om man så vill.  
Eller beställ en åt gången och ta en till beroende på hur hungrig du är.  
Vi har även en dagens rätt och veckans sallad.  
Fråga din servitör om du har några allergier.

## HI AND WELCOME TO BIANCHI CAFÉ & CYCLES!

Our menu is thought out so you can order few of our dishes and share with your friends.  
You may start with one dish and take another one or few after, depending on how hungry you feel.  
We also serve a dish of the day and a weekly salad.  
Ask your waiter if you have any allergies.

### LUNCH SPECIAL

<b>MÅNDAG</b>	
<b>Bräserad oxkind</b>	145 kr
<i>Rökt sidfläsk, päron, puylinser</i>	
<i>Braised cheek of ox, smoked porkbelly, puy lentils</i>	
<b>TISDAG</b>	
<b>Bakad lax</b>	145 kr
<i>Grönsaksrisotto, hasselnötter, brynt smör</i>	
<i>Baked salmon, vegetable risotto, hazelnuts, browned butter</i>	
<b>ONSDAG</b>	
<b>1/2 rostad kyckling</b>	145 kr
<i>Rotfrukter, rotsellerikräm, syrad lök</i>	
<i>1/2 roasted chicken, root crops, celeriac creme, pickled onion</i>	
<b>TORS DAG</b>	
<b>Stekt sej</b>	145 kr
<i>Blåmusslor, betor, chèvre</i>	
<i>Pan fried saithe, mussels, beets, chèvre</i>	
<b>FREDAG</b>	
<b>Kalvstek</b>	145 kr
<i>Peperonata, citron, polenta</i>	
<i>Roast veal, peperonata, lemon, polenta</i>	

### PIZZA

<b>Margherita</b>	125 kr
<i>Fior di latte, tomat, basilika</i>	
<i>Fior di latte, tomato, basil</i>	
<b>Tirreno Adriatico</b>	135 kr
<i>Tomatsås, sardeller, oliver, kapris</i>	
<i>Tomato sauce, sardines, olives, capers</i>	
<b>Giro d'Italia</b>	145 kr
<i>Cullatello, aubergine, bakade tomater, ruccola</i>	
<i>Culatello, eggplant, baked tomato, rocket salad</i>	
<b>Giro del Trentino</b>	155 kr
<i>Salame piccante, fior di latte, peperoni</i>	
<i>Lombardi</i>	
<i>Spicy salame, fior di latte, peppers from Lombardia</i>	
<b>Milano-Sanremo</b>	155 kr
<i>Stracciatella, zucchini, salsiccia</i>	
<b>Il Lombardia</b>	155 kr
<i>Bresaola, gorgonzola, broccoli</i>	
<b>Strade Bianche</b>	135 kr
<i>Kronärtskocka, rökt mozzarella, gräddfil, pesto, pequillos</i>	
<i>Artichoke, smoked mozzarella, sour cream, pesto, pequillos</i>	

### COCKTAILS

<b>Bellini</b>	135 kr
<i>Fresh peach, prosecco</i>	
<b>Italian in Manhattan</b>	135 kr
<i>Grappa, vermouth</i>	
<b>Negroni</b>	135 kr
<i>Gin, Campari, vermouth</i>	
<b>Bianchi's Lemonade</b>	135 kr
<i>Grappa, Campari, basil</i>	

