

ITALIAN RESTAURANT
B
ITALIAN RESTAURANT



Bianca's FAVOURITES



卡普雷塞布鲁斯凯塔 🌱
烤佛卡夏, 油封番茄, 熏拉奶酪,
罗勒青酱
240.-



松露阿兰奇尼 🍷
炸松露卡纳罗利米饭, 水牛马苏里拉奶酪,
帕尔马奶酪, 新鲜松露
420.-



意式烤鸡
柠檬腌制烤乳鸡, 烤土豆,
炭烤柠檬
490.-



辣萨拉米披萨 🌶️
番茄酱, 马苏里拉奶酪,
辣萨拉米
490.-



比安卡鸡肉凯撒沙拉 🌱 🌶️
罗马生菜, 烤鸡肉, 水煮蛋, 凯撒酱,
蒜香面包丁, 帕尔马干酪, 酥脆帕尔马火腿
360.-



经典番茄布拉塔意式饺子 🍷 🌱
螺旋面, 特制番茄酱, 奶油熏拉奶酪,
油封番茄, 罗勒青酱, 新鲜罗勒
460.-



博洛尼亚肉酱 🐷
新鲜宽带面, 慢煮牛猪肉酱,
帕尔马干酪, 番茄酱
320.-



比斯特卡炭烤牛排(意式风味)
安格斯牛里脊, 红酒酱汁, 烤芦笋,
油封蒜, 意大利黑醋汁
990.-



蒜香橄榄油虾意面 🌱 🌶️
意大利面, 烤虾, 特级初榨橄榄油,
新鲜辣椒, 大蒜, 虾油
390.-



玛格丽特披萨 🌱
番茄酱, 马苏里拉奶酪,
新鲜罗勒, 帕尔马干酪, 特级初榨橄榄油
390.-

🐷 Pork 🌶️ Spicy 🌱 Vegetarian upon request 🍷 Signature

*Prices are subjected to 10% Service Charge and 7% VAT
**The images are for advertising purpose only

熟食

- A1 帕尔马火腿24个月 (100克) 490.-
浓郁风味优质意式火腿
配面包和特级初榨橄榄油
- A2 意大利冷切肉拼盘 (3样) 540.-
帕尔马火腿12个月, 开心果意式肉肠
那不勒斯萨拉米, 配面包和特级初榨橄榄油
- A3 意大利奶酪拼盘 (3样) 540.-
帕尔马干酪, 塔雷奥奶酪, 戈贡佐拉奶酪
配面包和特级初榨橄榄油
- A4 比安卡拼盘 920.-
意式精选: 3种奶酪和3种冷切肉拼盘,
配面包和特级初榨橄榄油

Piccoli Assaggi & Zuppa
开胃小吃/汤

B1 布鲁斯凯塔三重奏 390.-
意式开胃菜 (共三片)

