

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>Stekt majs kycklingbröst</b>	145 kr
<i>Potatispuré, morot, crudité</i>	
<i>Pan fried corn fed chickenbreast, potato puree, carrot, crudité</i>	
<b>TISDAG</b>	
<b>Bakad torsk</b>	145 kr
<i>Hummerrisoni, rotfrukter, ramslök</i>	
<i>Baked cod, lobster risoni, root crops, ramson</i>	
<b>ONSDAG</b>	
<b>Lammtunnbringa</b>	145 kr
<i>Ratatouille, kronärtskocka, potatis</i>	
<i>Lamb brisket, ratatouille, artichoke, potato</i>	
<b>TORS DAG</b>	
<b>Bakad regnbåge</b>	145 kr
<i>Gula betor, grön sparris, senapskräm</i>	
<i>Baked rainbow trout, beets, green asparagus, mustard creme</i>	
<b>FREDAG</b>	
<b>Halstrad råbiff</b>	145 kr
<i>Gruyèrekräm, syrad lök, pommes frites</i>	
<i>Seared tartar, gruyère creme, pickled onion, french fries</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 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>Stracciatella di bufala</b>	75 kr
<i>Tomato on warm bread</i>		<i>Olive oil, sea salt</i>	
<b>Saltrostade nötter &amp; kiko's</b>	45 kr	<b>Boquerones</b>	85 kr
<i>Roasted nuts &amp; kiko's</i>		<i>Boquerones with, lemon, parsley</i>	
<b>Marconamandlar</b>	45 kr	<b>Burrata med tryffeldressing</b>	95 kr
<i>Marcona almonds</i>		<i>Burrata, truffle dressing</i>	
<b>Gröna oliver från Puglia</b>	65 kr	<b>Alba cebo</b>	105 kr
<i>Green olives from Puglia</i>		<i>Cured ham from Spain</i>	
<b>Kroketter på konfiterad kyckling</b>	65 kr	<b>Salame al tartufo</b>	65 kr
<i>Croquetas on confit chicken</i>		<i>Truffle salame, Italy</i>	
<b>Liten grönsallad</b>	45 kr	<b>Culatello</b>	65 kr
<i>Small green salad</i>		<i>Cured ham from Italy</i>	
<b>Bianchis parmesanpotatis</b>	45 kr	<b>Råmarinerad tonfisk</b>	165 kr
<i>Deep fried parmesan potato</i>		<i>Chilli, lime, soya, koriander, forellrom</i>	
<b>Ost, marmelad, nötter &amp; rågröd</b>	85 kr	<i>Raw marinated tuna, chili, lime, soy, coriander, trout roe</i>	
<i>Cheese, quince marmalade, dark rye bread, hazelnuts</i>		<b>Gnocchi alla ricotta</b>	115 kr
		<i>Tomat, parmesan, mandel</i>	
		<i>Gnocchi, tomato, parmesan, almonds</i>	

<b>Pasta med svamp</b>	155 kr	<b>Skaldjursrisotto</b>	185 kr
<i>Svamp från Hällestad, parmesan, vitlök, persilja</i>		<i>Rödräka, pulpo, saffran, gremolata</i>	
<i>Pasta with mushrooms from Hällestad, parmesan, garlic, parley</i>		<i>Seafood risotto, scarlet shrimp, pulpo, saffron, gremolata</i>	
<b>Tartar på ryggbiff</b>	155 kr	<b>Kyckling rostad i vedugn</b>	155 kr
<i>Brynt lökcreme, syrad lök, smörgåskrasse, parmesankrisp</i>		<i>Rostad matvete, sötpotatis, hasselnötter, parmesankrä</i>	
<i>Beef tartar, browned onion creme, pickled onion, watercress, parmesan crisp</i>		<i>Wood-oven roasted chicken, roasted wheat, sweet potatoes, hazel nuts, parmesan creme</i>	
<b>Grillad spetskål</b>	120 kr	<b>Stekt skrei</b>	185 kr
<i>Vit sparris, ramslök, parmesan</i>		<i>Potatiskräm, grönkål, tomat, vinaigrette, vitlök</i>	
<i>Grilled cabbage, ramson, parmesan</i>		<i>Pan fried skrei, potato creme, green cabbage, tomato, vinaigrette, garlic</i>	
<b>Sallad med bakat kycklinglår</b>	145 kr	<b>Grillad hängmörad biff</b>	195 kr
<i>Grogonzola, inkokta päron, valnötter</i>		<i>Broccoli, tomat, steksky</i>	
<i>Salad with baked chickenm gorgonzola, poked pears, walnuts</i>		<i>Grilled tenderised beef, broccoli, tomato, gravy</i>	

### DESSERT

<b>Rabarberkompott</b>	95kr	<b>Nyvispad pistageglass</b>	35 kr
<i>Mascarponeglass, biscottismulor</i>		<i>Whipped pistage ice cream</i>	
<i>Rhubarb compote, mascarpone ice cream, biscotti crumbs</i>		<b>Glasspinne</b>	35 kr
		<i>Frusen frukt</i>	
		<i>Frozen fruit lolly</i>	
<b>Hallonsorbet</b>	95kr	<b>Tryffel</b>	25 kr
<i>Chokladkräm, mandelkrisp, hallon</i>		<i>Dadel, kokos, kakao</i>	
<i>Raspberry sorbet, chocolate creme, almond crisp, raspberries</i>		<i>Dates truffle, coconut, cocoa</i>	
<b>Körsbärs Claufoutis</b>	95kr	<b>Citronbiscotti</b>	25 kr
<i>Mandel, vaniljglass</i>		<i>Lemon biscotti</i>	
<i>Cherry Claufoutis, almonds, vanilla ice cream</i>			

### WEEKEND RIDES

Våren är äntligen här och cyklingen likaså!  
Vi samlas här på Bianchi Cafe kl 10 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.  
Spring is finally here and the bike rides as well!  
We gather here at Bianchi Cafe at 10 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

Aria SHIMANO Ultegra 29995 kr



### BALCK COFFEE

"Balck Coffee importerar specialkaffe som står ut från den ohållbara industriproduktionen världen över. Vi vill hålla hela resan från planta till kopp transparent och tillsammans med producenterna få fram kvalitativt och hållbart kaffe. Våra bönor rostaras 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

Aria SHIMANO Ultegra	29995 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
Balbinot 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
Balbinot 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
Seghesio Somona, Zinfandel 2015	750 kr
Seghesio Rockpile, Zinfandel 2015	1100 kr
Journeymen, Chardonnay 2015	1280 kr/fl

### ROSE WINE

Minuty Rose	120 kr/480 kr
La Croix	105 kr/425 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