

BLU

RESTAURANT

Lasciati ispirare dal panorama, dai colori e dal design creato per dare vita a un'esperienza culinaria unica. I migliori ingredienti che il "Bel Paese" offre dalle Alpi al Mediterraneo, con una particolare attenzione ai nostri prodotti locali e ispirandosi alle ricette della tradizione resa ma contemporanea, creando il giusto mix per gustare la "dolce vita" italiana.

Be inspired by the panorama, the colors and the design created to give life to a unique culinary experience. The best ingredients that the "Bel Paese" offers from the Alps to the Mediterranean, with a particular attention to our local products and inspired by the recipes of the tradition rendered but contemporary, creating the right mix to enjoy the Italian "dolce vita".

LA FILOSOFIA DELLO CHEF

Lo Chef del Ristorante Blu, Stefano Mattara, presenta la sua distintiva filosofia gastronomica attraverso piatti caratterizzati da un intreccio di tradizione e sperimentazione. La scelta degli ingredienti guarda soprattutto al territorio italiano per creare un'impeccabile armonia di sapori, colori e consistenze.

OUR CHEF'S PHILOSOPHY

The Chef of Ristorante Blu, Stefano Mattara, presents his distinctive gastronomic philosophy through dishes characterized by a mix of tradition and experimentation. The choice of ingredients looks above all to the Italian territory to create an impeccable harmony of flavors, colors and consistencies.



BLU

RESTAURANT

MENU DEGUSTAZIONE LARIANO

LARIANO TASTING MENU

I piatti che raccontano il territorio che ci circonda

Dishes that tell the story of the territory that surrounds us

TROTA

Trota salmonata marinata e affumicata al pino mugo, zucca, carota ed erbe spontanee

Salmon trout marinated and smoked with mountain pine, pumpkin, carrot and wild herbs (4/7) ()*

RISOTTO AL PESCE PERSICO

Riso carnaroli con fonduta al Parmigiano Reggiano 36 mesi, filetto di pesce persico e olio alla salvia

Carnaroli rice with 36-month Parmigiano Reggiano fondue, perch fillet and sage oil (1/4/7/8) ()*

LUCCIO PERCA

Filetto di luccio perca con salsa ai finocchi, terra di olive e olio al limone

Pike perch fillet with fennel sauce, olive crumble and lemon oil (4/7/8) ()*

TIRAMISU' INVERNALE

Savoardi, crema al mascarpone, caffè, cacao, zabaione caldo

Savoardi, mascarpone cream, coffee, cocoa, hot zabaglione (1/3/7)

€ 70 a persona - per person

Con calici di vino in abbinamento

With wine pairings

€ 40,00 a persona - per person

BLU

RESTAURANT

ANTIPASTI

APPETIZERS

TROTA

Trota salmonata marinata e affumicata al pino mugo, zucca, carota ed erbe spontanee

Salmon trout marinated and smoked with mountain pine, pumpkin, carrot and wild herbs (4/7) ()*

€ 24

SARDINE

Sardine in saor con cipolla di Brunate cotta sulla cenere, pinoli e uva sultanina

Sardines in saor with Brunate onion cooked on ash, pine nuts and sultanas (1/3/4/7/8) ()*

€ 24

MONDEGHILI

Polpette di vitello, manzo, salsiccia, uovo, pane raffermo con cime di rapa AOP

Meatballs of veal, beef, sausage, egg, stale bread with turnip tops AOP (1/3/7) ()*

€ 22

SLINZEGA

Bresaola di manzo stagionata con caprino e giardiniera

Seasoned beef bresaola with goat cheese and giardiniera (1/7) ()*

€ 22



INDIVIA

Indivia alla brace con Gorgonzola dolce e noci

Grilled Endive with Sweet Gorgonzola and Walnuts (7/8)

€ 18

BLU

RESTAURANT

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO AL PESCE PERSICO

Riso carnaroli con fonduta al Parmigiano Reggiano 36 mesi, filetto di pesce persico e olio alla salvia

Carnaroli rice with 36-month Parmigiano Reggiano fondue, perch fillet and sage oil (1/4/7/8) ()*

€ 36

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetto di Gragnano con vongole, aglio, prezzemolo e panure aromatica al limone

Gragnano spaghetti with clams, garlic, parsley and aromatic lemon breadcrumbs (1/13) ()*

€ 36

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Risotto allo zafferano del lago, midollo di vitello in tempura e il suo fondo

Risotto with lake saffron, tempura veal marrow and demi glas (1/7/8) ()*

€ 35

LA "MIA" CARBONARA

Bucatini, guanciale, pepe nero, zabaione salato

Bucatini, bacon, black pepper, salty zabaglione (1/3/7)

