



BLUCOBALTO
RISTORANTE

“ Ho pensieri blucobalto...”

Blucobalto è passione e calore. Ogni piatto nasce dal desiderio di accogliere, di raccontare sapori autentici e di creare un luogo dove sentirsi a proprio agio. Il nostro menu unisce ingredienti di qualità e cura nella sua realizzazione, con l'obiettivo di farvi stare bene, come attorno alla tavola di casa.

ANTIPASTI

- **Tartare di manzo condita, fiori di zuccina e maionese di acciughe** € 18
2,4,5,6,8,10,14
- **Capesante scottate su vellutata di porri e patate, crema di 'nduja e corallo, gelato alla cipolla rossa di Tropea e porri croccanti** € 19
2, 4, 6, 12, 14,15
- **Baccalà in olio cottura, crema di asparagi, lamponi e salicornia** € 17
2,4,5,6,8,12,14
- **Burratina affumicata, caponata di verdure, salsa allo yogurt greco e spaghetti di riso soffiati** € 16
5,6,7,8,9,12
- **Tagliere di bresaola di Black Angus affumicata, caprino all'erba cipollina e gel di aceto di lamponi** € 16
7, 12

Per una migliore conservazione delle caratteristiche degli alimenti presenti nelle nostre proposte, alcuni ingredienti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura, e successivamente conservati ad una temperatura di -18°

PRIMI PIATTI

- **Spaghetti aglio nero, olio e peperoncino, cozze, spuma di caprino e katzuobushi** € 18
1,2, 4,7,12,14
- **Risotto, crema di piselli bruciati, tartare di gamberi, limone fermentato e pepe di Sichuan** € 20
2,3,4,7,9,12,14,15
- **Ravioli ripieni di 'nduja e ricotta, crema di burrata, ketchup di peperone, cenere d'olio, basilico** € 18
1,3,7,12
- **Tagliolino freddo, gazpacho, stracciatella e brunoise di verdure** € 16
1,3,7,9,12

Per una migliore conservazione delle caratteristiche degli alimenti presenti nelle nostre proposte, alcuni ingredienti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura, e successivamente conservati ad una temperatura di -18°

SECONDI PIATTI

- Polpo, ceci e passion fruit
1,2,4,6,14,15 € 22
- Tonnetto alletterato con sesamo, taccole, aglio orsino e gelato alla mandorla
2,4,5,6,8,11 € 22
- Filetto di maiale Castelli al rosa, fichi caramellati, asparagi,
salsa alla soia e miso
1,4,6 € 20
- Melanzana arrosto, fonduta di parmigiano, salsa ai datterini e crema di basilico
3,7 € 16

LE CARNI

- Tomahawk all'etto € 5
- Costata all'etto € 5,50
- Fiorentina all'etto € 6
- Filetto di manzo (200g ca.) € 20
- Tagliata di controfiletto (250g ca.) € 18
- Diaframma (250g ca.) € 16

Per una migliore conservazione delle caratteristiche degli alimenti presenti nelle nostre proposte, alcuni ingredienti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura, e successivamente conservati ad una temperatura di -18°

CONTORNI

- Patate al forno alle erbe € 5
- Radicchio arrosto con pinoli, uvetta e riduzione di aceto balsamico € 5
- Insalatina di stagione con pomodorini e carote € 5
- Verdure grigliate marinate € 5

