




# 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

---

## Yozu

14.00

- 8 Yozu, fragola e pistacchio, sorbetto al limone  
*Yozu, Erdbeere und Pistazie, Zitronensorbet*



---

## Lampone

14.00

- 617 Mousse al lampone, bergamotto e nocciole,  
sorbetto alla nocciola TGT  
*Himbeer-Bergamotte-Haselnuss-Mousse, TGT-Haselnuss-Sorbet*



---

## Cheesecake

14.00

- 1131617 Cheese cake alla pesca e menta fresca con sorbetto alle fragole  
*Pfirsich Cheese-Cake mit frischer Minze und Erdbeersorbet*



---

## Madagascar

14.00

- 31617 Crème Brûlée alla vaniglia del Madagascar, crumble,  
jam al frutto della passione e gelato alla vaniglia  
*Crème Brûlée aus Madagaskar-Vanille, Crumble,  
Passionsfruchtkonfitüre und Vanilleeis*



---

## Guanaja

14.50

- 31617 Tortino al cioccolato Guanaja Valrhona 70%, con albicocche  
in varie consistenze  
*Guanaja Valrhona 70% Schokoladentörtchen, mit Aprikosen  
in verschiedenen Konsistenzen*



---

## Sorbetti

13.50

- 6 Variazione di sorbetti  
*Sorbet-Variation*





# 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 o 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  
Verdickungsmittel



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*

---

### **Gelato alla menta e cioccolato**

11617 *Minz-Schoko-Eis*

---

### **Gelato allo yogurt variegato alla pesca e arancio**

617 *Joghurteis mit Pfirsich- und Orangenvariationen*

---

### **Gelato alla liquirizia**

6 *Lakritz-Eis*

---

### **Sorbetto all'albicocca**

6 *Aprikosensorbet*

---

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





# I nostri Gelati

## *Unsere Eissorten*

---

### **Vaniglia Bourbon**

617 *Bourbon-Vanille*

---

### **Cioccolato**

617 *Schokolade*

---

### **Stracciatella**

617 *Stracciatella*

---

### **Caffè BIO**

617 *Kaffee (BIO)*

---

### **Pistacchio verde di Bronte DOP, BIO**

617 *Grüne Pistazien von Bronte DOP (BIO)*

---

### **Te Verde Matcha**

617 *Matcha Grüntee*

---

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



# Sorbetti Vegan

## *Vegane Sorbets*

---

### **Limone**



6 *Zitrone*

---

### **Fragola**



6 *Erdbeere*

---

### **Lampone**



6 *Himbeere*

---

### **Mango Alphonso**



6 *Mango Alphonso*

---

### **Nocciola TGT**



6 *Haselnuss TGT*

---

1 pallina / *Kugel*

**4.00**

2 palline / *Kugeln*

**6.00**

3 palline / *Kugeln*

**8.00**

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

---

Vaschetta / *Eisschale* **500 g**

**14.00**

---

Vaschetta / *Eisschale* **1 kg**

**22.00**



# Coppe

## Coupes

---

### Sorbetti

13.50

- 6 Variazione di sorbetti  
*Sorbet-Variation*



---

### Nocciola

13.50

- 61718 Gelato alla vaniglia, gelato alla nocciola (vegan), nocciole tritate, panna, salsa al cioccolato  
*Vanilleeis, Haselnusseis (vegan), gehackte Haselnüsse, Sahne, Schokoladensauce*



---

### Banana Split

13.50

- 7 Banana, gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato, panna, salsa al cioccolato  
*Banane, Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagsahne, Schokoladensauce*



---

### Coppa Danemark

13.50

- 617 Gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato, panna montata e salsa al cioccolato  
*Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagsahne und Schokoladensauce*



---

### Café Glacé

12.00

- 617 Gelato al caffè, panna e caffè espresso  
*Kaffeeeis, Schlagsahne und Kaffee espresso*






# Formaggi e vini

## *Käse und Wein*

---

### **Tagliere 4 formaggi**


**19.00**

- 7 Misto tre latti (latte vaccino, latte caprino e latte di bufala)   
*Vier verschiedene Käse aus drei verschiedenen Milchsorten:  
Kuh, Ziege und Büffel*

---

### **Tagliere 7 formaggi**

**25.00**

- 7 Misto tre latti (latte vaccino, latte caprino e latte di bufala)   
*Sieben verschiedene Käse aus drei verschiedenen Milchsorten:  
Kuh, Ziege und Büffel*

---

### **Vino dolce**

**7.00**

Moscato d'Asti DOCG, Braida, Piemonte  
Vino da dessert, 1dl  
*Dessertwein, 1dl*

---

Vin Santo S. Cristina, Antinori, Toscana  
Vino da dessert, 0.6dl  
*Dessertwein, 0.6dl*





## **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 Weichtierererzeugnisse.

