

ANTIPASTI

Dalla cucina

Sandwich, gamberi scottati, maionese all'aglio e brunoise di cipolla marinata e mela verde (1/2/3/7)	15,00 euro
Pan brioche, polpo fritto, scalogno fondente e senape al miele (1/3/7/10/14)	15,00 euro
Waffle, tartare di ricciola, carota bianca e maionese alla ponzu (1/3/4/6/7)	15,00 euro
Bao, pancia di maiale, cavolo viola marinato e salsa ai pepi (1/6/7/9/16)	15,00 euro
Crocchette di funghi, salsa al gorgonzola e gremolada (1/3/7)	13,00 euro
Uovo croccante, cardoncelli, spuma di parmigiano e chips di topinambur (1/3/7)	13,00 euro
"Blend" di antipasti dalla cucina	18,00 euro

I taglieri

"Le Selve di Vallolmo" - maiale Bianco del Casentino: <i>prosciutto, salame, gota e ruffiana</i>	15,00 euro
"Joselito" - maiale 100% Iberico Pata Negra: <i>paleta, chorizo, copa e papada</i>	20,00 euro
"De Magi" - Alchimia De' Formaggi: <i>selezione di formaggi con confetture (7)</i>	14,00 euro

Blend

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin ripieni di cacio e pepe e carciofi fritti (1/3/7)	13,00 euro
Linguine "Mancini", aglio, acciughe, limone e pane croccante al prezzemolo (1/4/6)	14,00 euro
Fregola ai frutti di mare, gambero rosa crudo e limone (1/2/4/6/7/9/14/16)	16,00 euro
Risotto, salsa cacciuccata, cicoria e calamaro arrostito (1/2/4/6/7/9/14/16)	16,00 euro
Gnocchi di patate arrosto, sfilacciato di agnello, funghi cremini e caprino (1/3/6/7/9/16)	15,00 euro
Casoncelli ripieni di stracotto di manzo, il suo fondo, parmigiano e cipolla caramellata (1/3/6/7/9/14/16)	15,00 euro

Blend

SECONDI PIATTI

Salmone marinato in salsa Adobo, crema di pastinaca, spinaci saltati e riso croccante (4/6/7/9/16)	22,00 euro
Calamaro* ripieno, crema di cime di rapa e salsa al nero di seppia (1/4/14)	25,00 euro
Bistecca di cavolfiore, il suo fondo, crema di cavolfiore caramellato, 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 (1/3/4/7/10)	20,00 euro
Coscia d'anatra confit glassata agli agrumi (6/9/16)	20,00 euro

DALLA GRIGLIA

Pluma* di maiale iberico "Joselito" (170g)	25,00 euro
Tagliata di manzo Irlandese (220g)	20,00 euro
Bistecca - consultare lo staff di sala per le disponibilità	al hg 7,00 - 9,00 euro

I CONTORNI 5,00 euro

- | | | |
|---|---|---|
| • Patate arrosto | • Legumi misti al cucchiaino | • Porro fondente, vinaigrette di porro e porri fritti (1) |
| • Puré di patate | • Giardiniera di verdure (9) | |
| • Patate fritte speziate, erba cipollina e parmigiano (1/7) | • Verdure di stagione (consultare il personale) | • Cavolo cappuccio arrostito, miso affumicato (4) |

Blend

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita - pomodoro e mozzarella (1/7/16)	9,50 euro
Bufala - pomodoro, bufala e basilico (1/7/16)	12,00 euro
Marinara - pomodoro, aglio e origano (1/16)	8,50 euro
Salamino piccante - pomodoro e mozzarella (1/7/16)	10,50 euro
Prosciutto cotto - pomodoro e mozzarella (1/7/16)	10,50 euro
Prosciutto e funghi - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e 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
Wurstel - pomodoro e mozzarella (1/7/16)	10,00 euro
4 Stagioni - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive (1/7/16)	10,50 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

Blend

PIZZE SPECIALI

Prosciutto crudo pomodoro, mozzarella di bufala e olio al basilico (1/7/16)	15,00 euro
Salsiccia di maiale Bianco del Casentino crema di cipolla e robiola alle erbe (1/7)	15,00 euro
Pancetta "Maletti" crema di porri, mozzarella, gorgonzola e olio alla nduja (1/7)	15,00 euro
Acciughe del Cantabrico pomodoro, burrata e melanzane grigliate (1/9/14)	16,00 euro
Cozze "azziccate" crema di fagioli, patate, sedano e olio al curry (1/9/14)	15,00 euro
Carciofi alla romana mozzarella di bufala, crema di tuorlo e pecorino (1/3/7)	15,00 euro

Blend

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.

Blend

BEVANDE E CAFFE

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: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio / maltodestrine a base di grano / sciroppi di glucosio a base di orzo / 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: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati / 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: olio e grasso di soia raffinato / tocoferoli misti naturali (E306) / 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: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola / 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 *

The logo for 'Blend' is written in a stylized, cursive green font.