

BLU

RESTAURANT

Lasciati ispirare dal panorama, dai colori e dal design creato per dare vita a un'esperienza culinaria unica.

I migliori ingredienti che il "Bel Paese" offre dalle Alpi al Mediterraneo, con una particolare attenzione ai nostri

prodotti locali e ispirandosi alle ricette della tradizione resa ma contemporanea, creando il giusto mix per gustare la "dolce vita" italiana.

Be inspired by the panorama, the colors and the design created to give life to a unique culinary experience.

The best ingredients that the "Bel Paese" offers from the Alps to the Mediterranean, with a particular attention to

our local products and inspired by the recipes of the tradition rendered but contemporary, creating the right mix to enjoy the Italian "dolce vita".

BLU

RESTAURANT

MENU BISTROT

ANTIPASTI

APPETIZERS

Tartare di manzo, crema di tuorlo d'uovo, maionese tartufata, robiola alle erbe e chips di topinambur

Beef tartare, egg yolk cream, truffle mayonnaise, herb robiola cheese, and Jerusalem artichoke chips

42

Vitello al punto rosa, salsa tonnata, capperi in fiore e falde di cipolla rossa di tropea

Pink-cooked veal, tuna sauce, caper blossoms, and slices of Tropea red onion

36

Tonno rosso marinato alle erbe aromatiche su battuta di avocado, chips di patata viola e sesamo bianco tostato

Marinated red tuna with aromatic herbs on chopped avocado, purple potato chips, and toasted white sesame

45

Ravioli di pesce spada alle erbe, con olive e pomodoro Camone

Swordfish ravioli with herbs, olives, and Camone tomatoes

45

BLU

RESTAURANT

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Lasagna verde, fatta in casa come una volta al ragù classico Bolognese

Green lasagna, homemade the traditional way, with classic Bolognese ragù

35

Paccheri di "Gragnano" ai tre pomodori - ciliegino giallo e rosso, passata di pomodoro

Paccheri from Gragnano with three types of tomatoes, yellow and red cherry tomatoes, and tomato passata

30

Tagliatella fatta in casa con vongole veraci, lime e prezzemolo fresco

Homemade tagliatelle with clams, lime, and fresh parsley

37

Tagliolino di nostra produzione con astice e pomodoro Cuore di Bue

Homemade tagliolini with lobster and Cuore di Bue tomato

45

BLU

RESTAURANT

PANE & INSALATE

BREAD & SALADS

Caesar salad con pollo e scaglie di Grana Padano e crostini di pane

Chicken Caesar salad with shavings of Grana Padano cheese and croutons.

28

Hamburger di manzo alla griglia con lattuga, pomodoro, patate fritte & salsa BBQ

Grilled beef hamburger with lettuce, tomato, French fries, and BBQ sauce

35

Club sandwich classico

Classic club sandwich

32

BLU

RESTAURANT

GRIGLIATA AD ALTA QUOTA

BARBECUE EXPERIENCE

Le nostre carni - From the Grill

Scottona di Fiorentina Irlandese frollata oltre 30 giorni

Dry-Aged Irish Scottona T-Bone Steak, Aged for Over 30 Days

15 per 100 g

Tomahawk Irlandese frollatura oltre i 30 giorni

Dry-Aged Irish Tomahawk Steak. Aged for Over 30 days

15 per 100 g

Filetto di manzo irlandese servito con patate ripiene di cheddar e bacon

Irish Beef Tenderloin Served with cheddar and bacon stuffed baked potato

48

Capocollo di maiale grigliato con peperoni bruciati

Grilled pork coppa served with charred peppers

25

Polpo grigliato con salsa chimichurri e purè di patate

Grilled octopus with chimichurri sauce and mashed potatoes

42

BLU

RESTAURANT

GRIGLIATA AD ALTA QUOTA

BARBECUE EXPERIENCE

I nostri contorni - Side Dishes

Patate al forno farcite di formaggio cheddar e bacon croccante

Baked Potato Filled with cheddar cheese and crispy bacon

14

Patata americana cotta sotto cenere ai profumi di timo e rosmarino e maionese all'erba cipollina

Ash-Baked Sweet Potato Infused with thyme and rosemary, served with chive mayonnaise

13

Melanzane, peperoni, zucchine e pomodori grigliati e salmoriglio

Grilled Mediterranean Vegetables Aubergines, peppers, courgettes and tomatoes with salmoriglio dressing

12

Insalata Verde Mista

Mixed Green Salad

9

Pak Choi arrostito con maionese alla senape e vellutata di zucca

Roasted Pak Choi Mustard mayonnaise and pumpkin velouté

13

BLU

RESTAURANT

FORMAGGI

CHEESE

Selezione di formaggi con confetture e frutta fresca

Cheese selection with preserves and fresh fruit

7 pezzi a scelta dal nostro carrello - *7 pieces of your choice from our selection*

35

Fontina d'alpeggio

Latte crudo intero di vacca – DOP (Valle d'Aosta)

Toma piemontese

Latte vaccino – stagionatura 40 giorni – DOP (Piemonte)

Blu di grotta

Formaggio selezionato, stagionato e affinato secondo metodi tradizionali nelle cantine del Caseificio Rosso
(Biella – Piemonte)

Gorgonzola DOP dolce

Latte vaccino – pasta morbida e cremosa (Como – Lombardia)

Caciocavallo podolico

Latte vaccino – stagionato in grotta (Puglia)

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Latte vaccino di Vacca Rossa (Emilia-Romagna)

Parmigiano Reggiano 30 mesi

Latte vaccino di Vacca Rossa (Emilia-Romagna)

Gouda

Latte vaccino (Paesi Bassi)

Caprino

Latte crudo di capra fattoria Grater (Lombardia)

Pecorino toscano DOP

Latte di pecora – stagionato (Toscana)

BLU

RESTAURANT

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS

Tartelletta agli agrumi con crema Chantilly e frutti di bosco

Citrus tartlet with Chantilly cream and mixed berries

15

Lemon curd e gel di Limone

Lemon curd and lemon gel

15

Torta Cioccolato e pesca con gelato alla vaniglia

Chocolate and peach cake served with vanilla ice cream

15

Bavarese alla fragola e menta fresca

Strawberry bavarois with fresh mint

15

Coppa di Gelato

Artisan Ice Cream Coupe

15

BLU

RESTAURANT

INFORMAZIONI UTILI *USEFUL INFORMATION*

Acqua Panna o San Pellegrino € 6

Acqua Panna Still or San Pellegrino Sparkling € 6

Caffè, Tisane e infusi € 5

Coffee, herbal teas and infusions € 5

Prodotti per uso da crudo di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° e conservati a -18°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

Product treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and preserved at -18° to ensure the freshness According to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004.

Si invita la spettabile clientela a informare il personale addetto di eventuali allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti, al fine di consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile. Grazie.

Guests are kindly requested to inform the staff of any allergies, food intolerances, or medical conditions related to food, so that we can provide the best possible service. Thank you.

La tabella completa degli allergeni è a disposizione in sala; il nostro personale sarà lieto di illustrarvi con cura le caratteristiche di ciascun piatto.

The full allergen chart is available in the dining area; our staff will be delighted to thoughtfully guide you through the details of each dish.

Si prega di adeguare il volume dei dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti

Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests

Grazie per avere scelto ristorante Blu e Nuvole Garden Hotel 5*****L

*Thank you for choosing Blu restaurant and Nuvole Garden Hotel 5*****L*

Arrivederci a presto!

See you soon!

BLU

RESTAURANT