

BLU

RESTAURANT

Antipasti

CAESAR SALAD



ai gamberi mazzancolle, crostini di pane all'erbe

23

UOVA POCHE



panko al tandoori, patata americana al limone, a'nduja

23

TARTARE DI RICCIOLA



agli agrumi, avocado e amaranto

27

TARTARE DI MANZO



puntarelle alle erbe, formaggio soffiato

27

TERRINA DI FOIE-GRAS



al caffè, glassata al mandarino e pan brioche al castagne e noci

29

Appetizers

CAESAR SALAD

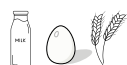
with prawns, bread croutons with herbs



23

POACHED EGGS

tandoori panko, lemon sweet american potato, a'nduja



23

AMBERJACK TARTARE

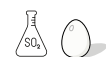
with citrus fruits, avocado, and amaranth



27

BEEF TARTARE

puntarelle with herbs, puffed cheese



27

FOIE GRAS TERRINE

coffee-flavored, glazed with mandarin and chestnut and walnut brioche



29

Primi

TONNARELLO



cacio e pepe, quenelle di tonno al lime

27

RISOTTO



alle erbe fini, gamberi al lime

27

RAVIOLI



alla melanzana, crema mandorla e cavolfiori

26

SPAGHETTI



al capperone e limone con bottarga di Muggine

27

GNOCCHI DI ZUCCA



zuppetta di cervo al cioccolato e lime e nocciole

31

First Courses

TONNARELLO

cacio e pepe, lime tuna quenelle



27

RISOTTO

with fine herbs, lime shrimps



27

RAVIOLI

with eggplant, almond cream and cauliflower



26

SPAGHETTI

with capers and lemon, served with mullet bottarga



27

PUMPKIN GNOCCHI

venison soup with chocolate, lime, and hazelnuts



31

Secondi

TATAKI DI TONNO

coste con zucca allo zenzero



37

OMBRINA

indivia all'arancio, remoulade



33

FILETTO DI MANZO

con cime di rapa e carote



35

FLAN DI ERBE

crema di sedano rapa, broccoli



29

FILETTO IBERICO

marinato agli agrumi, melanzana al miso bianco

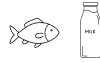


33

Main Courses

TUNA TATAKI

ginger squash ribs



37

CROAKER

with endive in orange sauce, remoulade



33

BEEF FILLET

with turnip tops and carrots



35

HERB FLAN

celeriac cream, broccoli



29

IBERIAN FILLET

Marinated in Vermouth and Pear Mustard



33

Contorni

INSALATA	12
<i>insalate verdi di campo</i>	

MISTA	15
<i>insalata mista</i>	

VERDURE	16
<i>verdure di stagione ripassate</i>	

CHIPS	15
<i>patatine chips</i>	

GRIGLIATE	18
<i>verdure grigliate</i>	

PATATE	15
<i>patate al rosmarino</i>	

Side Dishes

SALAD	12
<i>field green salads</i>	
MIXED	15
<i>mixed salad</i>	
VEGETABLES	16
<i>sautéed seasonal vegetables</i>	
CHIPS	15
<i>potato chips</i>	
GRILLED	18
<i>grilled vegetables</i>	
POTATOES	15
<i>rosemary potatoes</i>	

Menù Baby

PENNETTE

pennette al pomodoro



15

GNOCCHI

gnocchi di patate al ragu classico



18

COTOLETTA

cotoletta di pollo e patatine



21

ALETTE DI POLLO

alette di pollo alla salsa chilli



19

GELATO

gelato al cioccolato e crumble alla vaniglia



12

Baby Menu

PENNETTE

pennette with tomato sauce



15

GNOCCHI

potato gnocchi with classic ragù



18

CUTLET

chicken cutlet and french fries



21

CHICKEN WINGS

chicken wings with chilli sauce



19

ICE CREAM

chocolate ice cream and vanilla crumble



12

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.



Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti



Sedano e prodotti a base di sedano



Senape e prodotti a base di senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti freschi (*) e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.

SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE THANK YOU.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 “Substances or products causing allergies or intolerances”.



Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products



Crustaceans and products based on shellfish



Eggs and by-products



Fish and products based on fish



Peanuts and peanut-based products



Soy and soy-based products



Milk and dairy products (lactose included)



Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.



Celery and products based on celery



Mustard and mustard-based products



Sesame seeds and sesame seeds-based products



Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg



Lupine and lupine-based products



Molluscs and products based on molluscs

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety (*), in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.