### FEED ZONE

<b>Pan con tomate</b>	45 kr	<b>Boquerones</b>	85 kr
<i>Tomato on warm bread</i>		<i>Boquerones with, lemon, parsley</i>	
<b>Saltrostade nötter &amp; kiko's</b>	45 kr	<b>Burrata med tryffelddressing</b>	95 kr
<i>Roasted nuts &amp; kiko's</i>		<i>Burrata, tryffle dressing</i>	
<b>Marconamandlar</b>	45 kr	<b>Paleta</b>	105 kr
<i>Marcona almonds</i>		<i>Iberico belotta, Spain</i>	
<b>Gröna oliver från Puglia</b>	65 kr	<b>Salame al tartufo</b>	65 kr
<i>Green olives from Puglia</i>		<i>Truffle salame, Italy</i>	
<b>Kroketter på konfiterad kyckling</b>	65 kr	<b>Cullatello</b>	65 kr
<i>Croquetas on confit chicken</i>		<i>Cured ham from Italy</i>	
<b>Liten grönsallad</b>	45 kr	<b>Lax Crudo</b>	155 kr
<i>Small green salad</i>		<i>Avokado, gröna tomater, sesam, soja</i>	
<b>Ost, marmelad, nötter &amp; rågröd</b>	85 kr	<i>Salmon crudo, avocado, green tomatos sesame, soy</i>	
<b>Stracciatella di bufala</b>	75 kr	<b>Gnocchi alla ricotta</b>	115 kr
<i>Olive oil, sea salt</i>		<i>Tomat, parmesan, mandel</i>	
		<i>Gnocchi, tomato, parmesan, almonds</i>	

<b>Pasta med svamp</b>	155 kr	<b>Knaperstekt ankbröst</b>	185 kr
<i>Svamp från Hällestad, parmesan, vitlök, persilja</i>		<i>Pumpakräm, mandel, vinägersky</i>	
<i>Pasta with mushrooms from Hällestad, parmesan, garlic, parley</i>		<i>Crispy duck breast, pumpkin creme, almonds, vinegar gravy</i>	
<b>Tartar på ryggbiff</b>	155 kr	<b>Kyckling rostad i vedugn</b>	155 kr
<i>Brynt lök-kräm, smörgåskrasse, parmesankrisp</i>		<i>Rostad matvete, sötpotatis, hasselnötter, parmesankräm</i>	
<i>Beef tartar, browned onion cream, watercress, parmesan crisp</i>		<i>Wood-oven roasted chicken, roasted wheat, sweet potatoes, hazel nuts, parmesan creme</i>	
<b>Het soppa på pumpa</b>	115 kr	<b>Halstrad torskrugg</b>	185 kr
<i>Kokosmjölk, chili, lime</i>		<i>Vichysoisekräm, gröna ärtor, bakad purjolök, riven äggula</i>	
<i>Hot pumpkin soup, coconut milk, chilli, lime</i>		<i>Seared cod, vichysoise creme, green peas, baked leek, grated yolk</i>	
<b>Sallad med kalvrostbiff</b>	145 kr	<b>Grillad hängmörad biff</b>	195 kr
<i>Gröna bönor, oliver, romescosås, parmesan</i>		<i>Broccoli, tomat, steksky</i>	
<i>Salad with veal roast, green beans, olives, romesco sauce, parmesan</i>		<i>Grilled tenderised beef, broccoli, tomato, gravy</i>	

### DESSERT

<b>Sorbet på vit persika</b>	95kr	<b>Nyvispad pistageglass</b>	35 kr
<i>Getyogurt, honung, olivolja, hasselnötter</i>		<i>Whipped pistage ice cream</i>	
<i>Sorbet on white peach, goat yogurt, honey, olive oil, hazel nuts</i>		<b>Glasspinne</b>	35 kr
<b>Hallonsorbet</b>	95kr	<i>Frusen frukt</i>	
<i>Chokladkräm, mandelkrisp, hallon</i>		<i>Frozen fruit lolly</i>	
<i>Raspberry sorbet, chocolate creme, almond crisp, raspberries</i>		<b>Tryffel</b>	25 kr
<b>Körsbärs Claufoutis</b>	95kr	<i>Dadel, kokos, kakao</i>	
<i>Mandel, vanljglass</i>		<i>Dates truffle, coconut, cocoa</i>	
<i>Cherry Claufoutis, almonds, vanilla ice cream</i>		<b>Citronbiscotti</b>	25 kr
		<i>Lemon biscotti</i>	

### WEEKEND RIDES

Snart börjar det bli dags för våra rides som vi kör varje helg. Vi samlas här på Bianchi Cafe kl 09 varje lördag och söndag för att ge oss ut på tur. Kolla in och följ oss på [facebook.com/BianchiCafeandCycles](https://facebook.com/BianchiCafeandCycles) för mer information.  
Soon it will be time for our group rides as we do every weekend. We gather here at Bianchi Cafe at 09 every Saturday and Sunday to start the day. Check out and follow us [facebook.com/BianchiCafeandCycles](https://facebook.com/BianchiCafeandCycles) for more information.

