

GRACE

BLU RESTAURANT
& LOUNGE

Menu vegetariano BLU

Amuse bouche

Avocado 🌿🌿🍷

Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata invernale, gherigli di noci, citronette al lampone

8 | 9 | 10

Carciofi 🌿🍷

Risotto Acquerello, carciofi, parmigiano, molte erbe, aceto balsamico

7 | 9

Tempeh 🌿🌿🍷

Tempeh fatto in casa ben arrostito, verza, zucca, broccoli, tartufo, mostarda di frutta

6 | 9 | 10

Zucca 🌿🌿🍷

Zucca, cioccolato, sale Maldon, noci

6

95.-/p.p.

Accompagnamento vino

La Ciola Bianco, Az. Agricola Vistamare

Collegiove Rosso, Az. Agricola Vistamare

Moscato Rosé Spumante, Teo Costa

30.-/p.p.

Menu di Carlo Cracco

Amuse bouche

Tuorlo d'uovo

Tuorlo d'uovo, capesante

1 | 3 | 4

Riso zafferano 🌿 🍷

Riso Carnaroli, zafferano, grue di cacao, prezzemolo

9

Manzo Rossini 🍷

Filetto di manzo alla Rossini, tartufo nero, salsa al marsala

9

Cheesecake 🌿

Cheesecake agli agrumi

1 | 3 | 6 | 7

135.-/p.p.

Accompagnamento vino

La Ciola Bianco, Az. Agricola Vistamare

Collegiove Rosso, Az. Agricola Vistamare

Moscato Rosé Spumante, Teo Costa

30.-/p.p.

CRACCO