B2 卡普雷塞布鲁斯凯塔 240.-
烤佛卡夏, 油封番茄, 撕拉奶酪,
罗勒青酱

B3 帕尔马布鲁斯凯塔 290.-
烤佛卡夏, 番茄莎莎, 水牛马苏里拉奶酪,
帕尔马火腿12个月

B4 松露布鲁斯凯塔 290.-
烤佛卡夏, 松露鸡肝慕斯, 帕尔马干酪,
腌洋葱, 松露蜂蜜

B5 意式炸拼盘 320.-
虾, 鱿鱼, 鲈鱼, 西葫芦, 玉米笋,
西兰花, 大蒜蛋黄酱配刺山柑

B6 松露阿兰奇尼 420.-
炸松露卡纳罗利米饭, 水牛马苏里拉奶酪,
帕尔马奶油, 新鲜松露

B7 三色阿兰奇尼 360.-
炸青酱卡纳罗利米饭, 水牛马苏里拉奶酪,
番茄酱, 帕尔马干酪

B8 意式蒜香虾 360.-
炒虾, 大蒜, 油封番茄, 罗勒, 烤佛卡夏,
特级初榨橄榄油

B9 香辣恶魔虾 390.-
炒虾, 蒜香, 辣椒, 番茄, 罗勒,
烤佛卡夏面包, 特级初榨橄榄油

Antipasto
头盘

B10 茄子帕尔马 390.-
茄子, 番茄酱, 马苏里拉奶酪, 帕尔马干酪,
奶油撕拉奶酪, 罗勒青酱

B11 黑松露奶油蘑菇汤 320.-
奶油蘑菇汤, 松露,
炒蘑菇, 面包丁, 松露油

B12 牛肉卡帕乔 590.-
安格斯牛肉卡帕乔, 帕尔马干酪, 红青酱,
芝麻菜, 调料

B13 三文鱼艇配牛油果 420.-
腌制三文鱼, 牛油果莎莎, 西柚,
柠檬罗勒油, 香草奶油酱

B14 托斯卡纳海鲜炖 460.-
蛤蜊, 青口贝, 虾, 鱿鱼, 辣番茄酱,
新鲜香草, 烤佛卡夏

B15 比安卡卡普雷塞 440.-
油封番茄, 水牛马苏里拉奶酪,
罗勒青酱, 酥晚佛卡夏

B16 意式生金枪鱼片 390.-
秘制腌金枪鱼片配番茄果肉,
淋入特级初榨橄榄油及意式特调香料。



C2 布拉塔芝士拌番茄 ⑧ 490.-
奶油布拉塔芝士, 油封番茄, 罗勒青酱

*可加配顶级帕尔马火腿, 加 640 泰铢



C4 比安卡鸡肉凯撒沙拉 ⑧ 360.-
罗马生菜, 烤鸡肉, 水煮蛋, 凯撒酱, 蒜香面包丁, 帕尔马干酪, 酥脆帕尔马火腿

Di Bufala 布拉塔

C1 经典番茄布拉塔意式饺子 420.-
螺旋面, 特制番茄酱, 奶油斯拉奶酪, 油封番茄, 新鲜罗勒



C3 芝麻菜里科塔奶酪沙拉 320.-
芝麻菜沙拉, 香醋, 打发里科塔奶酪, 咸里科塔奶酪, 烤蔬菜, 杏仁



C8 蟹肉牛油果沙拉 ⑧ 460.-
冰山生菜, 牛油果莎莎, 新鲜蟹肉, 芒果, 烤杏仁



C5 鲜金枪鱼沙拉 340.-
什锦绿蔬菜沙拉伴香煎金枪鱼, 配以朝鲜蓟、橄榄、水煮蛋及慢煮彩椒, 淋入清爽柠檬油醋汁。



C7 凯撒虾仁沙拉 360.-
罗马生菜、烤鸡肉、水煮蛋、凯撒酱、大蒜、面包丁、帕玛森芝士、飞鱼籽

Insalata 沙拉

C6 松露奶油生菜沙拉 460.-
奶油生菜, 松露调味汁, 土豆, 朝鲜蓟, 韭葱, 蘑菇, 松子, 面包丁, 帕尔马干酪



C7 凯撒虾仁沙拉 360.-
罗马生菜、烤鸡肉、水煮蛋、凯撒酱、大蒜、面包丁、帕玛森芝士、飞鱼籽



⑧ Pork ⑧ Spicy ⑧ Vegetarian upon request ⑧ Signature

*Prices are subjected to 10% Charge and 7% VAT
**The images are for advertising purpose only

