

ANTIPASTI

"Le selve di Vallolmo": prosciutto, salame, gota e ruffiana di maiale Grigio del Casentino	14,00 euro
Selezione di formaggi con confetture in base al periodo (7)	13,00 euro
Tagliere Emiliano: culatello di Zibello DOP, Prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano, pancetta Piacentina DOP e mortadella IGP	14,00 euro
Tagliere di Mangalica: lardo magro, mortadella, osso collo, salame in punta di coltello e prosciutto crudo	16,00 euro
Tagliere iberico "Joselito": paleta, chorizo, coppa e papada	19,00 euro
Pata negra "Joselito Gran Riserva"	25,00 euro
Uovo croccante, asparagi e salsa olandese (1/3/7)	14,00 euro
Tar-tar di manzo, puntarelle, maionese alle acciughe e cucuncio (3/4/6)	15,00 euro
Cervo, patate aromatiche e funghi cremi al verde (3/7)	15,00 euro
Tarte-tatin di cipolle rosse, pomodorini confit e salsa al gorgonzola (1/7/16)	14,00 euro
Orata, burrata, caviale d'aringa, riso soffiato e olio alla rucola (4/7)	16,00 euro
Rana pescatrice, catalana di verdure e salsa allo zafferano (4/7/9)	16,00 euro

TAGLIERE Selezione Prosciutti

min. 3 scelte - 20 gr. cadauno

Parma DOP 30 mesi	4,50 euro
Grigio del Casentino	5,50 euro
Prosciutto di Mangalica	7,00 euro
Paleta "Joselito"	7,00 euro
Pata Negra "Joselito" Gran Riserva	10,00 euro

PRIMI PIATTI

Risotto cipolla bianca, burro acido, animelle e salsa Bercy
(7/9/16) 16,00 euro

Tagliatelle "paglia&fieno", ragù d'oca e finocchietto
selvatico (1/3/7/16) 15,00 euro

Mezzi paccheri ripieni di ricotta e spinaci, ragù ai funghi
e fonduta al parmigiano (1/7) 14,00 euro

Spaghetti alla chitarra, ricci di mare, erba cipollina
e bottarga (1/2/4/7/9) 18,00 euro

Gnocchi alla parigina, calamari, pesto e ricotta di pecora
(1/3/4/7) 16,00 euro

Ravioli di cozze, zucchine, fiori di zucca e pecorino
(1/7/14) 16,00 euro

DALLA GRIGLIA

Pluma* di maiale iberico "Joselito" con purè di patate (4) 30,00 euro

Costine di maiale Grigio del Casentino
glassate alla salsa barbecue e patate arrosto 20,00 euro

Tagliata di manzo con insalata di campo 24,00 euro

Arrosticini* di pecora
con crostone di fagioli e spinaci, maionese (3) 22,00 euro

BISTECHE

Bistecca di Frisona Baltica
con patate arrosto al hg 6,00 euro

Bistecca di Vacca Vecchia
con patate arrosto al hg 7,00 euro

Bistecca di Manzetta Prussiana®
con patate arrosto al hg 7,50 euro

*ALTRE TIPOLOGIE DI BISTECHE POTRANNO ESSERE PROPOSTE
A SECONDA DELLA DISPONIBILITA'*

DALLA CUCINA

Blend burger di pezzata rossa, pane al sesamo,
"Prematurata De Magi", pomodoro candito,
spinaci e cipolla rossa servito con chips di patate
(1/3/7/11/16) 22,00 euro

Vitello, cipolle borrettane alla brace,
crema di peperoni e fondo (7/9/16) 22,00 euro

