

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

Crudo di ricciola, salsa ponzu e lamponi fermentati

28

Alici in tortiera

16

Polpo con fagioli, cozze e liquirizia

22

Scampo scottato con infuso di fungo Shiitake

22

Cubo di manzo con cipollotto e scorzanera

20

I PRIMI

Scialatielli al ragù di rana pescatrice e katsuobushi

24

Risotto all'aglio nero, fasolari e 'nduja

24

Risotto allo zafferano in pistilli con midollo e cardoncelli

28

“Mischiato delicato” con tondini, totanetti e polvere di peperoni

24

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

22

SECONDI

Baccalà in oliocottura, limone e zenzero

22

Rolls di spigola in crosta di panko

24

Ombrina misozuke con porro, patate e spinaci

26

Maiolino porchettato con friarielli e aria di birra

24

*“Agnello Nuova Zelanda” con sfera croccante al “foie gras”
e mela annurca*

30

Acqua 4 – Bibite 5

I DOLCI

Crostatina ricotta, pera e fava tonka

10

Passione al cioccolato e lamponi

(Cioccolato Equatoriale noir 55% Valrhona)

16

A spasso nel bosco

14

Bavarese al torroncino e amarene

12

Frutta di stagione con spuma di crema inglese

10

MENU
DEGUSTAZIONE

Polpo con fagioli, cozze e liquirizia

Risotto all'aglio nero, fasolari e nduja

Baccalà in oliocottura, limone e zenzero

Bavarese al torroncino e amarene

70

MENÙ

*BLU EXPERIENCE**

Aperitivo Blu Stone

Crudo di ricciola, salsa ponzu e lampone fermentato

*

Risotto allo zafferano in pistilli con midollo e cardoncelli

Scialatielli al ragù di rana pescatrice e katsuobushi

*

“Agnello Nuova Zelanda” con sfera croccante al “foie gras”

e mela annurca

Rolls di spigola in crosta di panko

*

A spasso nel bosco

Petits fours dello chef

110

(beverage escluso)

150

(con abbinamento di 1 bollicina e 2 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.

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.