

# blù

## RESTAURANT

### Benvenuti al Blù Restaurant

*In una location unica dove i colori del tramonto, il suono del mare e il profumo della macchia mediterranea accendono i sensi per una serata indimenticabile. Il nostro Executive Chef Daniele Sechi delizierà il vostro palato dando vita ad una raffinata proposta innovativa che, unendo tradizione e prodotti mediterranei, vi offrirà un risultato di qualità. La sua cucina è stata insignita per tre anni consecutivi del prestigioso premio "Un Cappello" della Guida de L'Espresso*

### Welcome to Blù Restaurant

*In a unique location, where the colors of the sunset, the sound of the sea, the scent of the Mediterranean scrub will turn on your senses for an unforgettable night, our Executive Chef Daniele Sechi will "pamper" your taste giving birth to a refined, cultivated cuisine where traditions and Mediterranean products meet together. His cuisine has been awarded the prestigious 'Un Cappello' prize from the Guida de L'Espresso for three years in a row*

### Willkommen beim Blù Restaurant

*An einem einzigartigen Ort, wo die Farben des Sonnenuntergangs, das Rauschen des Meeres und der mediterrane Duft aufeinander treffen. Um die bestmögliche Qualität zu erreichen, wird unser Executive Küchenchef Daniele Sechi Ihren Gaumen anhand raffinierter und innovativer Tradition in Kombination mit mediterranen Produkten, bei einem unvergesslichen Abend verwöhnen. Seine Küche wurde drei Jahre in Folge mit einer Haube vom renommierten "Guida de L'Espresso" ausgezeichnet.*



Cappello  
**L'Espresso**

# Degustazione dello Chef

Chef's tasting menu - Verkostung des Küchenchefs

---

I menù degustazione, a cura dello Chef Daniele, sono percorsi di coccole per scoprire piatti di stampo mediterraneo che esprimono la sua filosofia di cucina.

Tasting menus, made by our Chef Daniele, are paths for discovering mediterranean style dishes according to his cuisine philosophy

Die Degustationsmenüs, die von unserem Chefkoch Daniele zusammengestellt werden, sind ein Weg, um die mediterranen Gerichte nach seiner Küchenphilosophie zu entdecken

---

## Menù degustazione gold Blù Restaurant

€ 100

comprende quattro coccole dello Chef, due coccole di primi, un secondo ed un dessert

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

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

## Menù guidato Cala Greca

€ 80

comprende quattro coccole dello Chef, un secondo ed un dessert

Cala Greca guided menu - includes four appetizers, a main course, and a dessert

Cala Greca-Degustationsmenü - beinhaltet vier Vorspeisen, ein Hauptgericht und ein Dessert

## Menù guidato Figarolo

€ 70

comprende quattro coccole dello Chef, un primo ed un dessert

Figarolo guided menu - includes four appetizers, a first course, and a dessert

Figarolo-Degustationsmenü - beinhaltet vier Vorspeisen, einen ersten Gang und ein Dessert

Per la complessità della preparazione dei menù guidati, viene servito un unico menù per l'intero tavolo.

When ordering a Chef's Tasting Menu, the Menu is served to the entire table.

Aufgrund der Schwierigkeit der Ausführung der Menüs, wird es ein einziges Menü für jede Tisch serviert.

Carpaccio di capesante, frutto della passione, avocado e cipolla rossa € 24

Scallops carpaccio with passion fruit, avocado and red onion

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Passionsfrucht, Avocado und roten Zwiebeln

Salmone marinato con maio al nero di seppia, lime e tartare di cetrioli. € 23

Marinated salmon with squid ink mayonaise, lime and cucumbers tartare

Marinierter Lachs mit Tintenfischtinte-Mayonnaise, Limette und Gurkentartar

Polpo arrosto con burrata, pomodoro, olivelle e capperi € 22

Baked octopus with burrata cheese, tomatoes, olives and capers

Gebackener Krake mit Burrata-Käse, Tomaten, Oliven und Kapern

Uovo cbt con crema di patate e crumble alla pancetta affumicata € 18

Egg with potato cream and smoked bacon crumble

Ei mit Kartoffelcreme und geräuchertem Speckstreusel

Tartare di manzo con dressing al tartufo e tenere misticanze € 20

Beef tartare with truffle dressing and vegetables

Rindertartar mit Trüffeldressing und Gemüse

# Primi Piatti

First Courses - Erster Gang

---

Fregula nera ai gamberi rossi, zucchine e la sua crema al basilico € 25

Black fregula pasta with red shrimps and basil cream

Schwarze Fregula-Pasta mit roten Garnelen und Basilikumcreme

Linguine rustichella ai ricci, bottarga e crema di prezzemolo € 23

Linguine pasta with sea urchins, fish roe and parsley cream

Linguine-Pasta mit Seeigeln, Fischrogen und Petersiliencreme

Calamarata di pasta ai frutti di mare € 23

Calamarata pasta with seafood

Calamarata-Pasta mit Meeresfrüchten

Paella di carne con peperoni e piselli € 21

Meat paella with bell peppers and peas

Fleischpaella mit Paprikaschoten und Erbsen

Malloreddus alla Nerano con provola di Perfugas € 20

Malloreddus pasta "nerano" style with Perfugas provola cheese

Malloreddus-Pasta nach „Nerano“-Art mit Perfugas-Provola-Käse

# Secondi Piatti

Main Course - Hauptkurs

**Aragosta alla Catalana o in Court Bouillon** € 20/hg

Spiny-lobster either Catalan Style or Boiled

Languste gekocht oder mit Tomaten und Zwiebel Sauce

**Pescato del Golfo in salsa Blù Restaurant** € 10/hg

Il pescato può essere in 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 in Mittelmeer-Sauce, zubereitet: gegrillt, in Salzkruste oder in Weinsauce

