

Blend

Ristorante e pizzeria

LA NOSTRA IDENTITÀ

Blend è un ristorante contemporaneo dove creatività, tecnica e materia prima si incontrano in un ambiente rilassato, informale e conviviale.

Un luogo in cui sentirsi a proprio agio, condividere, assaggiare e lasciarsi sorprendere dalla cucina.

LA NOSTRA CARTA

Nasce dal confronto con chi ci viene a trovare. Abbiamo scelto di costruire una carta fissa che raccoglie i piatti che, nel tempo, hanno conquistato i nostri ospiti.

A completarla, ogni settimana proponiamo sulla nostra lavagna alcuni piatti fuori carta, lasciandoci guidare dall'ispirazione e dalla disponibilità delle materie prime.

IL VINO

La vetrinetta è il punto di partenza per scoprire la nostra selezione: una proposta che cambia e si arricchisce nel tempo, tra nuove etichette, piccoli produttori e vini da riscoprire.

Per consultarla insieme e scegliere la bottiglia giusta per ogni tavola.

PER CHI CI INCONTRA PER LA PRIMA VOLTA



MENU DEGUSTAZIONE – 35,00

Un percorso al buio di quattro portate pensato per scoprire Blend.
Inclusi acqua e caffè con biscotti

E per accompagnare il percorso?

Abbinamento di 4 vini – 15,00

TUTTO PARTE DA QUI

Il coperto racconta una parte del nostro modo di lavorare.

Il pane viene preparato ogni giorno dal nostro pizzaiolo, con due diverse tipologie

- pane in cassetta farina 0 e integrale
- pane nero ai semi

Per noi, anche ciò che arriva insieme ai piatti merita la stessa cura.

ANTIPASTI

Dalla cucina

Pan brioche ripieno di gamberi scottati, maionese all'aglio e brunoise di cipolla marinata e mela verde (1/2/3/7)	14,00 euro
Sando con tartare di manzo battuta al coltello, maionese alla nocciola, gel di tuorlo e nocciole tostate (1/3/7/8/10)	13,00 euro
Spiedino di carote "alla brace", crema di carote affumicata, caramello di carota e polvere di carota	10,00 euro
Uovo croccante, latte di cocco, spinaci saltati, zenzero e olio al peperoncino (1/3/6)	11,00 euro
"Blend" dalla cucina (per due persone)	25,00 euro

I taglieri

"Joselito" - maiale 100% Iberico Pata Negra: paleta, chorizo, pancetta e sobrasada (1)	20,00 euro
"De Magi" - Alchimia De' Formaggi: selezione di formaggi con confetture (7)	14,00 euro

Blend

PRIMI PIATTI

Linguine di Gragnano, salsa d'aglio nero, scampi crudi e lime (1/2/6/7/9) 18,00 euro

Pasta mista fatta in casa, gamberi scottati, cipollotto, uovo e pepe di Sichuan (1/2/3/6/7/9/16) 14,00 euro

Risotto, funghi di stagione, salsa di erbe amare e kefir (6/7/9) 13,00 euro

Caramelle ripiene di stracotto di manzo, il suo fondo, salsa al parmigiano e cipolla in agrodolce (1/3/7/9/16) 16,00 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
Bistecca di cavolfiore, il suo fondo, crema di cavolfiore caramellato, nocciole e olio alle erbe (8/9)	18,00 euro
Butterburger di Manzetta Prussiana, lattuga, cipolla agrodolce, cheddar "Clawson", senape al miele e salsa ai pepi (1/3/6/7/9/10/16)	20,00 euro
Pluma* di maiale iberico "Joselito", purè e polvere di patate (7)	29,00 euro

CONTORNI

5,00 euro

- Patate arrosto
- Purè di patate (7)
- Patate fritte speziate, erba cipollina e parmigiano (1/7)
- Verdure grigliate
- Giardiniera di verdure (9)
- Coleslaw di cavolo e carote (3/7/10)

Blend

PIZZE

Nelle nostre pizze utilizziamo esclusivamente i salumi dell'azienda "Le Selve di Vallolmo", realtà toscana a filiera garantita, custode della tradizione norcina del Casentino e produttrice del Prosciutto del Casentino, Presidio Slow Food

Margherita - pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico e olio EVO "Colognole" (1/7/16)	9,00 euro
Bufala - pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP (in uscita), basilico e olio EVO "Colognole" (1/7/16)	11,00 euro
Marinara - pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio EVO "Colognole" (1/16)	8,50 euro
Prosciutto cotto e funghi - pomodoro San Marzano DOP e fior di latte (1/7/16)	13,00 euro
Napoli - pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, capperi, acciughe e origano (1/4/7/16)	10,50 euro
Vegetariana - pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, verdure miste grigliate e olio EVO "Colognole" (1/7/16)	10,00 euro
Calzone - pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto e olio EVO "Colognole" (1/7/16)	13,00 euro
Salamino piccante - pomodoro San Marzano DOP e bufala campana DOP (1/7/16)	12,00 euro
Salsiccia - pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e cipolla di Tropea (1/7/16)	12,00 euro
Prosciutto crudo - pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP (in uscita) e olio al basilico (1/7/16)	14,00 euro
Acciughe del Cantabrico - pomodoro San Marzano DOP, burrata e melanzane grigliate (1/4/7/16)	16,00 euro
Covaccino (1)	6,00 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 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 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 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