

blù

R E S T A U R A N T

Benvenuti al Blù Restaurant

La nostra terrazza è il luogo dove la tradizione sarda e mediterranea si uniscono, dando vita ad una proposta tradizionale, colta e raffinata, per offrirvi un risultato di qualità anche nei piatti più semplici.

Eleganza & Semplicità, Armonia & Colore, Creatività & Territorio

In una location unica dove i colori del tramonto, il suono del mare, il profumo della macchia mediterranea e il tepore della Sardegna accendono i sensi e vi preparano per una serata indimenticabile.

Welcome to Blù Restaurant

Our terrace is the place where Sardinian and Mediterranean traditions meet together, giving birth to a refined, cultivated cuisine that offers only the highest quality even in the simplest dishes.

Elegance & Simplicity, Harmony & Color, Creativity & Territory

In a unique location, where the colors of the sunset, the sound of the sea, the scent of the Mediterranean scrub and the warmth of Sardinia will turn on your senses and help you enjoy an unforgettable night.

Willkommen beim Blù Restaurant

Unsere Terrasse ist der Ort, wo sich die Sardische und die Mittelmeerische Tradition treffen, und gebären eine raffinierte, kultivierte Küche, die auch in den einfachsten Gerichten nur die höchste Qualität bietet.

Eleganz & Einfachheit, Harmonie & Farbe, Kreativität & Gebiet

In einer einzigartigen Lage, wo die Farbe der Sonnenuntergänge, der Klang des Meeres, die Duft des Mittelmeeres und die Wärme von Sardinien, Ihre Sinne entschalten werden und für einen unvergesslichen Abend zu genießen vorbereitet.

Menù del giorno

Menu of the day - Menu des Tages

Sandwich con avocado e salmone € 15

Sandwich with avocado and salmon

Sandwich mit Avocado und Lachs

Caprese con le sue salse € 14

Caprese salad with sauces

Caprese Salat mit Sauce

Linguine ai frutti di mare € 17

Linguine pasta with seafood

Linguine-Nudeln mit Meersfrüchte

Lasagnette ai funghi € 16

Baked lasagnette with mushrooms

Gebackene Lasagnette mit Champignons

Spada alla griglia con salsa ai peperoni € 18

Grilled swordfish with sweet peppers sauce

Gegrillter Schwertfisch mit süßer Paprikasauce

Picanha alla brace € 17

Barbecued picanha

Gegrillter Picanha

Tortino dal cuore morbido e gelato al cocco € 8

Chocolate soufflé with coconut ice cream

Schokoladensoufflé mit Kokosnuß-Eiscreme

Tartelletta al limone e meringata € 8

Lemon tart with meringue

Zitronentarte mit Baiser

Carpaccio di gamberi locali con tartare di frutta e verdura € 22

Carpaccio of local prawns with fruit and vegetable tartare

Carpaccio von lokalen Garnelen mit Obst- und Gemüsetatar

Capesante scottate al timo con limone e cipolle caramellate € 19

Seared scallops with thyme and lemon and caramelized onions

Gebratene Jakobsmuscheln mit Thymian und Zitrone und karamellisierten Zwiebeln

Polpo al rosmarino con patate in salsa leggermente piccante € 18

Rosemary octopus with potatoes in a slightly spicy sauce

Rosmarin-Tintenfisch mit Kartoffeln in einer leicht -scharfen Sauce

Mousse di foie gras, pompia e pan brioche € 18

Foie gras mousse, pompia and pan brioche

Gänselebermousse, Pompia und Pfannenbrioche

Culatello di Zibello, provola affumicata e chips di pane € 17

Culatello Zibello ham, smoked provola and bread chips

Zibello Culatello Schinken , geräucherte Provola und Brotchips

Primi Piatti

First Courses - Erster Gang

Minestra di fregula con arselle e finocchietto di mare € 20

Fregula soup with clams and sea fennel
Fregula-Suppe mit Venusmuscheln und Seefenchel

Tagliatelle alla crema di astice € 20

tagliatelle Pasta with lobster cream
Bandnudeln mit Hummercreme

Lados con pesto gentile e bottarga di muggine € 18

Lados Pasta with gentle pesto and mullet bottarga
Lados Nudeln mit sanftem Pesto und Meeräsche Bottarga

Risotto alle erbe e chorizo croccante € 18

Rice with herbs and cruspy chorizo
Reis mit Kräutern und knusprigem Chorizo

Paccheri al pomodoro fresco, crema di cipollotto e basilico € 17

Paccheri pasta with fresh tomato, spring onion and basil
Paccheri Nudeln mit frischem Tomato, Frühlingzwiebeln und Basilikum

