



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

- Crudit  di scampi con crema di zucca alla liquirizia e aria al mandarino € 18
2,4,6,9,12,14,15
- 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
- Spiedino di manzo alla griglia con guanciale, servito con maionese al chimichurri € 18
3,5,6,8,10,11,12
- Indivia belga glassata allo sciroppo d'acero con hummus allo zafferano, avocado e yogurt greco € 16
1,3,5,6,7,8,10,11,12
- Tagliere di salumi misti € 14

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

- Linguine di Gragnano burro acido e bottarga € 16
1,2,4,7,14
- Calamarata scampi e pecorino toscano, con affumicatura al legno di arancio € 20
1,2,4,7,9,12,14,15
- Tagliolini freschi al rag  bianco di vitello, al profumo di bergamotto e timo di montagna € 18
1,3,7,9,12
- Risotto mantecato al burro noisette, taleggio e crema di mirtilli, con cardoncelli freschi, mirtilli freschi e nocciole croccanti € 18
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 CBT alla griglia con scarola e crema di burrata in due consistenze € 22
1,2,4,5,6,7,8,11,14,15
- Medaglione di stracotto di coda alla vaccinara € 20
con purè di patate e topinambur e fondo al cioccolato fondente
5,6,7,8,9,11,12
- Filetto di ricciola in crosta di patate, riduzione di mare e olio alle erbe € 28
2,3,4,6,9,12,14
- Lingotto di zucca violina, con crema di burrata e nocciole croccanti € 16
5,6,7,8,11,13

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

Il prezzo include un misto di contorni tra quelli presenti in carta

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

- Spinaci freschi saltati al burro e pepe nero

7

€ 5

- Radicchio arrosto con uvetta, pinoli e glassa di aceto balsamico

1, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 13

€ 5

- Verdure grigliate marinate

€ 5

