


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 and lime, passion fruit jam and passion fruit sorbet

Cheese-Cake cru aux myrtilles et au citron vert avec confiture et sorbet de fruits de la passion



Mousse di Mango

13.00

- 718 Mango and lemon zest mousse with homemade pears in syrup and coconut ice cream

Mousse de mangue et écorce de citron avec des poires au sirop faites maison et de la glace à la noix de coco



Madagascar

13.50

- 31718 Madagascar Vanilla Crème Brûlée, crumble and coffee ice cream

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, crumble et glace au café



Guayana

14.00

- 31718 Chocolate cake 70% Guayana Valrhona, currant sorbet and marmalade

Gâteau au chocolat 70% Guayana Valrhona, sorbet au citron et marmelade de citron



Choco Cocco

14.00

- 11317 Bavarian cream with white chocolate and coconut, coconut sablé, raspberry jam and raspberry sorbet

Crème bavaroise au chocolat blanc et à la noix de coco, sablé à la noix de coco, confiture de framboise et sorbet à la framboise



IL GELATO BLU

100% natural

100% naturel

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

Coconut



6 *Noix de coco*

Americana Grape



6 *Raisin Americana*

Milk cream



6 *Crème de lait*

Passion Fruit



8 *Fruit de la Passion*

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 <i>Citron</i>	

Strawberry	
6 <i>Fraise</i>	

Raspberry	
6 <i>Framboise</i>	

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

Hazelnut TGT	
6 <i>Noisette TGT</i>	

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
-
- 61718 **Nocciola** **13.50**
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*
-
- 7 **Banana Split** **13.50** 
Banana, vanilla ice cream, chocolate ice cream,
whipped cream, chocolate sauce
*Banane, glace à la vanille, glace au chocolat,
crème fouettée, sauce chocolat*
-
- 617 **Coppa Danemark** **13.50** 
Vanilla ice cream, chocolate ice cream,
whipped cream and chocolate sauce
*Glace à la vanille, glace au chocolat,
crème fouettée et sauce chocolat*
-
- 617 **Café Glacé** **12.00** 
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.