

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, der Duft des Mittelmeers und die Wärme von Sardinien, Ihre Sinne entschalten werden und für einen unvergesslichen Abend zu genießen vorbereitet.

Degustazione dello Chef

Chef's tasting menu - Verkostung des Küchenchefs

Menù degustazione pesce Blù Restaurant € 75

comprende quattro coccole dello Chef, due primi, un secondo ed un dolce

Blù Restaurant fish menu - includes four appetizers from the Chef, two first courses, a main course, and a dessert

Blù Restaurant Fischverkostung Menü - beinhaltet vier Vorspeisen, zwei erste Gänge, ein Hauptgericht und ein Dessert

Menù degustazione carne Capo Figari € 65

comprende quattro coccole dello Chef, due primi, un secondo ed un dolce

Capo Figari meat menu - includes four appetizers from the Chef, two first courses, a main course, and a dessert

Capo Figari Fleischverkostung Menü - beinhaltet vier Vorspeisen, zwei erste Gänge, ein Hauptgericht und ein Dessert

Menù guidato Cala Sabina € 55

comprende due coccola dello Chef, un primo, un secondo ed un dolce

Cala Sabina guided menu - includes two appetizers, a first course, a main course, and a dessert

Cala Sabina-Degustationsmenü - beinhaltet zwei Vorspeisen, einen ersten Gang, ein Hauptgericht und ein Dessert

Menù guidato Cala Moresca € 50

comprende due coccole dello Chef, un secondo ed un dolce

Cala Moresca guided menu - includes two appetizers, a main course, and a dessert

Cala Moresca-Degustationsmenü - beinhaltet zwei Vorspeisen, ein Hauptgericht und ein Dessert

Menù guidato Terza Spiaggia € 45

comprende due coccole dello Chef, un primo ed un dolce

Terza Spiaggia guided menu - includes two appetizers, a first course, and a dessert

Terza Spiaggia-Degustationsmenü - beinhaltet zwei Vorspeisen, einen ersten Gang und ein Dessert

Menù del giorno

Menu of the day - Menu des Tages

Capesante con guanciale e avocado € 15

Scallops with bacon and avocado

Jakobsmuscheln mit Speck und Avocado

Assiette di salumi locali € 14

Local cold cuts

Lokaler Aufschnitt

Fregula ai gamberi € 17

Hand made sardinian fregula pasta with shrimps

Handgemachte sardische Fregula-Nudeln mit Garnelen

Lasagne ai funghi € 16

Lasagna with mushrooms

Lasagna mit Pilzen

Ombrina al lemongrass € 18

Shi drum with lemongrass

Shi Trommel mit Zitronengras

Maialetto al mirto € 17

Roasted suckling pig with myrtle

Gebratenes Spanferkel mit Myrte

Seadas e agrumi € 8

Seadas with citrus fruits

Seadas mit Zitrusfrüchten

Tagliata di frutta € 8

Sliced fruit

Geschnittenes Obst

Crudi di mare a seconda del mercato di oggi € 35

Raw fish platter according to today's market

Rohfischplatte nach heutigem Markt

Crudo e cotto di gamberi con verdure colorate e dressing al lime € 18

Raw and cooked shrimps with coloured vegetables and lime dressing

Rohe und gekochte Garnelen mit farbigem Gemüse und Limettendressing

Seppie con insalata liquida, pomodorini appassiti con olio profumato alle erbe € 17

Cuttlefish with liquid salad, dried cherry tomatoes with herb scented oil

Tintenfisch mit flüssigem Salat, getrocknete Kirschtomaten mit Kräuterduftöl

Polpo arrosto con patate viola e battuto di olivelle € 17

Roast octopus with purple potatoes and olives

Gebratener Tintenfisch mit violetten Kartoffeln und Oliven

Zucchine in diverse consistenze con burrata € 16

Courgettes in different consistencies with burrata cheese

Zucchini in verschiedenen Konsistenzen mit Burrata-Käse

Roast beef con rucola, crema di formaggio e peretta affumicata € 16

Roast beef with rocket, cream cheese and smoked peretta cheese

Roastbeef mit Rucola, Frischkäse und geräucherter Peretta-Käse

Primi Piatti

First Courses - Erster Gang

Fregula nera con gamberi rossi, cipollotti freschi cotti sotto sale e crema di yogurt € 20