Secondi Piatti

Main Course - Zweiter Gang

Aragosta alla Catalana o in Court Bouillon € 16/hg

Spiny-lobster either Catalan Style or Boiled

Languste gekocht oder mit Tomaten und zwiebeln Sauce

Pescato del Golfo in salsa Blù Restaurant € 8/hg

a scelta tra: salsa mediterranea, al forno, al sale, alla griglia o alla Vernaccia

Catch of the day with Blù Restaurant Sauce or in mediterranean style, grilled, in salt crust, or in Vernaccia wine sauce

Fang des Tages mit Blù Restaurant Sauce oder im Mittelmeer-Sauce, zubereitet werden, gegrillt, in Salzkruste oder in Weinsauce

Ventresca di tonno al carbone e spinaci freschi al peperoncino € 25

Ventresca of tuna with and fresh spinach with chilli

Thunfischventresca und frischem Spinat mit Chilli

Bocconcini di ombrina all'olio, salsa al lemongrass e asparagi € 22

Shi drum chunks in oil, lemongrass sauce and asparagus

schattenfischstücke in Öl, Zitronengrassauce und Spargel

Fiorentina. Costata o Filetto di manzo Black Angus € 7/hg

Black Angus Fiorentina, sirloin steak or filet

Black Angus Fiorentina, Rinderrippe oder Filet

Filettino di vitello con salsa tonnata e patate al prezzemolo € 20

Veal fillet with tuna sauce and parsley potatoes

Kalbsfilet mit Thunfischsauce und Petersilienkartoffeln

Lombetto di agnello in padella con patate ratte al burro € 18

Lamb loin in a pan with buttered potatoes

Lammlende in der Pfanne mit gebutterten Potatoes

L'Aragosta al Blù

Spiny-lobster at Blù - die Languste im Blù

Zuppetta d'aragosta al profumo d'arance e lemongrass

Spiny-lobster soup flavored with orange and lemongrass

Langustesuppe nach Orange Geschmack und Zitronengras

Lorighittas di Morgongiori con straccetti d'aragosta

Lorighittas of Morgongiori with spiny-lobster stripes and courgettes julienne

Lorighittas von Morgongiori mit Streifen von Languste und Julienne Zucchini

Aragosta alla Catalana

Catalan style spiny-lobster

Catalan Languste

Sorbetto al mango e menta

mango and mint sorbet

mango und minze Sorbet

€ 160

su prenotazione - on request - auf Antrag

L'Astice al Blù

Lobster at Blù - die Hummer im Blù

€ 90

su prenotazione - on request - auf Antrag

Dessert

Dessert - Nachtisch

Frolla bretone con namelaka alle fragole e gel al limone € 9
Breton shortcrust pastry with strawberry namelaka and lemon gel
Bretonischer Mürbeteig mit Erdbeer-Namelaka und Zitronengel

Cremoso al latte e frutto della passione con glassa rocher € 9
Milk cream with passion fruit and rocher icing
Milchcreme mit Passionsfrucht und Rocherglasur

Sablè alle mandorle con quenelle di ricotta e salsa all'albicocca e rosmarino € 9
Almonds sablè with ricotta cheese quenelle and apricot and rosemary sauce
Mandel-Sablè mit Ricotta-Käse-Quenelle und Aprikosen-Rosmarin Sauce

Magnum alle more e fiori di sambuco con cremoso alla vaniglia € 9
Blackberry magnum with elderflowers and vanilla cream
Brombeermagnum mit Holunderblüten und Vanillecreme

Tagliata di frutta € 9
Blù Restaurant sliced mixed fruits
Blu Restaurant gemischten Obstscheiben

For an exclusive dinner, book your table on the beach



Per una cena esclusiva, prenota il tuo tavolo in spiaggia

[www . blu . restaurant](http://www.blu.restaurant)

blu
RESTAURANT

In conformità alla normativa Europea (Regolamento UE 1169/2011), vi informiamo che qualora soffriate di allergie o intolleranze alimentari, potrete contattare il Maître o il Manager del ristorante per avere tutte le informazioni sugli alimenti presenti nei nostri menù.

Saremo lieti di potervi assistere.

In accordance with the European Regulation (CE) 1169/2011, if you have any allergy or suffer from any food intolerance, we can provide you with all the information regarding allergens in the food served in this restaurant. Please let us know by speaking to the Maître or the Manager of the Restaurant.

We will be happy to assist you.

Gemäss der Europäischen Regelung (EC) 1168/2011, geben wir Ihnen sämtliche Auskunft über Allergenen, die in den Speisen dieses Restaurants enthalten sind. Falls Sie eine Allergie haben oder an eine Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitte sagen Sie unserem Maître oder unserem Restaurant Manager Bescheid.

Es freut uns, Ihnen zur Verfügung zu stehen.