Fresca I Secco 意面和烩饭



D1 经典番茄布拉塔意式饺子 460.-
螺旋面, 特制番茄酱, 奶油斯拉奶酪,
油封番茄, 罗勒青酱, 新鲜罗勒



D2 布拉塔三色意面 460.-
自制里科塔意式饺子, 菠菜浓汤,
帕尔马奶酪, 油封番茄, 芝麻菜沙拉



D3 松露意面 690.-
新鲜花边面, 奶油松露酱,
帕尔马干酪, 烤蘑菇, 新鲜松露



D4 海蛤意面 520.-
细扁面, 新鲜蛤蜊, 白酒, 大蒜, 欧芹,
贝类酱, 特级初榨橄榄油



D5 蒜香橄榄油虾意面 390.-
意大利面, 地虾, 特级初榨橄榄油,
新鲜辣椒, 大蒜, 虾油



D6 意式辣猪肉酱海鲜扁面 680.-
意式细扁面, 鲜贝酱, 意式辣猪肉酱,
虾, 青口贝, 欧芹



D7 手工意式土豆团 460.-
配香浓蘑菇阿尔弗雷德酱
手工意式土豆团, 阿尔弗雷德酱,
炒蘑菇, 帕玛森芝士, 黄油

Pork Spicy Vegetarian upon request Signature

*Prices are subjected to 10% Service Charge and 7% VAT
**The images are for advertising purpose only

Fresca I Secca 意面和烩饭

BIANCA



D8 奶妈牛脸颊肉酱 590.-
新鲜百合花面, 牛脸颊炖肉,
新鲜蒜蓉奶油, 炸蒜

D9 博洛尼亚肉酱 460.-
新鲜宽带面, 慢煮牛猪肉酱,
帕尔马奶油, 番茄酱

BIANCA



D10 罗马卡邦纳拉 490.-
通心粉, 鸡蛋, 酥脆腌猪脸颊肉,
佩科里诺奶酪, 帕尔马干酪, 黑胡椒

BIANCA



D11 青酱斯拉奶酪意面 460.-
管状面, 罗勒青酱, 斯拉奶酪,
油封番茄, 帕尔马干酪



D12 伏特加番茄酱焗皮佩面 590.-
伏特加奶油酱焗通心粉
意式辣香肠酱、斯特拉恰奶酪、
帕玛森芝士、新鲜罗勒叶

D13 松露蘑菇烩饭 690.-
卡纳罗利米, 烤蘑菇, 帕尔马干酪,
新鲜松露

BIANCA



D14 渔夫烩饭 620.-
卡纳罗利米, 海鲜浓汤, 混合海鲜,
斯拉奶酪, 绿莎莎酱

D15 比安卡千层面 590.-
新鲜千层面, 牛猪肉博洛尼亚酱,
帕尔马干酪, 里科塔奶酪, 番茄酱, 新鲜罗勒



Pork Spicy Vegetarian upon request Signature

*Prices are subjected to 10% Service Charge and 7% VAT
**The images are for advertising purpose only

