

BLU STONE

restaurant



L'arte ed il buon cibo provengono da un luogo
dove le parole non possono esprimersi!

ANTIPASTI

Polpo scottato con friarielli, provolone del monaco e croccante di aglio, olio e peperoncino	22
Spaghetto di spigola marinata con mousse al gin lemon e fichi d'india	24
Scampi, fagioli, liquirizia e melograno	26
Capasanta con zucca, arancia e tosazu	26
Reale di manzo con bagnetto verde, maionese alla senape e sedano rapa	22

PRIMI PIATTI

Risotto con porcini, pera, vino rosso e cavolo viola	24
Risotto zafferano e gamberi rossi	28
Linguine con caffè, nocciola e alici	24
Pasta mista con totani e patate	22
Tortello ripieno di provola, patate e rucola, con ricciola marinata e limone candito	24

SECONDI PIATTI

Rolls di spigola in crosta di panko	26
Pescato del giorno con broccolo barese, nduja , nociola e vongole	26
Baccalà pil pil , hummus di ceci , beurre blanc e chutney di limone	26
Galletto porchettato, funghi shiitake e papaccelle	24
Guancia di maialino iberico “48” con salsa teriyaki *	28

*cottura a bassa temperatura

Acqua	4
Soft drink	5

DESSERTS

Tiramisù	14
Frutti di bosco, cocco e cioccolato bianco	14
Tarte tatin di mela secondo lo Chef	14
Dolce d'autunno: nociola, castagne e cioccolato bianco	14
Frutta di stagione	10

Menù degustazione

Aperitivo Blu Stone

Polpo scottato con friarielli , provolone del monaco e croccante aglio, olio e peperoncino

Pasta mista con totani e patate

Rolls di spigola in crosta di panko

Tiramisù

Petit four

70

(beverage escluso)

Menù Blu experience

A mano libera del nostro Chef Alberto

Cinque portate a scelta del nostro Chef

90

(beverage escluso)

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

Menù vegetariano

Verdure e frutta marinate crude e cotte

Risotto al limone e liquirizia

Cassatina di melanzane

Dolce

50

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	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	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
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

Dalla cucina: Chef Alberto Amatruda
In sala: Maître Giovanni Elefante

BLU STONE

restaurant



Art and good food come from a place where words can't express themselves!

APPETIZERS

Searched octopus with broccoli , provolone cheese and crispy garlic oil and chili pepper	22
Marinated sea bass spaghetti with gin lemon mousse and prickly pears	24
Raw scampi with beans, licorice and pomegranate	26
Searched scallop with pumpkin, orange and tozazu	26
Royal beef with green sauce, mustard moyonnaise and celeriac	22

FIRST COURSES

Risotto with porcini , pear, red wine and purple cabbage	24
Risotto with saffron and red prawns	28
Linguina Pasta with coffee , kazelnut and anchovies	24
Mixed pasta with squids and potatoes	22
Tortello pasta filled with smoked cheese, potatoes and rucola, with marinated amberjack and candied lemon	24

Prices in Euro - Cover included - Service included - VAT included

SECON COURSES

Seabass Rolls in panko crust	26
Catch fish of the day with broccoli , nduja, hazelnut and clams	24
Cod fish with chickpeas hummus, white butter and lemon chutney	26
Porchetta-style Cockerel, shiitake mushrooms and papacelle	28
Iberiko pig cheek "48" with terryaki sauce*	22
*low temperature cooking	
Water	4
Soft drink	5

DESSERTS

Tiramisù	14
Berries , coconut and white chocolate	14
Apple tarte tatin Chef style	14
Autumn sweet, hezelnut chestnut and white chocolate	14
Season's fruit selection	10

Tasting menu

Blu Stone's aperitif

Seared octopus with Broccoli ,
provolone cheese and crispy garlic oil and chili pepper

Mixed pasta with squids and potatoes

Seabass Rolls in panko crust

Tiramisù

Petit four

70

Menù Blu experience

Free hand by our Chef Alberto

Five courses chosen

90

(beverage excluded)

To guarantee a better tasting experience,
The Blu Experience Menù
must be served for the entire table
without the possibility of changing the dishes

Vegetarian menu

Mix of marinated fruits and vegetables

Risotto with lemon and liquorice

Eggplant parmesan

Dessert

50

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products there of are: (1) CEREALS CONTAINING GLUTEN, (2) CRUSTACEANS, (3) EGGS, (4) FISH, (5) PEANUTS, (6) SOYBEANS, (7) MILK, (8) NUTS, (9) CELERY, (10) MUSTARD, (11) SESAME SEEDS, (12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, (13) LUPIN BEANS, (14) MOLLUSCS. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by- products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, ocean, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by- products
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Mollusc and products based on mollusc

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty and it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided upon request

Chef Alberto Amatruda
Maître Giovanni Elefante