

# *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, Alessia, Michele*

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

# *ANTIPASTI*

*Polpo fumè in salsa di porto*

*20*

*Filangé di seppie, sedano ghiacciato e mostarda di albicocche*

*20*

*Degustazione di tonno “yellowfin” in tre cotture*

*24*

*Spigola in osmosi, crème fraiche e alga wakame*

*22*

*Cubo di black angus in oliocottura con asparagi, piselli e cipollotti*

*20*

# ***I PRIMI***

*Risotto con crema pasticcera salata, riccio e lime*

*26*

*Spaghetti alla Nerano con gamberi rosa e zeste di limone*

*22*

*Ravioli al ripieno di moscardini con crema di melanzana e nero di seppia*

*24*

*Linguine con alici del Cantabrico emulsione di burro al caffè e granella di  
nociola*

*22*

*Risotto verde con crudité di scampi, burrata e grue di cacao*

*26*

## *SECONDI*

*Rombo in salsa salmoriglio con carote in tre colori*

*28*

*Rolls di spigola in crosta di panko*

*24*

*Ombrina misozuke con porro, patate e spinaci*

*26*

*Stracotto di corazza in ricordo di genovese*

*22*

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

*22*

*\*\*\*\**

*Acqua 4 - Bibite 5*

# *I DOLCI*

*Ricotta e pera*

*10*

*Crostatina al cioccolato bianco, fragole e croccante di mandorle*

*12*

*Bavarese al torroncino con cuore alla gianduia*

*12*

*Savarin panna e amarena*

*10*

*Frutta di stagione con spuma di crema inglese*

*10*

*MENU*  
*DEGUSTAZIONE*

*Spigola in osmosi, crème fraiche e alga wakame*

*Risotto verde con crudità di scampi e fava tonka*

*Ombrina misozuke con porro patate e spinaci*

*Savarin panna e amarena*

**70**

# *MENÙ*

## *BLU EXPERIENCE\**

*Aperitivo Blu Stone*

*Degustazione di tonno “yellowfin” in tre cotture*

\*

*Linguine con alici del Cantabrico, emulsione di burro al caffè e granella di nocciole*

*Risotto con crema pasticcera salata, riccio e lime*

\*

*Rolls di spigola in crosta di panko*

*Rombo al salmoriglio con carote in tre colori*

\*

*Bavarese al torroncino con cuore alla gianduia*

*Petits fours dello chef*

**110**

*(beverage escluso)*

**150**

*(con abbinamento di 1 champagne e 3 vini scelti dal nostro sommelier)*

**\*Per garantire una migliore esperienza degustativa il menù Blu Experience dovrà essere servito per l'intero tavolo senza possibilità di modifiche ai piatti.**

*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.*