### APERITIVO

Varje fredag mellan 16:00 och 19:00 så bjuder vi er på aperitivo. Ta med era vänner och häng med oss i baren.  
Every Friday between 16:00 and 19:00, we invite you to aperitivo. Bring your friends and join us at the bar.

### WEEKLY BIKE

Methanol SX 29.3 32.890 kr



### BALCK COFFEE

"Balck Coffee importerar specialkaffe som står ut från den ohållbara industriproduktionen världen över. Vi vill hålla hela resan från planta til kopp transparent och tillsammans med producenterna få fram kvalitativt och hållbart kaffe. Våra bönor rostar i smäländska Kalmar och bryggs av framtidens kaffedrickare"  
"Balck Coffee imports specialty coffee that stands out from the unsustainable industrial production worldwide. We want to keep the entire journey from plant to cup transparent and along with the producers, produce qualitative and sustainable coffee. Our beans are roasted in Kalmar, Småland, and it's brewed by the future coffee drinkers"

### COFFEE

<b>Riktigt bra bryggkaffe</b>	28kr
<b>Espresso</b>	20kr
<b>Doppio</b>	28kr
<b>Macchiato</b>	23kr
<b>Doppio Macchiato</b>	28kr
<b>Cappuccino</b>	36kr
<b>Latte</b>	38kr
<b>Te</b>	28kr

### APERITIVO EVERY FRIDAY 16-19

Prosecco Treviso Brut Eko 105/420 kr

ÖPPETTIDER  
 Mån - Tis 11.00 - 22.00  
 Ons - Tors 11.00 - 23.00  
 Fre 11.00 - 24.00  
 Lör 11.00 - 24.00  
 Sön 11.00 - 17.00



BORDSBOKNING  
 08-611 21 00  
 www.bianchi.cafe

Norrlandsgatan 16  
 111 43 Stockholm

# BIANCHI

*Café & Cycles*

@BianchiCafeandCycles

#bianchicafesthlm

## WHITE WINE

### VENETO

Torre del Falasco Garganega 2015	425 kr
Ca' Lojera Lugana 2013	480 kr
Vign'Asmara Chardonnay Traminer 2014	600 kr

### FRIULI

Livio Felluga Pinot Grigio 2016	580 kr
Dorigo Ribolla Gialla DOC 2014	435 kr
Vie di Romans Ciampagnis Vieris 2014	810 kr

### PIEMONTE

Giuseppe Cortese Scapulin 2015	600 kr
Roero Arneis DOCG 2015	430 kr

### TRENTINO

Endrizzi Renano Riesling 2015	500 kr
Colterenzio Sauvignon Blanc 2015	420 kr

### SARDEGNA

Ala Blanca Vermentino 2014	430 kr
-------------------------------	--------

### SICILIA

Luci Luci DOC 2013	670 kr
Zisola Azisa Grillo Catarrato 2015	600 kr

### CAMPANIA

Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2015	520 kr
------------------------------------	--------

## WEEKLY BIKE

Methanol SX 29.3	32.890 kr
------------------	-----------



## RED WINE

### VENETO

Torre Del Falasco Corvina 2015	425 kr
Cantina Negrar Le Roselle Ripasso 2015	450 kr
Maculan Brentino 2012	630 kr
Nicolis Angelo Amarone 2010	1250 kr
Scaia Corvina 2015	460 kr

### TOSCANA

Villa Antinori 2014	440 kr
San Leonino Chianti Classico 2013	495 kr
Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2014	480 kr
Verruzzo di Monteverro 2013	640 kr
Lucente IGT 2013	780 kr
Catellere di Castellina Isodi di San Noccolo IGT 2013	1400 kr
Mormoreto IGT 2012	1800 kr
Luce Toscana IGT 2013	1900 kr
Poliziano Rosso de Montepuleiano 2015	550 kr

