


# 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

---

	<b>Yozu</b>	<b>14.00</b>
8	Yozu, strawberry and pistachio, lemon sorbet <i>Yozu, fraise et pistache, sorbet au citron</i>	 
<hr/>		
	<b>Lampone</b>	<b>14.00</b>
617	Raspberry, bergamot and hazelnut mousse, TGT hazelnut sorbet <i>Mousse framboise, bergamote et noisette, sorbet noisette TGT</i>	 
<hr/>		
	<b>Cheesecake</b>	<b>14.00</b>
1131617	Peach cheesecake with fresh mint and strawberry sorbet <i>Cheese-cake aux pêches avec menthe fraîche et sorbet à la fraise</i>	
<hr/>		
	<b>Madagascar</b>	<b>14.00</b>
31617	Madagascar vanilla crème brûlée, crumble, passion fruit jam and vanilla ice cream <i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar, crumble, confiture de fruits de la passion et glace à la vanille</i>	 
<hr/>		
	<b>Guanaja</b>	<b>14.50</b>
31617	Guanaja Valrhona 70% chocolate tartlet, with apricots in different consistencies <i>Tartelette au chocolat Guanaja Valrhona 70%, avec des abricots de différentes consistances</i>	 
<hr/>		
	<b>Sorbetti</b>	<b>13.50</b>
6	Variation of sorbets <i>Variation de sorbets</i>	



# 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*

---

### **Mint Chocolate Ice-cream**

617 *Glace au chocolat à la menthe*

---

### **Yogurt Ice-cream variegated with peach and orange**

617 *Glace au yaourt panachée de pêche et d'orange*

---

### **Liquorice Ice-cream**

6 *Glace à la réglisse*

---

### **Apricot Sorbet**

6 *Sorbet à l'abricot*

---

1 scoop / boule	<b>4.00</b>
2 scoops / boules	<b>6.00</b>
3 scoops / boules	<b>8.00</b>





# 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 scoop / boule	<b>4.00</b>
2 scoops / boules	<b>6.00</b>
3 scoops / boules	<b>8.00</b>



# Vegan sorbets

## *Sorbets végétaliens*

---

### **Lemon**

6 *Citron*

---

### **Strawberry**

6 *Fraise*

---

### **Raspberry**

6 *Framboise*

---

### **Mango Alphonso**

6 *Mango Alphonso*

---

### **Hazelnut TGT**

6 *Noisette TGT*

---

1 scoop / boule	<b>4.00</b>
2 scoops / boules	<b>6.00</b>
3 scoops / boules	<b>8.00</b>

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

---


Tub / Plateau <b>500 g</b>	<b>14.00</b>
Tub / Plateau <b>1 kg</b>	<b>22.00</b>





# 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** **19.00**

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** **25.00**

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.