Pizza Al Forno PIZZA



E3 奶酪之爱披萨 520.-

马苏里拉奶酪, 戈贡佐拉奶酪,
帕尔马干酪, 比安卡奶酪拼盘,
烤洋葱



E6 肉食主义者披萨 590.-

意式牛肉酱, 马苏里拉芝士, 奶油白酱,
帕玛森干酪, 新鲜罗勒, 橄榄油。



E5 辣萨拉米披萨 490.-

番茄酱, 马苏里拉奶酪,
辣萨拉米



E7 卡邦纳拉披萨 620.-

马苏里拉奶酪, 酥脆腌猪肉,
蛋黄, 佩科里诺奶酪, 黑胡椒



E1 玛格丽特披萨 390.-

番茄酱, 马苏里拉奶酪,
罗勒, 帕尔马干酪, 特级初榨橄榄油



E2 帕尔马火腿撕拉奶酪披萨 720.-

番茄酱, 樱桃番茄, 油封,
帕尔马火腿12个月,
撕拉奶酪, 罗勒



E4 松露娜披萨 690.-

马苏里拉奶酪, 松露奶油,
蘑菇, 新鲜松露



E8 波隆那肉酱披萨 590.-

意式牛肉酱, 马苏里拉芝士,
奶油白酱, 帕玛森干酪, 新鲜罗勒, 橄榄油。



E11 夏威夷披萨 2.0 590.-

马苏里拉奶酪, 熟火腿, 菠萝,
撕拉奶酪, 芝麻菜沙拉, 香醋焦糖



E10 粉酱蒜香虾披萨 540.-

粉红酱汁, 蒜香虾, 蒜油,
罗勒, 欧芹, 里科塔奶油



E12 比安卡蘑菇烟熏火腿披萨 560.-

炒蘑菇, 大蒜, 马苏里拉奶酪,
烟熏培根, 帕尔马干酪



E13 火腿蘑菇披萨 490.-

意式番茄酱, 马苏里拉芝士,
意式熟火腿, 香煎蘑菇, 新鲜罗勒。

Secondi Piatti 主菜



F2 卡波纳塔美景鲈鱼 760.-
煎鲈鱼, 刺山柑, 橄榄, 土豆, 油封番茄, 面包丁, 罗勒, 特级初榨橄榄油



F4 西西里三文鱼 590.-
烤三文鱼, 土豆, 油封彩椒, 橄榄, 绿莎莎酱, 芝麻菜沙拉

F5 意式烤鸡 490.-
柠檬腌制烤乳鸡, 烤土豆, 炭烤柠檬



F1 金枪鱼牛排 620.-
腌制金枪鱼牛排, 西西里卡波纳塔, 橄榄油, 绿莎莎酱, 酥脆佛卡夏



F3 鸡肉帕尔马 490.-
酥脆鸡胸肉, 番茄酱, 撕拉奶酪, 罗勒青酱, 新鲜香醋沙拉



F6 烤羊臀肉配西西里炖菜 790.-
炙烤羊臀肉, 意式西西里炖菜, 压碎烤土豆, 迷迭香酱汁

F7 巴萨米克醋烤猪里脊 560.-
烤猪里脊肉配意大利黑醋奶油酱, 烤土豆, 蘑菇, 嫩芽西兰花

Alla Griglia



F8 比斯特卡炭烤牛排(意式风味) 990.-
安格斯牛里脊, 红酒酱汁, 烤芦笋, 油封蒜, 意大利黑醋汁



F8 和牛吊龙塔利亚塔 990.-
烤吊龙牛排, 芝麻菜沙拉, 油封番茄, 帕尔马干酪, 香醋奶油



F9 黑安格斯肋眼牛排 1,390.- / 2,290.-
(300克/500克)
烤肋眼牛排, 烤土豆, 红酒酱, 油封大蒜



Pork Spicy Vegetarian upon request Signature
*Prices are subjected to 10% Service Charge and 7% VAT
**The images are for advertising purpose only

Per La Famiglia 分享餐



G2 意式奶油蘑菇大区烤鸡 990.-

整只烤鸡, 蘑菇奶油酱, 炒蘑菇,
帕玛森芝士, 肉汁酱



G3 奥索布科*慢炖羊小腿 990.-

慢炖整夜的羊小腿, 肉质软嫩,
搭配特制奥索布科酱汁与绵密土豆泥, 滋味醇厚。



G4 和牛吊龙披萨风味 1,790.-

烤吊龙牛排350克; 番茄酱,
橄榄, 大蒜, 牛至, 罗勒



G5 黑安格斯上等肋排 (1公斤/1.2公斤) 3,590.-/4,290.-

烤黑安格斯上等肋排, 烤土豆,
炒蘑菇和菠菜焗烤,
配红酒酱和绿莎莎酱



Contorni 配菜

比安卡土豆泥	140.-	松露帕尔马薯条	240.-
松露土豆泥	220.-	蒜香烤土豆	140.-
炸薯条	140.-	炒蘑菇	190.-
		菠菜焗烤	190.-

Pork Spicy Vegetarian Signature

* Prices are subject to 10% Service charge and 7% VAT
** The images are for advertising purpose only



