

ANTIPASTI

"Le selve di Vallolmo": prosciutto, salame, gota e ruffiana di maiale Bianco del Casentino	15,00 euro
Tagliere iberico "Joselito": paleta, chorizo, copa e papada	20,00 euro
Selezione di formaggi con confetture (7)	14,00 euro
Uovo croccante, piselli affumicati, spuma di ricotta di bufala e pepe di Sichuan (1/3/7)	14,00 euro
Sandwich di gamberi scottati, maionese all'aglio e brunoise di cipolla marinata e mela verde (1/2/3/7)	15,00 euro
Spiedino di polpo alla gallega, tortilla di mais grigliata, patata croccante e maionese al prezzemolo (3/14)	17,00 euro
Crudo di ricciola, chutney di mango, yogurt greco e olio al finocchietto (4/7)	17,00 euro
Tacos di pluma* "Joselito", cipolla agrodolce, provola affumicata e miele alla 'nduja (1/3/6/7/10)	17,00 euro
Crocchetta di patate, crema di pomodori arrosto, aioli e papada (1/3/6/7/16)	14,00 euro

PRIMI PIATTI

Gnocchi, finferli, spuma di pecorino e crumble di pane
(1/3/6/7) 15,00 euro

Linguine "Mancini", salsa all'aglio nero,
cipollotto e scampi crudi (1/2/3/4/6/7/9/10) 19,00 euro

Risotto allo zafferano, burro acido, erba cipollina
e capesante scottate* (7/14) 18,00 euro

Fregola ai frutti di mare, gambero blu crudo
e cedro (1/2/4/6/7/9/14/16) 17,00 euro

Casoncelli ripieni di stracotto di manzo, il suo fondo,
parmigiano e cipolla caramellata (1/3/6/7/9/14/16) 16,00 euro

Bottone ripieno di lampredotto, glassato col suo brodo,
capperi soffiati, acciughe del Cantabrico
e olio al prezzemolo (1/3/4/6/7/9/16) 15,00 euro

Blend

SECONDI

Salmone marinato in salsa Adobo, crema di pastinaca, pak choi e riso croccante (1/4/6/7/9/16)	24,00 euro
Calamaro* piastrato, cavolo romano, bottarga di muggine e gel al limone (4/14)	24,00 euro
Cavolfiore arrostito, la sua crema, fondo vegetale, nocciole e olio alle erbe (8/9)	18,00 euro
Blend burger di pezzata rossa, lattuga, cipolla agrodolce, cheddar "Clawson", guanciale croccante e maionese senapata servito con chips di patate (1/3/4/7/10)	22,00 euro

DALLA GRIGLIA

Pluma* di maiale iberico "Joselito" con purè di patate (7)	30,00 euro
Tagliata di manzo di Poznan con misticanza	24,00 euro
Bistecca di Manzetta Prussiana® con patate arrosto	al hg 9,00 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 15,00 euro
pomodoro, bufala e olio al basilico (1/7/16)

Salsiccia di maiale Bianco del Casentino 16,00 euro
mozzarella, provola affumicata e friarielli (1/7)

Pancetta "Maletti" 15,00 euro
crema di porri, mozzarella, gorgonzola e olio alla 'nduja (1/7)

Acciughe del Cantabrico 16,00 euro
pomodoro, stracciatella di burrata e melanzane grigliate
(1/4/7/16)

Julienne di seppia 16,00 euro
bufala, patata dolce al forno e salsa all'aglio arrosto (1/7/14)

Taleggio DOP 14,00 euro
crema di zucca butternut, finferli spadellati e salvia fritta (1/7)

BIRRE IN BOTTIGLIA

Lupulus Blonde Belgian Blond Ale 75 cl.

16,00 euro

Birra artigianale non filtrata, rifermentata in bottiglia, dal colore dorato leggermente velato e schiuma bianca cremosa. Al naso offre aromi di agrumi e note erbacee, mentre al palato si presenta corposa, ben strutturata e con un amaro delicato che conferisce una piacevole freschezza.

Lupulus Brune Belgian Brown Ale 75 cl.

16,00 euro

Birra artigianale non filtrata, rifermentata in bottiglia, dal colore marrone chiaro con riflessi brillanti. Si distingue dalle brune tradizionali per la sua leggerezza e per le note leggere di agrumi nel retrogusto, risultando molto digeribile e sorprendentemente rinfrescante per una birra bruna.

Aynger Ur Weiss ambrata 50 cl.

7,00 euro

Dunkelweizen bavarese non filtrata, di colore ambrato torbido, prodotta con malti d'orzo e frumento. Al palato offre un corpo morbido e maltato, con note di banana, caramello e una leggera speziatura di chiodi di garofano. Con una gradazione del 5,8% è una birra equilibrata e ricca di sfumature, ideale per chi cerca una weizen scura di carattere.

Aynger Altbairisch Dunkel Lager scura 50 cl.

7,00 euro

Lager scura bavarese dal colore ambrato intenso con riflessi rossastri. Al naso si percepiscono note di malto tostato, caramello e un leggero sentore di cioccolato, mentre al palato risulta morbida, maltata e delicatamente dolce con un amaro molto contenuto. Con 5% di alcol, è una birra equilibrata e facilmente bevibile, perfetta per chi ama le scure leggere ma complesse.

Aynger Winter Bock doppelbock scura 50 cl.

7,00 euro

Doppelbock bavarese dal colore rosso scuro, prodotta dalla birreria Ayinger. Con una gradazione alcolica del 6,7% offre un profilo ricco e maltato con note di toffee, caramello, frutta secca e malto tostato, accompagnate da un finale leggermente amaro e secco. È una birra corposa e vellutata, ideale per le stagioni fredde.

Blend

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 chiara alla spina "Löwenbräu Urtyp" media	6,50 euro
Birra chiara alla spina "Löwenbräu Urtyp" piccola	4,50 euro
Birra rossa alla spina "Leffe Rouge" media	6,50 euro
Birra rossa alla spina "Leffe Rouge" piccola	4,50 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 acagiù (*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