### PIEMONTE

Prunotto Monterrato Mopertone 2014	460 kr
Ciaböt del Fi, Barbera DOC 2015	780 kr
Barbaresco Santo Stefano, Neive 2013	1450 kr
Oddero Barolo Bussia Vigna Mondoca Riserva 2010	2200 kr
Brovia Barolo Villero 2013	2000 kr

### TRENTINO

Endrizzi Pian di Castello 2015	580 kr
-----------------------------------	--------

### FRIULI

Castelvecchio Cabernet Franc 2013	720 kr
--------------------------------------	--------

## CHAMPAGNE

NV Pol Roger	850 kr
--------------	--------

## SPARKLING WINES

NV Prosecco Treviso Brut Eko	420 kr
Casa Vinicola Aldo Rainoldi Brut Rose 2010	750 kr
Endrizzi Brut Classic Trento DOC 2013	550 kr
Manzare DOC Trevisio 2016	520 kr

## WINE BY THE GLASS

### SPARKLING

Endrizzi Brut	115 kr
NV Pol Roger	140 kr
NV Prosecco Treviso Brut	105 kr
Manzare DOC Trevisio	110 kr

### WHITE WINE

Torre del Falasco 2015	105 kr
Ala Blanca Vermentino Sardegna 2014	120 kr
Colterenzio Sauvignon Blanc 2015	115 kr
Livio Felluga Pinot Grigio 2016	145 kr

### RED WINE

Torre del Falasco Corvina 2015	105 kr
Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2014	115 kr
Villa Antinori 2014	115 kr
Prunotto Monferrato Mopertone 2014	110 kr
Scaia Corvina 2015	115 kr

### OUTSIDE ITALY

Black Stallion, Cabernet Sauvignon 2014	150 kr/600 kr
Black Stallion, Pinot Noir 2014	150 kr/600 kr
Black Stallion, Chardonnay 2014	150 kr/600 kr
Journeyman, Chardonnay 2015	1280 kr/fl
Minuty Rose	120 kr/420 kr

## COCKTAILS

Bellini <i>Fresh peach, prosecco</i>	135 kr
Italian in Manhattan <i>Grappa, vermouth</i>	135 kr
Negroni <i>Gin, Campari, vermouth</i>	135 kr
Bianchi's Lemonade <i>Grappa, Campari, basil</i>	135 kr

## ALCOHOL FREE

Sofia Loren <i>Apple juice, basil</i>	65 kr
Birra Moretti Zero	45 kr

## BEER

### DRAFT

Moretti	65 kr
Sleepy Bulldog	72 kr
Sitting Bulldog	72 kr

### BOTTLE

Heineken	65 kr
Cirrus Cloudy Lager	68 kr
A Ship full of IPA	68 kr
Birra Moretti Toscana	85 kr

## AFTER DINNER

### SIBONA GRAPPA

Grappa di Arneis	35kr/cl
Grappa di Chardonnay	35kr/cl
Grappa di Dolcetto	35kr/cl
Grappa Riserva Botida	40kr/cl
Grappa Riserva Maderia	45kr/cl
Grappa Riserva Tennessee	45kr/cl
Grappa Riserva Rum	45kr/cl
Grappa Riserva Sherry	45kr/cl
Grappa Barbera Tuttugrado	55kr/cl
Grappa Barbaresco Tuttugrado	55kr/cl
Grappa Barolo Tuttugrado	55kr/cl
Grappa Riserva Speciale 2002	70kr/cl
Grappa Riserva Speciale 2003	70kr/cl

### SIBONA MAGNUM

Grappa di Barbaresco	30kr/cl
Grappa di Nebbiolo	30kr/cl
Grappa di Moscato	30kr/cl
Grappa di Barbera	30kr/cl
Grappa di Barolo	40kr/cl
Grappa Riserva Bottida Porto	40kr/cl