

SWEET BLU.

Tutti i nostri dessert vengono preparati con ingredienti genuini e prevalentemente locali. Vogliono essere il dolce finale della vostra esperienza qui al BLU.

Alle unsere Desserts werden mit hochwertigen und oft lokalen Zutaten zubereitet. Sie sollen den krönenden Abschluss Ihres Mittag- oder Abendessens im BLU sein.



Dessert	Allergeni / Allergene	
Marroni Mousse di marroni con castagne caramellate e cake alle nocciole Maroni-Mousse mit Karamellisierten Kastanien und Haselnusscake	1, 5, 7	13.50
Coppa Cheese Cake Gelatina ai frutti di bosco, mousse alla vaniglia e mascarpone, crumble, gelato alla Philadelphia Waldbeeren-Gelee, Vanille-Mascarpone Mousse, Crumble, Philadelphia-Eis	1, 5, 7	13.50
Crema di Mandorla Mandorla, gelatina di Ananas e crumble al cocco Mandelcrème, Ananas-Gelee und Kokoscrumble	1, 7, 8	13.50
Crème Brûlée Crème Brûlée al cioccolato nero con amaretti e gelato alla vaniglia Crème Brûlée aus Schwarzer Schokolade mit Amaretti und Vanilleeis	1, 7	13.50
Variazione di sorbetti 🌿 Sorbet-Variation		13.50
Tortino al cioccolato 🍷 Tortino al cioccolato 70% Guayana con gocce di cioccolato, piccoli frutti rossi e sorbetto ai frutti di bosco Schokoladeküchlein (70% Guayana) mit Schokoladentropfen, Kleinen Roten Früchten und Waldbeeren-Sorbet	1, 7	14.00
🕒 Attesa circa 15/20' / Wartezeit ca. 15/20 Min.		
Gelati e sorbetti / Eis und Sorbets		
1, 2 o 3 palline / 1, 2 oder 3 Kugeln		4.00 / 6.00 / 8.00
Gelati: vaniglia, cioccolato, nocciola, caffè, pistacchio Eis: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Pistazien	Sorbetti: limone, fragola, lampone, mango, uva americana Sorbets: Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango, Uva Americana (Traube)	
Variazione di formaggi / Käsevariation		
4 varietà / 4 Sorten		19.00
7 varietà / 7 Sorten		25.00
Vino dolce / Dessertwein		
Moscato d'Asti DOCG Braida, Piemonte		7.00/dl

🌿 Vegetariano / Vegetarisch

🌿 Vegano / Vegan