



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

Ciliegia

14.50

- 8 Cherry mousse, walnut biscuit, lemon sorbet
Mousse à la cerise, biscuit aux noix, sorbet au citron



Tarte Tatin

14.50

- 117 Apple Tarte Tatin revisited, vanilla ice cream
Tarte Tatin aux pommes revisitée, glace à la vanille



Crème brûlée

14.50

- 31617 Crème brûlée, fava tonca, vanilla ice cream
Crème brûlée, fava tonca, glace à la vanille



Esotica

14.50

- 3161718 Mango parfait, raspberry jam,
white chocolate crunch, coconut ice cream
*Parfait à la mangue, confiture de framboise,
croquant au chocolat blanc, glace à la noix de coco*



Cocco

15.50

- 317 Coconut mousse, tangerine jam, caramelised pineapple,
mango ice cream
*Mousse de noix de coco, confiture de mandarine,
ananas caramélisé, glace à la mangue*



Guanaja

16.00

- 7 Warm-hearted Valrhona 70% chocolate cake, spongecake,
hazelnut ice cream
*Gâteau chaleureux au chocolat Valrhona 70%, spongecake,
glace à la noisette*



moolto

il gelato che fa bene

100% natural

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.

100% naturel

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.



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

Passion fruit sorbet

6 *Sorbet au fruit de la passion*

61718 **Bacio** 

Bacio

617 **Fior di latte** 

Fior di latte

618 **Coconut** 

Noix de coco

1 scoop / *boule*

4.30

2 scoops / *boules*

6.50

3 scoops / *boules*

8.80

Our ice creams

Nos glaces

Tahiti vanilla

617 *Vanille Tahiti*

Chocolate

617 *Chocolat*

Stracciatella

617 *Stracciatella*

BIO coffee

617 *Café BIO*

Green BIO Bronte pistachio DOP

61718 *Pistache verte de Bronte DOP BIO*

Hazelnut TGT

61718 *Noisette TGT*

Matcha green tea

617 *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

Variazione di sorbetti

13.50

- 6 Sorbet variation
Variation de sorbet



Nocciola

13.50

- 6178 Vanilla, hazelnut, hazelnuts, whipped cream,
chocolate sauce
Vanille, noisette, noisettes, crème Chantilly, sauce au chocolat



Banana Split

13.50

- 617 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

- 617 Vanilla, strawberry, fresh strawberries, whipped cream
Vanille, fraise, fraises fraiches, crème Chantilly



Café Glacé


12.00

- 617 Coffee, whipped cream, espresso
Café, crème Chantilly, espresso



Cheese and wines

Fromages et vins

	Tagliere formaggi	19.50
617	Variety of cheeses <i>Variation des fromages</i>	

	Vino dolce	7.00
--	-------------------	-------------

Moscato d'Asti DOCG
Braida, PiemonteVino da dessert, 1dl

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

Spirits & Distillates

Spiritueux & Distillats - 2cl

Ticino

	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

Italia - Piemonte

	Gaja Grappa Gaia & Rey Chardonnay	10.00
☞	Gaja Grappa di Barolo Nebbiolo	10.00
☞	Berta Acquavite d'uva Magia	16.00

Italia - Lombardia

	Invitti Grappa di Sforzato Nebbiolo	9.50
	Invitti Grappa alla Ruta Nebbiolo, Ruta	10.00

Italia - Veneto

	Poli Grappa Pò di Poli morbida Moscato fior d'arancio	14.00
☞	Poli Grappa di Sassiscaia Cab. franc, Cab. sauvignon	16.00

Italia - Friuli

	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

Herbal liqueurs

Liqueurs aux herbes - 4cl

Svizzera

	Generoso	7.50
	Appenzeller	7.50

Italia

	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

Germania

	Jägermeister	7.50
--	---------------------	------

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.