H1 巧克力"甜蜜生活" B

320.-

比安卡招牌巧克力慕斯, 烘焙布朗尼, 热巧克力酱, 巧克力刨片

Dolci Fatto In Casa

甜点



H5 柠檬蛋白挞

290.-

酥脆塔皮, 柠檬奶油, 蛋白霜, 柠檬凝胶, 罗勒

Must Try



H6 比安卡提拉米苏 B

320.-

比安卡招牌咖啡提拉米苏, 马斯卡彭, 萨沃亚饼干, 咖啡焦糖



H2 红莓奶昔

290.-

东加豆浸泡意式奶昔, 浆果果酱, 浆果沙拉



H3 焦糖坚果碎意式甜甜圈

320.-

口感松软的意式夹心甜甜圈, 内陷裹满香醇奶油, 淋上坚果风味巧克力酱, 再搭配脆皮巧克力与焦糖榛子, 甜而不腻



H7 提拉米苏

360.-

开心果马斯卡彭奶油, 手指饼干, 覆盆子蜜钱



H8 冷热双温提拉米苏

360.-

特制提拉米苏冰淇淋, 搭配温热的杏仁软曲奇, 淋上咖啡焦糖酱与马斯卡彭奶油, 再放上精致酥调脆片, 冷热交融。



H4 威尼托芝士蛋糕

380.-

意式芝士蛋糕, 蓝莓香草膏, 酥饼饼干



Signature

* Prices are subjected to 10% Service charge and 7% VAT
** The images are for advertising purpose only

意大利苏打

- 160 -

- K1 莓果姜柠苏打
覆盆子糖浆, 生姜, 柠檬, 草莓, 蓝莓配苏打水
- K2 翠绿清爽苏打
青苹果糖浆, 红苹果, 甜梨, 黄瓜, 薄荷, 葡萄配苏打水
- K3 百香菠萝风味苏打
百香果糖浆, 菠萝, 时萝, 接骨木花, 青柠配苏打水
- K4 柑橘香草苏打
柑橘柠檬糖浆, 青柠, 柠檬, 橙子, 迷迭香, 薄荷, 柠檬草配苏打水
- K5 桃酿蝶豆迷迭香苏打
新鲜发酵桃子, 橙皮, 迷迭香, 蝶豆花配苏打水



鲜榨果汁

- 170 -

- K6 绿色奇迹饮
奇异果, 罗勒, 番石榴, 黄瓜, 芹菜, 羽衣甘蓝
- K7 菠萝百香果活力饮
菠萝, 青苹果, 百香果, 橙子, 蜂蜜
- K8 明目提神饮
胡萝卜, 橙子, 青苹果, 生姜
- K9 活力红颜
甜菜根, 橙子, 青苹果, 西瓜

冰沙

- 180 -

- K10 热带风情冰沙
菠萝, 芒果, 百香果, 简单糖浆, 杏仁
- K11 绿色活力冰沙
奇异果, 猕猴桃, 青柠汁, 橙子, 杏仁
- K12 桃乳酸奶昔冰沙
桃子, 西瓜, 简单糖浆, 青柠汁, 希腊酸奶
- K13 浆果美味冰沙
混合浆果, 火龙果, 杏仁, 橙子
- K14 蓝莓极乐冰沙
香蕉, 花生酱, 杏仁, 蓝莓泥, 可可粉
- K15 荔枝微醺冰沙
荔枝汁, 西柚, 简单糖浆, 青柠汁, 希腊酸奶



