


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

Zabaione

14.00

- 6 13 Zabaione fresco, Marsala, gelato alla vaniglia
Frisches Zabaione, Marsala, Vanille-Eis



Fragola

14.50

- 8 Mousse alla fragola, frolla alle mandorle, composta di
rabarbaro, spugna la pistacchio, sorbetto al limone
*Erdbeermousse, Mandel-Mürbegebäck, Rhabarberkompott,
Pistazienbiskuit, Zitronensorbet*



Crème brûlée

14.50

- 6 17 Crème brûlée alla vaniglia, albicocca, gelato crostatina
Vanille-Crème brûlée, Apricot, Tart-Eis



Cre moso

16.00

- 11 6 17 Cremoso al cioccolato bianco, biscotto alla vaniglia, panna
cotta alle more, la sua jam, gelato alla vaniglia
*Weißer Schokoladencreme, Vanillekeks,
Brombeer-Panna-Cotta, Marmelade, Vanilleeis*



Guanaja

16.00

- 7 Tortino al cioccolato Valrhona 70%, mousse alla pesca,
gelato fior di latte
*Valrhona 70% Schokoladentörtchen, Pfirsich-Mousse,
Fior di Latte-Eis*



Pistacchio

13.50

- 1, 6, 7, 8 Frolla alla vaniglia, cremoso al pistacchio, crema allo yuzu,
namelache di pistacchio
*Vanille-Mürbegebäck, Pistaziencreme, Yuzu-Creme,
Pistazien-Namelache*



moolto

il gelato che fa bene

100% naturale

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 no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

100% natürlich

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



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

Sorbetto al frutto della passione

11617 *Passionsfrucht-Sorbet*

Noce di Sorrento

115161718

Sorrento-Walnuss

Fior di latte

Fior di latte-Eis

Crostatina

Tart-Eis

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

I nostri Gelati

Unsere Eissorten

Vaniglia Tahiti

617 *Tahiti Vanille*

Cioccolato

617 *Schokolade*

Stracciatella

617 *Stracciatella*

Caffè BIO

617 *BIO Kaffee*

Pistacchio verde di Bronte DOP BIO

617 *Grüne BIO Bronte-Pistazie DOP*

Nocciola TGT

61718 *Haselnuss TGT*

Té verde Matcha

617 *Matcha Grüntee*

1 pallina / Kugel	4.00
2 palline / Kugeln	6.00
3 palline / Kugeln	8.00

Sorbetti Vegan

Vegane Sorbets

Limone



6 *Zitrone*

Fragola



6 *Erdbeere*

Lampone



6 *Himbeere*

Mango Alphonso



6 *Mango Alphonso*

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**

15.00

Vaschetta / *Eisschale* **1 kg**

23.00

Coppe Coupes

Sorbetti

13.50

- 6 Variazione di sorbetti
Sorbet Variation



Nocciola

13.50

- 61718 Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna,
salsa al cioccolato
Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce



Banana Split

13.50

- 617 Banana, vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Banane, Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce



Coppa Danemark

13.50

- 617 Vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce



Romanoff

13.50

- 6 Vaniglia, fragola, fragole fresche, panna
Vanille, Erdbeere, frische Erdbeeren, Schlagrahm



Café Glacé

12.00


- 617 Caffè, panna, espresso
Kaffee, Schlagrahm, Espresso



Formaggi e vini

Käse und Wein

Tagliere formaggi **19.50**

⁶ Variazione di formaggi 

Käsevariation

Vino dolce **7.00**

Moscato d'Asti DOCG

Braida, PiemonteVino da dessert, 1dl

Vin Santo S. Cristina

Antinori, ToscanaVino da dessert, o.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.