

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Selezione di salumi nostrani: crudo di Parma, salame felino e coppa suino, serviti con gnocco fritto	€ 15
Carpaccio di Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di Grana Padano	€ 14
Tonno rosso del Mediterraneo battuto al coltello con uovo croccante e senape al miele	€ 16
Tentacoli di polpo grigliati con ciliegino confit, gambero rosso e la sua maionese	€ 15
Mozzarella di bufala DOP campana con crudité di ciliegino giallo e rosso ed olive taggiasche	€ 14
Tortino di porcini e Taleggio su crema delicata alla zucca	€ 13
Antipasto vegan di verdure in tempura con maionese di soia al curry	€ 13



DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRTÙ DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. SARÀ CURA DEL NOSTRO STAFF FORNIRLE OGNI INFORMAZIONE E SPIEGAZIONE IN MERITO.

PROTOCOLLO 1169/2011/CE ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

PREZZI IN EURO; SERVIZIO E TASSE COMPRESI.

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta fresca al ragù classico bolognese	€ 14
Tortelli di zucca al burro nocciolato e salvia con chips di prosciutto crudo e noci croccanti	€ 14
Maltagliati al nero di seppia, bocconcino di tonno rosso e ciliegino giallo confit	€ 15
Fusilli integrali con cime di broccoli, alici del Cantabrico e ricotta salata	€ 12
Paccheri di Gragnano con pesto di basilico, fonduta di datterino e Grana Padano	€ 13
Risotto Carnaroli ai funghi porcini, fiori di zucca e Taleggio	€ 15
Vellutata di zucca con verdure di stagione e olio al timo	€ 10



S E C O N D I P I A T T I

Filetto di manzo alla griglia con salsa ai funghi porcini, spinacino saltato e patate al rosmarino	€ 21
Nodino di vitello alla milanese con patate fritte	€ 16
Guancia di vitellone brasata con crema di porri e patate e polvere di cioccolato fondente	€ 15
Hamburger di Fassona con panino al latte, patate fritte e salse	€ 15
Trancio di pesce spada alla piastra con mosaico di verdure grigliate	€ 17
Salmone selvaggio in crosta di frutta secca e verdure tornite al burro	€ 16
Cilindro di melanzane con cuore cremoso di bufala e chips di patate alla curcuma	€ 14



I N S A L A T E

Insalata mista Lattuga, radicchio, carote, mais, pomodoro e rucola	€ 6
Nizzarda Iceberg, pomodori, fagiolini, uova sode, patate bollite, tonno all'olio d'oliva, acciughe ed olive leccino	€ 10
Wellness Petto di pollo grill, mele, mix di semi bio e salsa citronette	€ 10
Caesar Salad Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grill, crostini di pane, pancetta croccante e scaglie di Grana	€ 10
Blu Hotels Insalate variegata, pomodori, carote, olive leccino, mais, scaglie di Grana, spinacino, salmone marinato e avocado	€ 10



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia	€ 8
Semifreddo ai lamponi con crumble al pistacchio e riccioli di cioccolato bianco	€ 8
Tiramisù classico	€ 7
Cheesecake alla nocciola e vaniglia con coulis di fragole	€ 7
Sorbetto al limone	€ 5
Insalata di frutta di stagione	€ 6

