




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

Cheese Cake 13.00

- 8 Raw Cheese-Cake with blueberries, mango, lime, cherry ice cream



Gâteau à la myrtille, à la mangue et à la limette, glace à la cerise

Mousse di Mango e Yogurt 13.00

- 7 18 Mango and yogurt mousse with delicately spiced pears and coffee ice cream



Mousse de mangue et de yaourt avec des poires délicatement épicées et de la glace au café

Madagascar 13.50

- 3 17 18 Madagaskar Vanilla Crème Brûlée and raspberries in various consistencies



Madagascar Vanille-Crème Brûlée avec des framboises de différentes consistances

Guayana 14.00

- 3 17 18 Chocolate cake 70% Guyana Valrhona, currant sorbet and marmalade



Gâteau au chocolat Guayana Valrhona 70%, sorbet et confiture de groseilles

Mandorla Inspiration 14.00

- 3 17 18 Almond mousse, apricot jelly, almond namelaka and almond dacquoise



Mousse d'amandes, gelée d'abricots, namelaka d'amandes et dacquoise damandes

IL GELATO BLU

100% natural

100% naturelle

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
chimiques**



**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

Cherry



6 *Cerise*

Americana Grapes



6 *Raisin Americana*

Currant



6 *Currant*

Amande d'Avola



61718 *Avola Almond*

1 ball / *boule*

4.00

2 balls / *boules*

6.00

3 balls / *boules*

8.00

Our ice creams

Nos glaces

Bourbon Vanilla

617 *Vanille Bourbon*

Chocolate

617 *Chocolat*

Stracciatella

617 *Stracciatella*

Coffee (organic)

617 *Café (BIO)*

Green pistachios from Bronte DOP (BIO)

617 *Pistaches vertes de Bronte DOP (BIO)*

Matcha green tea

617 *Thé vert matcha*

1 ball / boule

4.00

2 balls / boules

6.00

3 balls / boules

8.00

Vegan sorbets

Sorbets végétaliens

Lemon

6 *Citron*

Strawberry

6 *Fraise*

Raspberry

6 *Framboise*

Mango Alphonso

6 *Mango Alphonso*

Hazelnut TGT

6 *Noisette TGT*

1 ball / boule	4.00
2 balls / boules	6.00
3 balls / boules	8.00


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


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


Cups


Coupes

-
- 6 **Variazione di sorbetti** 13.50
Variation of sorbets 
Variation de sorbets

-
- Nocciola** 13.50 
61718 Vanilla ice cream, hazelnut ice cream (vegan),
chopped hazelnuts, whipped cream, chocolate sauce
*Glace à la vanille, glace aux noisettes (vegan),
noisettes hachées, crème fouettée, sauce au chocolat*

-
- Banana Split** 13.50 
7 Banana, vanilla ice cream, chocolate ice cream,
whipped cream, chocolate sauce
*Banane, glace à la vanille, glace au chocolat,
crème fouettée, sauce chocolat*

-
- Coppa Danemark** 13.50 
617 Vanilla ice cream, chocolate ice cream,
whipped cream and chocolate sauce
*Glace à la vanille, glace au chocolat,
crème fouettée et sauce chocolat*

-
- Café Glacé** 12.00 
617 Coffee ice cream, whipped cream and coffee
Glace au café, crème fouettée et café

Cheese and wine

Fromage et vin

Tagliere 4 formaggi **19.50**

Four different cheeses from three different types of milk:
cow, goat and buffalo

*Quatre fromages différents de trois types de lait différents:
vache, chèvre et bufflonne*

Tagliere 7 formaggi **19.50**

Seven different cheeses from three different types of milk:
cow, goat and buffalo

*Sept fromages différents de trois types de lait différents:
vache, chèvre et bufflonne*

Vino dolce **7.00**

Moscato d'Asti DOCG, Braida, Piemonte
Sweet wine, 1dl
Vin de dessert, 1dl

Vin Santo S. Cristina, Antinori, Toscana
Sweet wine, 0.6dl
Vin de dessert, 0.6dl

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.