

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

Mela

14.50

- 1 Apple mousse with vanilla, vegan biscuit, and apple jam
Mousse à la pomme à la vanille, biscuit végétane et confiture de pomme



Tutto Nocciola

16.00

- 1131618 Creamy hazelnut, crumble, caramelised hazelnuts, sponge, and hazelnut sorbet
Crèmeux à la noisette, crumble, noisettes caramélisées, génoise et sorbet à la noisette



Tortino

16.00

- 31617 Valrhona 70% molten chocolate cake, pistachio mousse, pistachio ice cream
Moelleux au chocolat Valrhona 70%, mousse à la pistache, glace à la pistache



Torta

15.00

- 113161718 Apple pie with cream and chocolate ice cream
Tarte aux pommes avec crème et glace au chocolat



Zabaione

15.50

- 11317 Zabaglione foam with wild berries and crispy biscuit
Écume de sabayon aux fruits des bois et biscuit croquant



Sorbetti

13.50

- 6 Sorbet variation
Variation de sorbets



moolto

il gelato che fa bene

100% naturale

Crediamo nell'importanza di offrire un gelato che rispetti la tradizione e che sia sano, con particolare attenzione sia al lavoro di ricerca che alla scelta delle materie prime. Ecco perchè abbiamo detto no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

100% natürlich

Es ist uns wichtig, ein traditionelles und gesundes Eis anzubieten. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Auswahl der Rohstoffe und die Perfektionierung der Rezeptur. Deshalb verzichten wir auf gehärtete Fette, synthetische Farbstoffe, Cochenillerot und GVO.



Senza olio
di palma

Ohne
Palmöl



Senza
OGM

Ohne
GVO



Senza
addensanti
chimici

Ohne chemische
Verdickungsmittel



Senza
emulsionanti
chimici

Ohne chemische
Emulgatoren



Senza
coloranti
artificiali

Ohne künstliche
Farbstoffe



Fatto
secondo
natura

Natürlich
hergestellt

Special flavours of the season

Les saveurs de la saison

Coconut



6 | 7 *Coco*

Figs variation



6 | 7 *Variation aux figues*

1 pallina / <i>Kugel</i>	4.30
2 palline / <i>Kugeln</i>	6.50
3 palline / <i>Kugeln</i>	8.80

Our ice creams

Nos glaces

Tahiti Vanilla



6 | 7 *Tahiti Vanille*

Chocolate



6 | 7 *Chocolat*

Stracciatella



6 | 7 *Stracciatella*

BIO coffee



6 | 7 *Café BIO*

Green BIO Bronte pistachio DOP



6 | 7 | 8 *Pistache verte de Bronte DOP BIO*

Hazelnut TGT



6 | 7 | 8 *Noisette TGT*

Matcha green tea



6 | 7 *The verte Matcha*

1 scoop / boule

4.30

2 scoops / boules

6.50

3 scoops / boules

8.80

Vegan sorbets

Sorbets véganes

Lemon



6 *Citron*

Strawberry



6 *Fraise*

Raspberry



6 *Framboise*

Mango Alphonso



6 *Mango Alphonso*

1 scoop / boule	4.30
2 scoops / boules	6.50
3 scoops / boules	8.80

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

Tub / Plateau 500 g	15.00
Tub / Plateau 1 kg	23.00

Cups

Coupes

Sorbetti

13.50

- 6 Sorbet variation
Variation de sorbet



Nocciola

13.50

- 6 | 7 | 8 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

- 6 | 7 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

12.00

- 6 | 7 Coffee, whipped cream, espresso
Café, crème Chantilly, espresso



Cheeses and wines

Fromages et vins

Cheese board

19.50

617 Variation of cheeses
Variation des fromages



Sweet wine

7.00

Moscato Rosè
Teo Costa, Castellinaldo d'Alba, 1dl

Vin Santo S. Cristina
Antinori, ToscanaVino da dessert, 0.6dl

Spirits & Distillates

Spiritueux et distillats - 2cl

<i>Ticino</i> _____		
	Delea Vallemaggia Uva americana	7.50
	Chiericati Sinfonia in Argento Merlot	9.50
🍷	Pian Marnino Riserva Pian Marnino Uva americana	9.50
🍷	Tamborini San Zeno Merlot	9.50

<i>Italia - Piemonte</i> _____		
	Gaja Grappa Gaia & Rey Chardonnay	10.00
🍷	Gaja Grappa di Barolo Nebbiolo	10.00
🍷	Berta Acquavite d'uva Magia	16.00

<i>Italia - Lombardia</i> _____		
	Invitti Grappa di Sforzato Nebbiolo	9.50
	Invitti Grappa alla Ruta Nebbiolo, Ruta	10.00

<i>Italia - Veneto</i> _____		
	Poli Grappa Pò di Poli morbida Moscato fior d'arancio	14.00
🍷	Poli Grappa di Sassicaia Cab. franc, Cab. sauvignon	16.00

<i>Italia - Friuli</i> _____		
	Nonino Grappa Fragolino Fragola Cru	16.00
	Nonino Grappa Picolit Picolit Cru	16.00
	Nonino Acquavite d'uva Uè Moscato Cru	16.00
🍷	Nonino Grappa Nonino Riserva 8 anni Merlot, Schioppettino	16.00

Bitters

Digestif - 4cl

<i>Svizzera</i> _____	
	Generoso 7.50
	Appenzeller 7.50

<i>Italia</i> _____	
	Amaro del Capo 7.50
	Averna 7.50
	Braulio 7.50
	Branca Menta 7.50
	Fernet Branca 7.50
	Montenegro 7.50
	Ramazotti 7.50
	Cynar 7.50
	Braulio Riserva 9.50
	Amaro bianco by Carlo Cracco 9.50
	Jefferson 9.50

<i>Germania</i> _____	
	Jägermeister 7.50

Food allergens and 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 intolerances 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.