

ANTIPASTI

Dalla cucina

Palamita glassata, insalata di cavoli, gel di salsa ponzu (4/6)	15,00 euro
Tempura di calamari, gamberi* e verdure, salsa agrodolce (1/2/14/16)	16,00 euro
Tartare di manzo, croccolo "De Magi", pesto di rucola e pinoli tostati (6/7/8)	15,00 euro
Roll di faraona, ripieno di castagne, variazione di porro e fondo al porto (7/16)	16,00 euro
Uovo croccante, finferli, spuma di topinambur e nocciole tostate (1/3/7/8)	15,00 euro

I taglieri

"Le selve di Vallolmo": maiale Grigio del Casentino, prosciutto, salame, gota e ruffiana	15,00 euro
"Opus Nera" - maiale nero di razza Casertana: prosciutto Castagnolo 36 mesi, salame Sincero, pancetta Giuliana e Lonzardo Fernando	17,00 euro
Emiliano: selezione di salumi Emiliani: Culatello di Zibello DOP, Prosciutto di Parma 30 mesi, Pancetta Piacentina DOP e mortadella IGP (7)	15,00 euro
"Joselito"- maiale 100% Iberico Pata Negra: paleta, chorizo, copa e papada	20,00 euro
"Joselito" - maiale 100% Iberico Pata Negra: prosciutto Pata Negra Gran Riserva	26,00 euro
"De Magi" - Alchimia De' formaggi selezione di formaggi con confetture (7)	14,00 euro

Selezione di prosciutti

min. 3 scelte - 20 gr. cadauno

Parma DOP 30 mesi	5,00 euro
Grigio del Casentino	5,50 euro
Prosciutto Castagnolo "Opus Nera"	8,00 euro
Paleta "Joselito"	7,00 euro
Pata Negra "Joselito" Gran Riserva	10,50 euro

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di zucca, fonduta di gorgonzola,
olive nere (6/7) 16,00 euro

Linguine "Mancini" mantecate al miso bianco,
gamberi rosa crudi, olio al basilico (1/2/4/7/16) 18,00 euro

Pipe "Mancini", ragù di moscardini,
ricotta salata e sedano (1/4/7/9/14/16) 16,00 euro

Cappellacci ripieni di francesina, fonduta di robiola di
Roccamare e tartufo nero (1/7/9/16) 20,00 euro

Gnocchi di patate, crema di cavolo nero, cialda di
parmigiano e guanciale di maiale grigio croccante (1/7) 16,00 euro

DALLA GRIGLIA

Pluma* di maiale iberico "Joselito" con purè di patate
(7) 32,00 euro

Costine di maiale Grigio del Casentino
glassate alla salsa barbecue e patate arrosto (16) 22,00 euro

Tagliata di manzo con misticanza 24,00 euro

Arrosticini* di pecora con crostone di fagioli e spinaci,
maionese (1/3) 22,00 euro

BISTECHE

Bistecca di Vacca Vecchia
con patate arrosto al hg 8,00 euro

Bistecca di Manzetta Prussiana®
con patate arrosto al hg 9,00 euro

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

DALLA CUCINA

Blend burger di pezzata rossa, cipolla agrodolce,
cheddar "Clawson", lattuga, pomodoro servito
con patate fritte (1/3/7/11/16) 22,00 euro

Fritto di carni bianche con giardiniera di verdure (1/9) 22,00 euro

Guancia di manzo, spuma di patate,
bietole saltate (7/9/16) 24,00 euro

Ricciola scottata, crema di cipolla, rapa bianca
e barbabietola (4/7) 26,00 euro

Polpo*, purea di patate viola, insalata di fagiolini arrosto,
cialda al nero di seppia (7/14) 25,00 euro

CONTORNI

Patate arrosto 6,00 euro

Spinaci saltati 6,00 euro

Verdure di stagione grigliate (16) 6,00 euro

Misticanza 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
Vegetariana - pomodoro, mozzarella e verdure miste grigliate (1/7/16)	10,00 euro
Wüstel - pomodoro - mozzarella (1/7/16)	10,00 euro
4 Stagioni - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive (1/7/16)	10,50 euro
4 Formaggi - pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola e scamorza (1/7)	11,50 euro
Tonno e cipolla - pomodoro e mozzarella (1/4/7/16)	10,50 euro
Salsiccia e friarielli - mozzarella e scamorza (1/7/16)	10,50 euro
Acciughe e burrata - mozzarella e pomodorini gialli (1/4/7/16)	12,00 euro
'Nduja - pomodoro, burrata e basilico (1/7/16)	12,00 euro
Calzone - pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1/7/16)	10,50 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 e rucola (1/7/16)	17,00 euro
Alici del Cantabrico stracciatella di burrata, filetti di pomodoro e melanzane (1/7/16)	16,00 euro
Cacio e Pepe crema di pecorino romano, pepe e guanciale croccante di maiale grigio (1/6/7)	17,00 euro
Carpaccio di Black Angus robiola e pesto di rucola (1/5/7/8)	17,00 euro
Baccalà peperonata, ricotta salata e paprika dolce (1/7)	17,00 euro
Mortadella "Capitelli" stracciatella di burrata e granella di pistacchio (1/7)	17,00 euro

BEVANDE E CAFFÈ

Acqua naturale "Panna"	3,50 euro
Acqua gassata "San Pellegrino"	3,50 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 *

Blend