

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Fassona piemontese battuta al coltello con spuma di Grana, senape al miele e tartufo estivo	€ 16
Prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, sfoglia di pasta fillo dorata e fichi	€ 14
Mozzarella di bufala DOP campana con insalatina di ciliegini colorati	€ 14
Salmone marinato agli agrumi con crema guacamole e riduzione di aceto balsamico	€ 16
Carpaccio di polpo verace con quenelle di patate e verdure croccanti	€ 15



PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta fresca al ragù bianco di vitello, brunoise di verdure ed erbe aromatiche	€ 14
Trofie al ferretto con pesto di basilico alla genovese	€ 13
Pennette integrali ai tre pomodorini, basilico e ricotta salata	€ 12
Risotto vialone nano mantecato con olio EVO del Garda, polvere di capperi e crudo di gambero rosso	€ 14
Vellutata di carote con chicche di patate e chips di prosciutto crudo	€ 10



SECONDI PIATTI

Filetto di manzo alla griglia con salsa ai tre pepi e verdure grigliate	€ 21
Nodino di vitello alla milanese con patate fritte	€ 16
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al sesamo, patate fritte e salse varie	€ 15
Cubo di tonno rosso scottato in crosta di pistacchio, insalatina di spinacino e citronette allo zenzero	€ 17
Salmone grigliato con patate schiacciate alla curcuma e salsa al cerfoglio	€ 16



I N S A L A T E

Insalata mista € 6
Lattuga, radicchio, carote, mais, pomodoro e rucola

Nizzarda € 10
Iceberg, pomodori, fagiolini, uova sode, patate bollite,
tonno all'olio d'oliva, acciughe ed olive leccino

Caesar Salad € 10
Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grill, crostini di pane,
pancetta croccante e scaglie di Grana

Blu Hotels € 10
Insalate variegata, pomodori, carote, olive leccino,
mais, scaglie di Grana, spinacino, salmone marinato e avocado



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Bavarese al cioccolato fondente, composta di frutta di bosco e crumble alla nocciola	€7
Semifreddo al Tiramisù servito con caffè espresso	€7
La pesca Melba	€6
Insalata di frutta di stagione	€6
Sorbetto al limone	€5

