



Dessert

All desserts offered at BLU are homemade with top quality ingredients.

Tous les desserts proposés au BLU sont faits maison avec des ingrédients de première qualité.

 Vegetarian / *Végétarien*

 Vegan / *Végétalien*

 Gluten free



Dessert

Pera 14.50

- 8 Pear, cinnamon, caramelised nuts, chocolate sorbet
Poire, cannelle, noix caramélisées, sorbet au chocolat



Tropical taste 14.50

- 61718 Passion fruit mousse, coconut cookie, pineapple, piña colada jam and mango sorbet
Mousse aux fruits de la passion, biscuit à la noix de coco, ananas, confiture piña colada et sorbet à la mangue



Tutto Nocciola 14.50

- 617 Creamy hazelnut, crumble, caramelized hazelnuts, sponge, hazelnut sorbe
Crémeuse aux noisettes, crumble, noisettes caramélisées, éponge, sorbet aux noisettes



Lavanda 15.50

- 31617 Vanilla crème brûlée, crumble, lavender ice cream
Crème brûlée à la vanille, crumble, glace à la lavande



Guanaja 16.00

- 31617 Valrhona 70% chocolate cake, chestnut and vanilla ice-cream
Tourte au chocolat Valrhona 70%, marrons, glace à la vanille



Tagliere 4 formaggi 20.00

- 7 Three various milks (CH-IT)
Variation de trois lait (CH-IT)



IL GELATO BLU

100% natural

100% naturel

It is important to us to offer a traditional and healthy ice cream. We pay special attention to the selection of raw materials and the perfection of the recipe. That is why we do not use hardened fats, synthetic colorants, cochineal red and GMO.

Il est important pour nous de proposer une glace traditionnelle et saine. Nous accordons une attention particulière à la sélection des matières premières et à la perfection de la recette. C'est pourquoi nous n'utilisons pas de graisses durcies, de colorants synthétiques, de rouge de cochenille et d'OGM.



**Without
palm oil**

**Sans huile
de palme**



GMO-free

**Sans
OGM**



**Without
chemical
thickeners**

**Sans
épaississants**



**Without
chemical
emulsifiers**

**Sans émulsifiants
chimiques**



**Without
artificial
colorants**

**Sans colorants
artificiels**



**Made
naturally**

**Fait
naturellement**

Special flavours of the season

Les saveurs de la saison

American grape sorbet



6 *Sorbet aux raisins Americana*

Lavanda ice-cream



6 | 7 *Glace à la lavande*

Variagated black cherry ice-cream



6 *Glace aux cerises noires panachées*

Tiramisu



1 | 6 | 7 | 8 *Tiramisu*

1 pallina / <i>Kugel</i>	4.00
2 palline / <i>Kugeln</i>	6.00
3 palline / <i>Kugeln</i>	8.00

Our ice creams

Nos glaces

Bourbon vanilla

617 *Vanille Bourbon*

Chocolate

617 *Chocolat*

Stracciatella

617 *Stracciatella*

BIO coffee

617 *Café BIO*

Green BIO Bronte pistachio DOP

617 *Pistache verte de Bronte DOP BIO*

Matcha green tea

617 *The verte Matcha*

1 scoop / boule

4.00

2 scoops / boules

6.00

3 scoops / boules

8.00

Vegan sorbets

Sorbets véganes

Lemon



6 *Citron*

Strawberry



6 *Fraise*

Raspberry



6 *Framboise*

Mango Alphonso



6 *Mango Alphonso*

Hazelnut TGT



6 | 8 *Noisette TGT*


1 scoop / boule	4.00
2 scoops / boules	6.00
3 scoops / boules	8.00


You can also enjoy our ice-cream at home
Vous pouvez également déguster nos glaces chez vous


Tub / Plateau 500 g	14.00
Tub / Plateau 1 kg	22.00


Cups


Coupes

6 **Variazione di sorbetti** 13.50
Sorbet variation 
Variation de sorbet

Nocciola 13.50
61718 Vanilla, hazelnut, hazelnuts, whipped cream, 
chocolate sauce
Vanille, noisette, noisettes, crème Chantilly, sauce au chocolat

Banana Split 13.50
7 Banana, vanilla, chocolate, whipped cream, chocolate sauce 
Banane, vanille, chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat

Coppa Danemark 13.50
617 Vanilla, chocolate, whipped cream, chocolate sauce 
Vanille, chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat

Romanoff 13.50
6 Vanilla, strawberry, fresh strawberries, whipped cream 
Vanille, fraise, fraises fraiches, crème Chantilly

Café Glacé 13.50
617 Coffee, whipped cream, espresso 
Café, crème Chantilly, espresso

Allergens and food intolerances

1. Gluten: cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats and products thereof.
2. Crustaceans: crustaceans and products thereof.
3. Eggs: eggs and egg products.
4. Fish: fish and fish products.
5. Peanuts: peanuts and products thereof.
6. Soy: soy and soy products
7. Milk: milk and milk products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, nuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts
9. Celery: celery and celery products.
10. Mustard: mustard and mustard products.
11. Sesame: sesame seeds and sesame seed products.
12. Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations higher than 10 mg per kg or litre).
13. Lupins: sweet lupins and products thereof.
14. Molluscs: (molluscs, snails, squid, mussels and oysters) and products thereof.

Allergènes et intolérances alimentaires

1. Gluten: céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et leurs produits.
2. Crustacés: les crustacés et leurs produits.
3. Œufs: œufs et ovoproduits.
4. Poisson: poisson et produits à base de poisson.
5. Cacahuètes: arachides et produits dérivés.
6. Soja: soja et produits à base de soja
7. Lait: lait et produits laitiers (y compris le lactose)
8. Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland
9. Céleri: céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde: moutarde et produits à base de moutarde.
11. Sésame: graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Dioxyde de soufre et sulfites (à des concentrations de 10 mg par kg ou litre ou plus).
13. Lupins : lupins doux et leurs produits.
14. Mollusques: (mollusques, escargots, calamars, moules et huîtres) et les produits à base de mollusques.

