

ANTIPASTI

"Le selve di Vallolmo": prosciutto, salame, gota e ruffiana di maiale Bianco del Casentino	14,00 euro
Tagliere iberico "Joselito": Prosciutto Pata negra Gran Riserva, chorizo e coppa	23,00 euro
Selezione di formaggi con confetture in base al periodo (7)	14,00 euro
Uovo croccante, crema di cavolfiore e pasta kataifi (1/3/7)	15,00 euro
Tar-tar di manzo, patata croccante, cipolla agrodolce e maionese al prezzemolo (3/6)	15,00 euro
Lingua, involtino di verza, salsa verde e crumble di pane (1/3/4)	14,00 euro
Sandwich di ricciola, yogurt, erba cipollina e mostarda di peperoni arrosto (1/3/4/6/7/10)	16,00 euro
Carpaccio di gamberi rossi*, guacamole, crème fraîche e pomodorini confit (2/7/16)	18,00 euro
Sfoglia di riso croccante, salmone marinato, spuma di barbabietola e maionese all'aneto (4)	16,00 euro

PRIMI PIATTI

Crespella di castagne, sfilacciato di manzo,
fonduta di parmigiano e prosciutto sbriciolato (3/7/9/16) 15,00 euro

Cannelloni di zucca ripieni di funghi, besciamella
e fondo di verdure (6/7/9) 14,00 euro

Linguine, frutti di mare, prezzemolo e limone
(1/2/3/6/9/14/16) 16,00 euro

Raviolo aperto, ragù di seppie*, cavolo nero e seppia cbt
(1/3/4/6/9/14) 16,00 euro

Mezzi paccheri ripieni di gamberi, melanzana e ricotta,
court bouillon e menta (1/2/3/4/7/9) 16,00 euro

Tagliolino freddo, caviale di muggine,
erba cipollina, burro nocciola e nocciole tostate
(1/3/4/6/7/8) 15,00 euro

SECONDI

Polpo arrosto*, burrata, cime di rapa e olio alla 'nduja (7/14)	24,00 euro
Baccalà scottato, bietole e salsa all'aglio dolce (4/7)	24,00 euro
Corba rossa del Gargano, pastinaca, pak choi grigliato e salsa di pesce (4/7/9/16)	22,00 euro
Blend burger di pezzata rossa, pane al sesamo, "Prematurata De Magi", pomodoro candito, spinaci e cipolla rossa servito con chips di patate (1/3/7/11/16)	20,00 euro
Pluma* di maiale iberico "Joselito" con purè di patate (7)	30,00 euro
Tagliata di "Manzetta" con insalata di campo	24,00 euro
Bistecca di Manzetta Prussiana® con patate arrosto	al hg 7,5 euro

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate (16)	6,00 euro
Fagioli cannellini all'olio	6,00 euro
Patate al forno	6,00 euro
Insalata di campo	6,00 euro

Blend

PIZZE

Margherita - pomodoro, mozzarella (1/7/16)	9,50 euro
Bufala - pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (1/7/16)	12,00 euro
Marinara - pomodoro, aglio e origano (1/16)	8,50 euro
Prosciutto crudo - pomodoro, mozzarella di bufala (1/7/16)	14,00 euro
Wüstel - pomodoro - mozzarella (1/7/16)	10,00 euro
4 stagioni - pomodoro - mozzarella - funghi - carciofi prosciutto cotto - olive (1/7/16)	11,50 euro
Calzone aperto - mozzarella - pomodoro fresco rucola - prosciutto crudo (1/7/16)	14,00 euro
Salamino piccante - pomodoro, mozzarella (1/7/16)	10,50 euro
Prosciutto cotto - pomodoro, mozzarella (1/7/16)	10,50 euro
Prosciutto e Funghi - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon (1/7/16)	10,50 euro
Napoli - pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano (1/4/7/16)	10,50 euro
Calzone - pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1/7/16)	10,50 euro
Vegetariana - pomodoro, mozzarella e verdure miste grigliate (1/7/16)	10,00 euro
Covaccino (1)	6,00 euro

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 alla spina "Löwenbräu Urtyp" media	6,50 euro
Birra alla spina "Löwenbräu Urtyp" piccola	4,50 euro
Birra alla spina "Leffe Rouge" media	6,50 euro
Birra alla spina "Leffe Rouge" piccola	4,50 euro
Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta)	4,00 euro
Bitburger analcolica 33 cl.	5,00 euro
Grisette Bio senza glutine 33 cl.	6,00 euro
Ayinger Weisse 50 cl.	9,00 euro
Lupulus bionda doppio malto 75 cl.	16,00 euro
Lupulus brune 75 cl.	16,00 euro
Petrognola "Giusta" Golden Ale 75 cl.	16,00 euro
Petrognola "Bionda Forte" Belgium Strong Ale 75 cl.	16,00 euro
Petrognola "Rossa Forte" Belgium Dark Strong Ale 75 cl.	16,00 euro
Birra del Borgo "Reale" Ambrata 33 cl.	7,50 euro
Birra del Borgo "Duchessa" Dorata al farro 33 cl.	7,50 euro
Birra del Borgo "Maledetta" Belgian Ale Ambrata 33 cl.	7,50 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:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b) maltodestrine a base di grano
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) 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:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati
 - b) 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:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E306)
 - c) 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:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) 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 *

Blend