Polpo*, lattuga grigliata, bufala affumicata e salsa bbq
(4/7) 24,00 euro

Ombrina, piselli, bisque di gamberi e agrumi (2/4/7/9) 24,00 euro

Tonno scottato, carciofi fritti, salsa al miso
e rafano (1/4/7/9) 22,00 euro

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate (16) 6,00 euro

Fagioli cannellini all'olio 6,00 euro

Patate al forno 6,00 euro

Insalata di campo 6,00 euro

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita - pomodoro, mozzarella (1/7/16)	9,50 euro
Bufala - pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (1/7/16)	12,00 euro
Marinara - pomodoro, aglio e origano (1/16)	8,50 euro
Prosciutto crudo - pomodoro, mozzarella di bufala (1/7/16)	14,00 euro
Salamino piccante - pomodoro, mozzarella (1/7/16)	10,50 euro
Prosciutto cotto - pomodoro, mozzarella (1/7/16)	10,50 euro
Prosciutto e Funghi - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon (1/7/16)	10,50 euro
Napoli - pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano (1/4/7/16)	10,50 euro
Calzone - pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1/7/16)	10,50 euro
Wüstel - pomodoro - mozzarella (1/7/16)	10,00 euro
Vegetariana - pomodoro, mozzarella e verdure miste grigliate (1/7/16)	10,00 euro
Calzone aperto - mozzarella - pomodoro fresco rucola - prosciutto crudo (1/7/16)	14,00 euro
Covaccino (1)	6,00 euro

PIZZE SPECIALI

Prosciutto di Parma mozzarella di bufala - battuta di pomodoro - rucola (1/7/16)	17,00 euro
Alici del Cantabrico stracciatella di burrata - filetti di pomodoro - melanzane (1/4/7/16)	16,00 euro
Carbonara guanciale di maiale Grigio - pecorino Romano tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura - pepe (1/3/7)	17,00 euro
Provola Affumicata pomodorini gialli - pleurotus e 'nduja (1/7/16)	20,00 euro
Porchetta crema di patate - salsa verde (1/7)	17,00 euro
Salmone Sockeye robiola - ciliegini semi dry - aneto (1/4/7/16)	18,00 euro

BEVANDE E CAFFÈ'

Acqua naturale "Panna"	3,00 euro
Acqua gassata "San Pellegrino"	3,00 euro
Coca Cola media	6,00 euro
Coca Cola piccola	4,00 euro
Birra alla spina "Löwenbräu Urtyp" media	6,50 euro
Birra alla spina "Löwenbräu Urtyp" piccola	4,50 euro
Birra alla spina "Leffe Rouge" media	6,50 euro
Birra alla spina "Leffe Rouge" piccola	4,50 euro
Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta)	4,00 euro
Bitburger analcolica 33 cl.	5,00 euro
Grisette Bio senza glutine 33 cl.	6,00 euro
Ayinger Weisse 50 cl.	9,00 euro
Lupulus bionda doppio malto 75 cl.	16,00 euro
Lupulus brune 75 cl.	16,00 euro
Petrognola "Giusta" Golden Ale 75 cl.	16,00 euro
Petrognola "Bionda Forte" Belgium Strong Ale 75 cl.	16,00 euro
Petrognola "Rossa Forte" Belgium Dark Strong Ale 75 cl.	16,00 euro
Birra del Borgo "Reale" Ambrata 33 cl.	7,50 euro
Birra del Borgo "Duchessa" Dorata al farro 33 cl.	7,50 euro
Birra del Borgo "Maledetta" Belgian Ale Ambrata 33 cl.	7,50 euro
Caffè espresso	3,00 euro
Caffè d'orzo e decaffeinato	3,00 euro
Amari	4,00 euro
Distillati	5,00 euro
Coperto	3,00 euro

INFORMATIVA ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Reg. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan, conosciuto con il nome commerciale di Kamut®), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b) maltodestrine a base di grano
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E306)
 - c) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) lattitolo e i prodotti derivati
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiú (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti proposti pronti al consumo
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il ristorante BLEND, in aggiunta alle indicazioni della Comunità Europea inserisce altri due importanti ingredienti spesso causa di allergie:

15. Fragole e prodotti a base di fragole
16. Pomodoro e prodotti a base di pomodoro

Per mantenere le caratteristiche qualitative e garantire la salubrità, come nel caso del pesce servito crudo, Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 853/04.

In mancanza di reperibilità di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Li troverete marcati con un asterisco *