



*Casa
Bleve*

Gli antipasti della tradizione...

<i>Gli Sfizi di Casa Bleve.</i>	20,00
<i>I Classici involtini di peperone arrosto con crema di tonno capperi e acciughe, mozzarella di bufala con alici, fiore di zucca ripieno di ricotta e pistacchio ed altre prelibatezze di giornata...</i>	
<i>Misto di Casa Bleve.</i>	25,00
<i>Salumi, mozzarella di bufala e pomodorini Pachino al forno.</i>	
<i>Burrata pugliese con confettura di frutta.</i>	18,00
<i>Mozzarella di Bufala,</i>	
<i>servita con pomodorini Pachino al forno.</i>	18,00
<i>Culatello stagionato 30/36 mesi.</i>	22,00
<i>Fiori di zucca freschi ripieni di ricotta e pistacchio,</i>	18,00
<i>Fiori di zucca pastellati</i>	18,00
<i>con mozzarella di bufala e alici del Cantabrico.</i>	
<i>Carpaccio di manzo di Fassona Piemontese</i>	
<i>con parmigiano e rucola.</i>	18,00

Per iniziare

Tartare del pescato del giorno. **24,00**

Carpaccio del pescato con pinoli tostiti e menta. **22,00**

Catalana di gamberi. **22,00**

Insalata di polpo e broccoli. ()* **18,00**

*Insalata di calamari e carciofi con
scaglie di parmigiano. (*)* **18,00**

*Alici del Cantabrico,
servite con burro artigianale e pane tostato.* **22,00**

Tonno con julienne di frigitelli. **20,00**

I Nostri Primi Piatti

<i>Tonnarello al cacio e pepe.</i>	<i>14,00</i>
<i>Riquadro Verrigni all'amatriciana con guanciale del casentino, salsa piccante di pomodoro e pecorino.</i>	<i>16,00</i>
<i>Tagliolini con battuto d'agnello, rosmarino e pecorino.</i>	<i>18,00</i>
<i>Vellutata di fava e cicoria con sfoglie di pane croccante.</i>	<i>16,00</i>
<i>Parmigiana con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico.</i>	<i>16,00</i>
<i>Tonnarello con polpo, scamorza e pomodorino fresco. (*)</i>	<i>18,00</i>
<i>Linguine ai crostacei e pomodorino fresco.</i>	<i>22,00</i>
<i>Pici con battuto di scorfano e pomodorino fresco.</i>	<i>22,00</i>
<i>Spaghettoni con olio, aglio nero e tartare di tonno.</i>	<i>22,00</i>

Per Continuare

<i>Guanciola di manzo marinata al Nebbiolo con purè di patate e sedano fritto.</i>	22,00
<i>Tagliata di filetto di manzo con contorno di stagione.</i>	26,00
<i>Manzo di Fassona piemontese in tartare.</i>	22,00
<i>Costolette di agnello servite con verdure di stagione.</i>	24,00
<i>Baccalà con crema di ceci e rosmarino.</i>	22,00
<i>Straccetti di Rombo con datterini e fiori di zucca.</i>	22,00
<i>Trancio di ombrina con vongole e finocchi</i>	24,00
<i>Trancio di ricciola con caponatina di verdure e polvere di olive.</i>	24,00
<i>Verdure grigliate.</i>	12,00
<i>Insalate e contorni.</i>	8,00/12,00

Dessert

Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa alla gianduia.

*Crema della Signora Tina,
ai limoni di Sorrento e frutta fresca.*

Tiramisù di Casa Blevè.

Tarte Tatin di mele calde servite con gelato alla crema.

Crème brûlée.

Cheesecake ai frutti rossi.

*Tortino al cioccolato fondente con gelato al latte di bufala
e pepe rosa del Madagascar.*

Crostata con marmellata di frutta.

Tagliata di frutta

9,00

Servizio

<i>Cestino di Pane.</i>	3,00
<i>Caffè Quarta miscela Barocco.</i>	3,00
<i>Acqua minerale.</i>	3,00

Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni tra quelli elencati nell'allegato II (sotto riportato) del Regolamento (U E) 1169/2011. E' pertanto disponibile a richiesta un registro delle pietanze con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in esse contenute. Gli allergeni sono definiti dalle lettere della tabella.

ALLEGATO II – REGOLAMENTO C.E. 1169 / 2011

- A.** *Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro e prodotti derivati);*
- B.** *Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- C.** *Uova e prodotti a base di uova (comprese le uova di tutte le specie animali ovipari);*
- D.** *Pesce e prodotti a base di pesce*
- E.** *Soia e prodotti a base di soia*
- F.** *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio*
- G.** *Frutta a guscio vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile pistacchi, noci macadamia (o noci del Queensland);*
- H.** *Sedano e prodotti a base di sedano;*
- I.** *Senape e prodotti a base di senape;*
- J.** *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
- K.** *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo;*
- L.** *Lupini e prodotti a base di lupini;*
- M.** *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE SURGELATE O CONGELATE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI SUL MENU

**presenza di materie prime surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.*