


# 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

---

## Zabaione

14.00

- 6 13 Fresh eggnog, Marsala, vanilla ice cream  
*Lait de poule frais, Marsala, glace à la vanille*



---

## Fragola

14.50

- 8 Strawberry mousse, almond shortcake, compote of  
rhubarb, pistachio sponge, lemon sorbet  
*Mousse aux fraises, shortcake aux amandes, compote de  
rhubarbe, génoise à la pistache, sorbet au citron*



---

## Crème brûlée

14.50

- 6 17 Vanilla crème brûlée, apricot, tart ice cream  
*Crème brûlée à la vanille, abricot, glace à la tarte*



---

## Cremoso

16.00

- 11 6 17 White chocolate cream, vanilla biscuit, blackberry panna  
cotta, her jam, vanilla ice cream  
*Crèmeux au chocolat blanc, biscuit à la vanille, panna cotta  
aux mûres, confiture d'herbes, glace à la vanille*



---

## Guanaja

16.00

- 7 Valrhona 70% chocolate cake with melting heart, peach  
mousse, fior di latte ice cream  
*Gâteau au chocolat Valrhona 70% cœur chaud, mousse de  
pêche, glace fior di latte*



---

## Pistacchio

13.50

- 1, 6, 7, 8 Vanilla shortbread, pistachio cream, yuzu cream, pistachio  
namelache  
*Sablé à la vanille, crème à la pistache, crème au yuzu,  
namelache à la pistache*





# 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



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**

11617 *Sorbet au fruit de la passion*

---

### **Sorrento walnut ice-cream**

115161718

*Glace aux noix de Sorrente*

---

### **Fior di latte ice-cream**

6

*Glace Fior di latte*

---

### **Tart ice-cream**

6

*Glace à la tarte*

---

1 scoop / *boule*

**4.00**

2 scoops / *boules*

**6.00**

3 scoops / *boules*

**8.00**





# 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**

617 *Pistache verte de Bronte DOP BIO*

---

### **Hazelnut TGT**

61718 *Noisette TGT*

---

### **Matcha green tea**

617 *The verte Matcha*

---

1 scoop / boule **4.00**

2 scoops / boules **6.00**

3 scoops / boules **8.00**



# Vegan sorbets

## *Sorbets véganes*

---

### Lemon



6 *Citron*

---

### Strawberry



6 *Fraise*

---

### Raspberry



6 *Framboise*

---

### Mango Alphonso



6 *Mango Alphonso*

---

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>15.00</b>
Tub / Plateau <b>1 kg</b>	<b>23.00</b>




# Cups

## Coupes


---

6 **Variazione di sorbetti** **13.50**  
Sorbet variation   
*Variation de sorbet*


---

**Nocciola** **13.50**  
61718 Vanilla, hazelnut, hazelnuts, whipped cream,   
chocolate sauce  
*Vanille, noisette, noisettes, crème Chantilly, sauce au chocolat*


---

**Banana Split** **13.50**  
7 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**  
6 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**

<sup>6</sup> Variety of cheeses  
*Variation des fromages*



---

### **Vino dolce** **7.00**

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

Vin Santo S. Cristina  
*Antinori, Toscana* *Vino da 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.