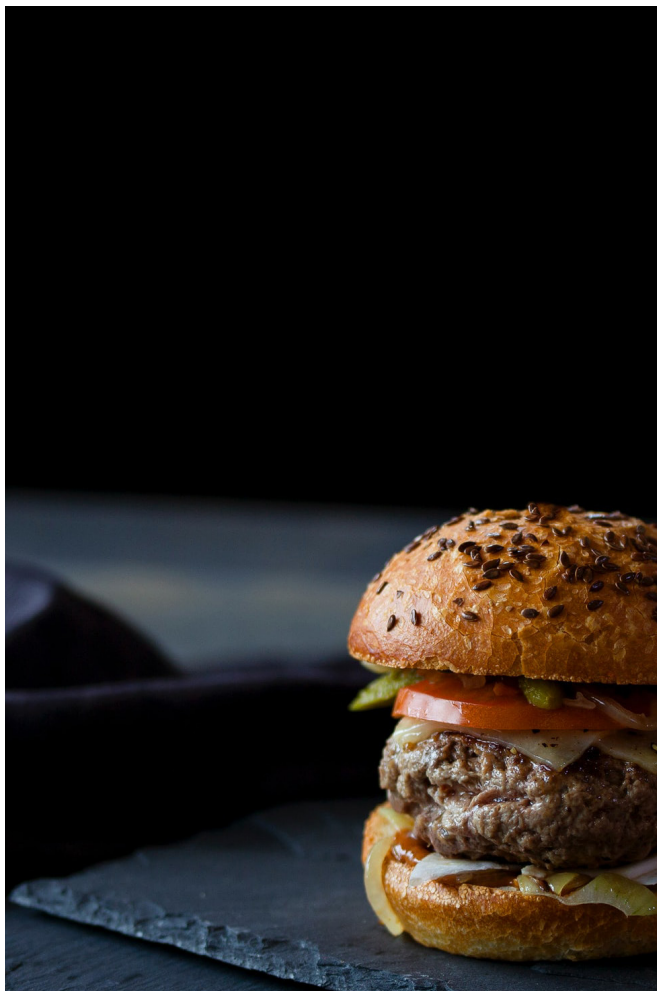


# Hamburger Gourmet

Le rassegna culinaria BLU Restaurant & Lounge



13 novembre – 17 dicembre

**BLU Restaurant & Lounge vi invita a riscoprire  
il tradizionale Hamburger in chiave gourmet.  
Ingredienti di alta qualità, lavorati in casa.**

---

Ogni Hamburger può essere accompagnato da una birra

**Manzo Gourmet - 30.50 chf**

*Hamburger di manzo Angus 200gr, formaggio di capra,  
lardo, confettura di ciliegie, insalata, bun "brioches"*

**L'Agricola, Specialina 4,5% - 7.50 chf**

---

**Vitello Gourmet - 31.50 chf**

*Hamburger di vitello 150gr, crema di funghi,  
raclette, bacon, insalata, bun "brioches"*

**Gjulia Est, Weizen 6,0% - 9.80 chf**

---

**Tonno Gourmet - 31.50 chf**

*Tartare di tonno 160gr, cipolla in agrodolce,  
maionese al pomodoro e peperoni, burrata e guacamole, bun "brioches"*

**Appenzeller IPA, IPA 6,0% - 7.90 chf**

---

**Manzo crudo Gourmet - 33 chf**

*Tartare di fassona piemontese 200gr., maionese senapata,  
cipolle in tempura, pomodorini disidratati, bun "brioches"*

**Venus Hordeum, Dark Lager 5,0% - 8.50 chf**

---

**Foie Gras - 33.50 chf**

*Hamburger di manzo Angus 200gr, foie gras,  
composta di mele e scalogno, riduzione di aceto balsamico, bun "brioches"*

**6612 Pompelmo, APA 3,5% - 7.50 chf**