

# *BLU STONE*

## *restaurant*

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

\*\*\*\*\*

***Dalla cucina:** Chef Alberto, Tommaso, Vincenzo, Giovanna, Michele*

***In sala:** Maitre Fabio, Giuseppe, Michele*

# *ANTIPASTI*

*Spigola in osmosi, crème fraiche e alga wakame*

**22**

*Scampo marinato e scottato, zenzero e gruè di cacao*

**22**

*Polpo fumè in salsa di porto*

**20**

*Cipolla ramata con ripieno di stracotto di maiale e tartufo di Bagnoli*

**20**

*Sandwich di astice con mostarda di fichi*

**28**

## *I PRIMI*

*Risotto d'autunno al fungo porcino, pera e vino rosso*

*22*

*Linguine "aglio olio e peperoncino" in salsa d'ostriche*

*22*

*Scialatielli al ragù di scorfano e crumble di mandorle*

*20*

*Spaghetti al limone, ragù bianco di calamari e katsuobushi*

*22*

*Risotto con lamponi, cremoso di bufala e maionese di alici del cantabrico*

*24*

# *SECONDI*

*Rolls di spigola in crosta di panko*

**24**

*La pezzogna, la ricciola e l'ombrina in rivisitazione di "acqua pazza"*

**34**

*Magnum di baccalà in crosta di fiocchi di mais e rouge di peperone*

**22**

*Petto e coscia ruspante, funghi shiitake e tartufo nero*

**22**

*Guancia di maialino Iberico all'indivia belga e salsa teriyaki*

**26**

\*\*\*\*\*

*Acqua 4 – Bibite 4,5*

# *I DOLCI*

*Ricotta e pera con croccante di cannolo siciliano*

*12*

*Cioccolato bianco, melograno e semi di zucca*

*12*

*Passione di cioccolato e lamponi*

*12*

*Savarin panna e amarene*

*10*

*MENU*  
*DEGUSTAZIONE*

*Spigola in osmosi, crème fraiche e alga wakame*

*Risotto con lamponi, cremoso di bufala e maionese di alici del cantabrico*

*Magnum di baccalà in crosta di fiocchi di mais e rouge di peperone*

*Passione di cioccolato e lamponi*

**€ 70**

*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.*

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