冰茶

- 140 -

- K16 阿马尔菲柠檬茶
- K17 荔枝薄荷冰茶
- K18 混合浆果茶
- K19 桃子茶



招牌咖啡



- K20 比安卡阿芙佳朵 160.-
双份浓缩咖啡, 香草冰淇淋, 开心果马斯卡彭, 开心果片
- K21 接骨木花浓缩咖啡汤力水 180.-
浓缩冷萃咖啡, 接骨木花糖浆, 汤力水, 薰衣草
- K22 橙子汤力水 160.-
浓缩冷萃咖啡, 橙子, 柚子糖浆, 姜汁汽水, 迷迭香枝
- K23 脏焦糖拿铁 170.-
浓缩冷萃咖啡, 焦糖糖浆, 香草焦糖自制奶油, 可可粉
- K24 红宝石长咖啡 170.-
双份浓缩咖啡, 蔓越莓汁, 混合浆果糖浆, 蓝莓
- K25 烟熏椰子浓缩咖啡 160.-
烟熏浓缩冷萃咖啡, 椰汁, 椰子糖浆, 百里香, 干橙
- K26 比安卡阿芙佳朵 220.-
双份浓缩咖啡, 香草冰淇淋, 开心果马斯卡彭, 开心果片
- K27 黑色冷摩卡 180.-
双份浓缩咖啡, 自制巧克力酱, 椰子打发奶油, 炼乳

- K28 焦糖抹茶拿铁 150.-
抹茶, 牛奶, 香草与焦糖自制奶油
- K29 可可草莓奶昔 150.-
可可, 草莓, 蔓越莓汁, 牛奶, 奶油
- K30 百香果巧克力拿铁 140.-
可可, 牛奶, 奶油, 百香果糖浆
- K31 椰子奶油抹茶 150.-
热抹茶, 椰汁, 自制打发奶油



经典咖啡馆

Caffè

Extra Espresso Shot +20 THB / Decaf +10 THB / Oat Milk, Almond Milk or Soy Milk +20 THB



		Hot	/	Ice
M1	浓缩咖啡	90.-	-	-
M2	双倍浓缩咖啡	110.-	-	-
M3	小杯拿铁	110.-	-	-
M4	玛奇朵	110.-	-	-
M5	美式咖啡	110.-	120.-	-
M6	卡布奇诺	120.-	130.-	-
M7	拿铁咖啡	120.-	130.-	-
M8	馥芮白	120.-	-	-
M9	摩卡	130.-	140.-	-

		Hot	/	Ice
M10	伯爵茶	90.-	100.-	-
M11	英式早餐茶	90.-	100.-	-
M12	绿薄荷茶	90.-	100.-	-
M13	洋甘菊花茶	90.-	100.-	-
M14	抹茶拿铁	110.-	120.-	-
M15	绿茶	90.-	100.-	-
M16	巧克力			



Tè e Cioccolato

茶和巧克力



饮用水



M17	Ryann Premium Filtered Still Water	XX.-
M18	Ryann Premium Filtered Sparkling Water	XX.-

ryann

Bevande Analcoliche

软饮料

M21	伯爵茶	60.-
M22	雪碧通宁水	80.-
M23	施韦普姜味汽水	80.-
M24	雪碧	80.-
M25	可口可乐 (原味 / 健怡 / 零度)	80.-

* Prices are subjected to 10% Service charge and 7% VAT

** The images are for advertising purpose only

OUR BRANDS

BIANCA
ITALIAN RESTAURANT

EMSPHERE - GM FLOOR
ONE BANGKOK - 3RD FLOOR
SIAM PARAGON - G FLOOR

Open everyday 10am - 10pm

ICONSIAM - 6TH FLOOR
TERMINAL 21 ASOKE - 5TH FLOOR

Follow us
bianca.bangkok
www.biancabanngkok.com



Holy Belly
EMSPHERE
GM FLOOR
Open everyday 10am - 10pm
Follow us
holybellybangkok
www.holybellybangkok.com

lova
HOSPITALITY
BIANCA
Holy Belly

Welcome to LOVA Hospitality Group where we bring people together around food we love. Based in the heart of Bangkok, we are a dynamic restaurant group passionate about creating memorable dining experiences. Our mission is simple: to serve food made with love, using quality ingredients and delivering honest, authentic flavors that connect people.

At LOVA, hospitality is at our core. We're here to make every guest feel truly welcome, with warmth, care, and genuine connection. It's more than just a meal it's about sharing moments over food that means something.