**Darna di orata al limone e ortaggi al burro di cacao** € 30

Sea bream with lemon, vegetables and cocoa butter

Seebrasse mit Zitrone, Gemüse und Kakaobutter

**Sogliola alla mugnaia** € 32

Sole "mugnaia" style

Sohle nach "Mugnaia" Art

**Fiorentina, Costata o Filetto di manzo Black Angus** € 9/hg

Black Angus Fiorentina, sirloin steak or filet

Black Angus Fiorentina, Rinderrippe oder Filet

**Secreto iberico di patanegra con Rösti e peperoni arrosto** € 28

Patanegra secreto iberico with Rösti and baked bell peppers

Patanegra Secreto Iberico mit Rösti und gebackenen Paprikaschoten

**Cotoletta di vitello con freschezza di pomodoro e soncino** € 27

Veal cutlet with tomatoes and valerian

Kalbsschnitzel mit Tomaten und Baldrian

**Controfiletto di Wagyu americano (180g.) con pak-choi** € 45

American Wagyu sirloin (180 g.) with pak-choi

Amerikanisches Wagyu-Lendenfilet (180 g.) mit Pak-Choi

**Controfiletto di Wagyu giapponese (100g.) con pak-choi** € 50

Japanese Wagyu sirloin (100 g.) with pak-choi

Japanisches Wagyu-Lendenfilet (100 g.) mit Pak-Choi

# 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

Langustensuppe mit Orange und Zitronengras Geschmack

## 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

€ 200

su prenotazione - on request - zu Bestätigung

---

# L'Astice al Blù

Lobster at Blù - die Hummer im Blù

---

€ 120

su prenotazione - on request - zu Bestätigung

# Dessert

Dessert - Nachtisch

---

**Tortino al cioccolato con crema al cocco** € 10  
Chocolate cake with coconut cream  
Schokoladenkuchen mit Kokoscreme

**Mela Cotta alla vaniglia con gelato ai frutti di bosco e crumble al cacao** € 10  
Vanilla-baked apple with wild berry ice cream and cocoa crumble  
Vanille-gebackener Apfel mit Waldbeeren-Eis und Kakao-Streuseln

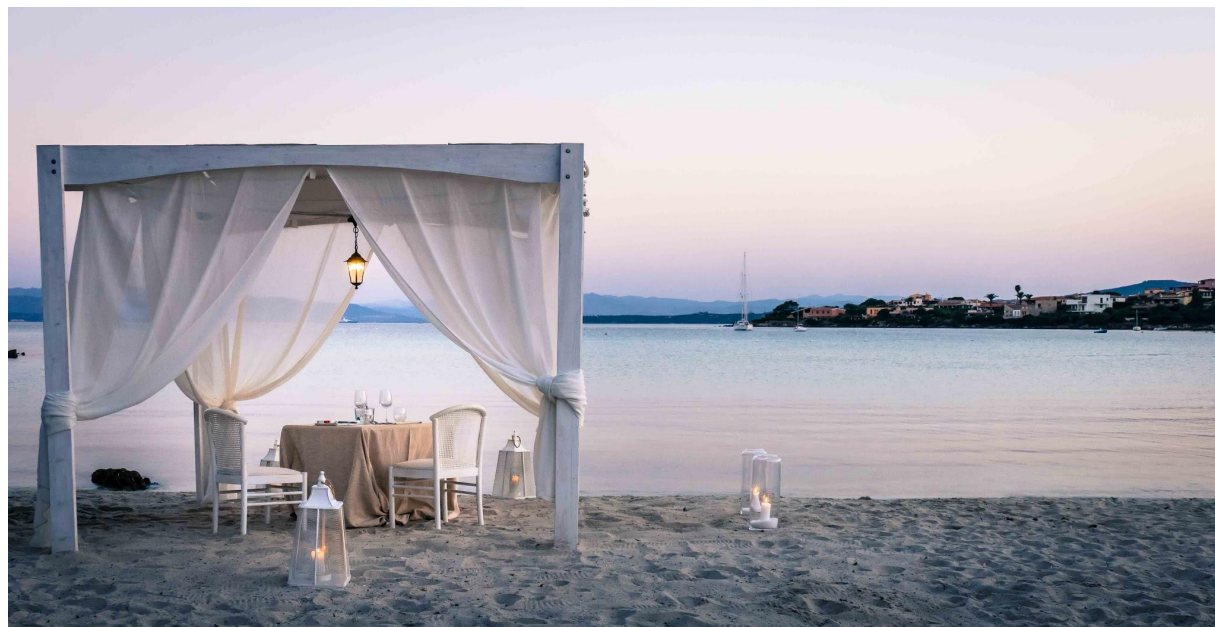
**Piccola seadas al miele di corbezzolo e gelato alla pompia** € 10  
Seadas with arbutus honey and pompia ice cream  
Seadas mit Arbutus-Honig und Pompia-Eiscreme

**La Mia Sardegna** € 10  
Cannolo di carasau dolce con ricotta, pompia e salsa al cioccolato caldo  
Sweet carasau cannolo with ricotta cheese, pompia and hot chocolate sauce  
Süßer Carasau-Cannolo mit Ricotta-Käse, Pompia und heißer Schokolade-Sauce

**Le nostre Coccole dolci** € 22  
Comprende sei piccole degustazioni dello chef  
Tasting of 6 mini-desserts from our pastry chef  
Verkostung von 6 Süßigkeiten von unseres Konditor

**I nostri Sorbetti** € 10  
Our Sorbets selection  
Unsere Sorbets Auswahl

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.