

BLU STONE

restaurant

L'arte ed il buon cibo provengono da un luogo dove le parole non possono esprimersi!

***Dalla cucina:** Alberto, Tommaso, Vincenzo, Gianluca, Davide, Giovanna, Flavia*

***In sala:** Fabio, Giuseppe, Michele, Ciro, Silvia*

I DOLCI

Ricotta e pera con costone di cannolo siciliano

€ 12

Sfusato all'agrume d'amalfi

€ 10

Bavarese al pralinato di nocciola e cremoso di caramello mou

€ 10

Crostatina in assoluto di cioccolato

€ 12

Frutta fresca con spuma di crema inglese

€ 8

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

1	<i>Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati</i>	8	<i>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</i>
2	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	9	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
3	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	10	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
4	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	11	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>
5	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	12	<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</i>
6	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	13	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>
7	<i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i>	14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.