Black fregula with red shrimps, fresh onions cooked in salt and yoghurt cream

Schwarze Fregula mit roten Garnelen, frischen Zwiebeln in Salz und Joghurtcreme gekocht

Tagliatelle fresche alla bottarga di muggine, aglio fermentato, e peperoncino € 18

Fresh tagliatelle with mullet cured fish roe bottarga, fermented garlic and chilli pepper

Frische Tagliatelle mit Meeräsche, fermentiertem Knoblauch und Chilischote

Mezze maniche con fagioli bianchi e cozze al finocchietto € 17

Mezze maniche short pasta with white beans and fennel scented mussels

Mezze maniche kurze Nudelart mit weißen Bohnen und Muscheln mit Fenchel

Risotto acquerello alla maggiorana con crema di zafferano e ragù di coniglio € 16

Marjoram risotto with saffron and hare ragout

Majoranrisotto mit Safran und Hasenragout

Raviolini di carciofi con burro montato al limone e nuvola di pecorino di grotta € 16

Artichoke ravioli with whipped lemon butter and foam of cave pecorino cheese

Artischockenravioli mit geschlagener Zitronenbutter und Schaum von Höhlenschafskäse

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 € 7/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

Branzino di lenza con asparagi, patate novelle e salsa di pomodoro confit € 25

Locally caught sea bass with asparagus, baby potatoes and tomato sauce confit

Lokal gefangener Wolfsbarsch mit Spargel, Babykartoffeln und Confit-Tomatensauce

Pescatrice in brodetto orientale con dadolata di ortaggi € 23

Monkfish in oriental broth with diced vegetables

Seeteufel in orientalischer Brühe mit gewürfeltem Gemüse

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

Black Angus Fiorentina, sirloin steak or filet

Black Angus Fiorentina, Rinderrippe oder Filet

Filetto di manzo con schiacciata di patate alle erbe e scalogni al miele € 20

Beef fillet with mashed potatoes and herbs and with honey shallots

Rinderfilet mit Kartoffelpüree mit Kräutern und Schalotten mit Honig

Lombetto di agnello con peperoni piquillo affumicati, mozzarella e amandine € 19

Lamb loin with smoked piquillo peppers, mozzarella and amandines

Lammrücken mit geräucherter Piquillo-Paprika, Mozzarella und Amandinen

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

Cake al cacao

€ 8

cremoso al cioccolato fondente con mousse alla ciliegia

Cocoa Cake - creamy dark chocolate cake with cherry mousse

Kakaokuchen - cremiger Kuchen aus dunkler Schokolade mit Kirschmousse

Guscio di meringa

€ 8

crema al cioccolato bianco e menta con insalatina di fragole

Meringue shell - white chocolate and mint cream with strawberry salad

Meringue-Schale - weiße Schokolade und Minzcreme mit Erdbeersalat

Crema brulèe alla vaniglia

€ 8

namelaka al lampone e frutti rossi in pezzi

Vanilla brulèe - raspberry namelaka and red fruits

Vanille-Bulèe-Cremes - Himbeere Namelaka und rote Früchte in Stücke

Frolla alle mandorle

€ 8

semisfera al cocco, gelèe al mango e ganache montata al limone

Almond shortcake - coconut hemisphere, mango gelèe, and lemon whipped ganache

Mandel-Mürbeteigkuchen - Kokosnuss-Halbkugel, Mango-Gelèe und Zitronenschaum-Ganache

Tagliata di frutta del Blù

€ 8

Blù Restaurant sliced mixed fruits

Blù 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.