

## 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 salato, sashimi di ricciola Hiramasa, cetrioli e ravanelli croccanti, yogurt al lime e aneto (1/3/4/7)	15,00 euro
Tartare sandwich di manzo battuta al coltello condita alla francese (1/3/4/6/10)	15,00 euro
Millefoglie salato, mousse ai funghi e gelato alla nocciola (1/3/6/7/8)	13,00 euro
Uovo croccante, ricotta di bufala, pomodorini confit e baba ganush (1/3/7/11/16)	13,00 euro
Tapas dalla cucina (per 2 persone)	25,00 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, pancetta e sobrasada (1)</i>	20,00 euro
"De Magi" - Alchimia De' Formaggi: <i>selezione di formaggi con confetture (7)</i>	14,00 euro

*Blend*

## PRIMI PIATTI

Linguine "Mancini", aglio, acciughe, limone e pane croccante al prezzemolo (1/4/6)	14,00 euro
Bottoni ripieni di baccalà mantecato, salsa di datterini, olive taggiasche e capperi soffiati (1/3/4/6/7/16)	16,00 euro
Risotto alla birra con crudo di gamberi rosa (1/2/4/6/7/9/16)	18,00 euro
Cappellacci ripieni di ricotta della Calvana e limone, crema di zucchine e zucchine marinate (1/3/7)	14,00 euro
Lasagnetta vegetariana, salsa al parmigiano, olio alle erbe e germogli di stagione (1/3/7)	13,00 euro
Gnocchi di patate, ragù bianco di cortile al Vin Santo, burro ai fegatini e cipolla agrodolce (1/3/6/7/9/16)	14,00 euro

*Blend*

## SECONDI PIATTI

Tonno marinato e scottato, salsa di friggitelli, chutney di pomodoro e cialda ai semi (1/3/4/11/16)	23,00 euro
Calamaro* ripieno, humus di ceci, datterini semi dry, sedano e ceci speziati croccanti (1/9/14/16)	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, bacon jam, cipolla agrodolce, cheddar "Clawson" e maionese senapata (1/3/7/9/10/16)	20,00 euro
Coscia d'anatra cbt glassata agli agrumi (6/9/16)	20,00 euro

### DALLA GRIGLIA

Pluma* di maiale iberico "Joselito"	25,00 euro
Tagliata di manzo Irlandese	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
- Puré di patate
- Patate fritte speziate, erba cipollina e parmigiano (1/7)
- Verdure grigliate
- Giardiniera di verdure (9)
- Verdure di stagione (consultare il personale)
- Porro fondente, vinaigrette di porro e porri fritti (1)
- 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

<b>Prosciutto crudo</b> pomodoro, mozzarella di bufala e olio al basilico (1/7/16)	14,00 euro
<b>Guanciale di maiale Grigio del Casentino</b> crema di zucchine, mozzarella e salsa di pecorino (1/7)	14,00 euro
<b>Tre pomodori</b> pomodoro, datterini gialli e rossi, ricotta salata e olio al basilico (1/7/16)	13,00 euro
<b>Acciughe del Cantabrico</b> pomodoro, burrata e melanzane grigliate (1/4/7/16)	16,00 euro
<b>Mediterranea</b> crema di pomodori secchi, rucola, mousse di feta e olive (1/7/16)	14,00 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'oro 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 Albairisch 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 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: 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.