


Dessert

Tutti i dessert proposti al BLU sono prodotti artigianalmente in casa con ingredienti di prima qualità.

Alle im BLU angebotenen Desserts sind hausgemacht, unter Verwendung von erstklassigen Zutaten.

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



Dessert

Pera

14.50

- 8 Pera, cannella, noci caramellate, sorbetto al cioccolato
Birne, Zimt, karamellisierte Nüsse, Schokoladen-Sorbet



Tropical taste

14.50

- 61718 Mousse al frutto della passione, biscotto al cocco,
ananas, jam alla piña colada e sorbetto al mango
*Passionsfrucht-Mousse, Kokosnuss-Keks, Ananas,
Piña-Colada-Marmelade und Mango-Sorbet*



Tutto Nocciola

14.50

- 617 Cremoso alla nocciola, crumble, nocciole caramellate,
spugna, sorbetto alla nocciola
*Cremige Haselnuss, Crumble, karamellisierte Haselnüsse,
Sponge, Haselnuss-Sorbet*



Lavanda

15.50

- 31617 Crème Brûlée alla vaniglia, crumble e gelato alla lavanda
Vanille-Crème brûlée, Crumble, Lavendel-Eis



Guanaja

16.00

- 31617 Tortino al cioccolato Valrhona 70%, castagne e gelato
alla vaniglia
Valrhona 70% Schokoladentörtchen, Kastanien, Vanille-Eis



Tagliere 4 formaggi

20.00

- 7 Misto tre latti (CH-IT)
Drei verschiedene Milchsorten (CH-IT)



IL GELATO BLU

100% naturale

100% natürlich

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.

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



**Senza
emulsionanti
chimici**

**Ohne chemische
Emulgatoren**



**Senza
coloranti
artificiali**

**Ohne künstliche
Farbstoffe**



**Fatto
secondo
natura**

**Natürlich
hergestellt**

I gusti speciali della stagione

Spezielle Aromen der Saison

Sorbetto all'uva americana



6 Americana-Trauben Sorbet

617 **Lavanda**



Lavendel

617 **Variegato all'amarena**



Amarenakirsch Eis

1131617 **Tiramisù**



Tiramisù

1 pallina / Kugel	4.00
2 palline / Kugeln	6.00
3 palline / Kugeln	8.00

I nostri Gelati

Unsere Eissorten

Vaniglia Bourbon

617 *Bourbon Vanille*

Cioccolato

617 *Schokolade*

Stracciatella

617 *Stracciatella*

Caffè BIO

617 *BIO Kaffee*

Pistacchio verde di Bronte DOP BIO

617 *Grüne BIO Bronte-Pistazie DOP*


Té verde Matcha


617 *Matcha Grüntee*


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


Sorbetti Vegan


Vegane Sorbets

Limone	
6 <i>Zitrone</i>	

Fragola	
6 <i>Erdbeere</i>	

Lampone	
6 <i>Himbeere</i>	

Mango Alphonso	
6 <i>Mango Alphonso</i>	

Nocciola TGT	
6 8 <i>Haselnuss TGT</i>	

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

Puoi gustare il nostro gelato anche a casa
Sie können unser Eis auch zu Hause genießen

Vaschetta / <i>Eisschale</i> 500 g	14.00
Vaschetta / <i>Eisschale</i> 1 kg	22.00

Coppe Coupes

Sorbetti

13.50

- 6 Variazione di sorbetti
Sorbet Variation



Nocciola

13.50

- 61718 Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna,
salsa al cioccolato
Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce



Banana Split

13.50

- 7 Banana, vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Banane, Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce



Coppa Danemark

13.50

- 617 Vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce



Romanoff

13.50

- 6 Vaniglia, fragola, fragole fresche, panna
Vanille, Erdbeere, frische Erdbeeren, Schlagrahm



Café Glacé

13.50

- 617 Caffè, panna, espresso
Kaffee, Schlagrahm, Espresso



Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
3. Eier: Eier und Eierzeugnisse.
4. Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.
5. Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.
6. Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.
7. Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
9. Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
10. Senf: Senf und Senferzeugnisse.
11. Sesam: Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
13. Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinerzeugnisse.
14. Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.

