

ANTIPASTI

"Le selve di Vallolmo": prosciutto, salame, capocollo e ruffiana di maiale Bianco del Casentino	14,00 euro
Tagliere iberico "Joselito": prosciutto Pata Negra Gran Riserva, chorizo e coppa	23,00 euro
Selezione di formaggi con confetture in base al periodo (7)	14,00 euro
Uovo croccante, crema di zucchine, guanciale e ricotta della Pagliana (1/3/7)	12,00 euro
Petto d'anatra, piselli in varie consistenze e patate aromatiche (3/7)	13,00 euro
Gamberoni grigliati, insalata di mais, cipolla, avocado, pomodori e croccante di mais (2/16)	14,00 euro
Calamari fritti, gel al lime e maionese speziata (1/3/14)	15,00 euro
Salmone marinato, gazpacho di cetriolo, salsa yogurt e chips di riso (4/7)	15,00 euro
Carpaccio di gambero rosso di Mazara*, guacamole, crème-fraiche e pomodorini confit (1/2/7/16)	19,00 euro

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate, finferli spadellati, spuma di pecorino
e crumble di pane (1/3/6/7) 13,00 euro

Bottoni ripieni di melanzane e mozzarella al ragù toscano
(1/3/7/9/16) 14,00 euro

Paccheri, salsa di datterini, basilico
e crudo di ricciola (1/3/4/6/7/16) 15,00 euro

Maccheroncini, frutti di mare, pomodoro e limone
(1/2/3/4/6/14/16) 16,00 euro

Linguine, ricci di mare ed erba cipollina (1/2/4/6/14) 16,00 euro

Risotto, burro acido, bisque, scampi e lime
(2/6/7/9/16) 16,00 euro

Blend

SECONDI

Smash Blend Burger di pezzata rossa, lattuga, cipolla agrodolce, prematurata De Magi, guanciale croccante e maionese senapata (1/3/4/7/10)	20,00 euro
Polpo*, lattuga romana arrosto, burrata e paprika affumicata (7/14)	24,00 euro
Calamaro* ripieno di pappa al pomodoro, provola affumicata e olio al basilico (1/7/14/16)	22,00 euro
Ombrina, crema di melanzane bruciate, salsa di pesce e scoltellato di campo (4/9/16)	25,00 euro

DALLA GRIGLIA

Pluma* di maiale iberico "Joselito" con purè di patate (7)	30,00 euro
Tagliata di manzo di Poznam con misticanza	24,00 euro
Bistecca di Manzetta Prussiana® con patate arrosto	al hg 7,50 euro

CONTORNI

Verdure grigliate (16)	6,00 euro
Fagioli cannellini all'olio	6,00 euro
Patate al forno	6,00 euro
Misticanza	6,00 euro

Blend

PIZZE

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
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)	11,50 euro
Calzone - pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1/7/16)	10,50 euro
Calzone aperto - mozzarella, pomodoro fresco, rucola e prosciutto crudo (1/7/16)	14,00 euro
Covaccino (1)	6,00 euro

PIZZE SPECIALI

Prosciutto crudo pomodoro, ciliegine di bufala e olio al basilico (1/7/16)	15,00 euro
Tartare di Manzetta Prussiana® covaccino, cipolla agrodolce e maionese al prezzemolo (1/3/6)	16,00 euro
Alici del Cantabrico pomodoro, stracciatella di burrata e melanzane grigliate (1/7/16)	16,00 euro
Gambero Blu crema di zucchini, zucchini alla scapece e squacquerone (1/2/7)	18,00 euro
Salmone affumicato mozzarella di bufala, guacamole e lime (1/4/7)	16,00 euro
Tre pomodori pomodoro, datterini gialli e rossi, ricotta salata e olio al basilico (1/7/16)	14,00 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

Blend

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 e li troverete marcati con un asterisco *

Blend