€ 35

MINESTRONE



Verdure miste di stagione con brodo vegetale e olio al rosmarino

Mixed seasonal vegetables with vegetable broth and rosemary oil (9) ()*

€ 30

BLU

RESTAURANT

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

LUCCIO PERCA

Filetto di luccio perca con salsa ai finocchi, terra di olive e olio al limone

Pike perch fillet with fennel sauce, olive crumble and lemon oil (4/7/8) ()*

€ 45

POLPO

Polpo alla griglia, castagne, funghi e salsa aioli

Grilled octopus, chestnuts, mushrooms and aioli sauce (3/4/6/7) ()*

€ 45

LA MILANESE

Vitello panato nel panko, patate al forno e maionese al balsamico

Panko breaded veal, baked potatoes and balsamic mayonnaise (1/3/10) ()*

€ 40

GUANCIA

Guancia di manzo brasata al vino rosso e spuma di patate

Beef cheek braised in red wine and potato foam (1/7/9/12) ()*

€ 40

PARMIGIANA



Melanzane, pomodoro, Parmigiano reggiano 36 mesi, mozzarella e origano

Aubergines, tomato, 36 month Parmigiano Reggiano, mozzarella and oregano (1/7)

€ 36

BLU

RESTAURANT

DOLCI TENTAZIONI

SWEET TEMPTATIONS

TIRAMISU' INVERNALE

Savoiardi, crema al mascarpone, caffè, cacao, zabaione caldo

Savoiardi, mascarpone cream, coffee, cocoa, hot zabaglione (1/3/7)

€ 18

SBRISOLONA

Mandorle, arancia in diverse forme e consistenze

Almonds, orange in different shapes and consistencies (1/3/7/8) ()*

€ 18

CIOCCOLATOSO

Mousse al cioccolato fondente, crumble al cacao, lamponi

Dark chocolate mousse, cocoa crumble, raspberries (1/3/7) ()*

€ 18

AL CONTADINO NON FAR SAPERE

Pera cotta nello zafferano, cacao, crumble e gelato al fiordilatte

Pear cooked in saffron, cocoa, crumble and fiordilatte ice cream (1/3/7) ()*

€ 18

BLU

RESTAURANT

INSALATONE/SALAD

CAPRESE

Pomodori ramati, mozzarella di bufala, olio al basilico

Copper tomatoes, buffalo mozzarella, basil oil (7/8)

€ 30

CESARE

Pollo, bacon, lattuga, Parmigiano Reggiano, crostini al timo

Chicken, bacon, lettuce, parmesan cheese, thyme croutons (1)

€ 35

NIZZARDA

Fagiolini, patate, tonno, olive, pomodorini, acciughe

Green beans, potatoes, tuna, olives, cherry tomatoes, anchovies (4)

€ 30

MENU' PER I PICCOLI/ CHILDREN'S MENU

PENNE AL POMODORO

Penne with tomato sauce (1/7) ()*

€ 15

PENNE AL RAGOUT

Penne with Bologna ragout (1/7/9) ()*

€ 18

PEPITE DI POLLO CON PATATINE

Chicken nuggets with chips (1/3/8) ()*

€ 25

MINI HAMBURGERS CON PATATINE

Mini burgers with chips (8) ()*

€ 25

WURSTERL CON PATATINE

Sausage with chips (8) ()*

€ 25

PEPITE DI MERLUZZO CON PATATINE

Cod nuggets with chips (1/3/4/8) ()*

€ 25

BLU

RESTAURANT

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.
GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - 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, e i loro prodotti
- 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
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti freschi (*) e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.

SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE

THANK YOU.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

"Substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety (), in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

BLU

RESTAURANT

INFORMAZIONI UTILI

Acqua Panna o San Pellegrino € 6

Caffè, Tisane e infusi € 5

Si prega di adeguare il volume dei dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti;

Wi-fi Password: welcome!

www.nuvolegarden.com



<https://www.facebook.com/nuvolegardenhotel>



<https://www.instagram.com/nuvolegardenhotel>

Vi aspettiamo al ristorante fine dining Sole by Stefano Mattara al quinto piano, è necessaria la prenotazione.

Ad Aprile 2025 nuova apertura Bruschetteria.

Seguiteci per le ultime novità.

Grazie per avere scelto ristorante Blu e Nuvole Garden Hotel 5*****L

Arrivederci a presto!

USEFUL INFORMATION

Acqua Panna Still or San Pellegrino Sparkling € 6

Coffee, herbal teas and infusions € 5

Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests;

Wi-fi Password: welcome!

www.nuvolegarden.com



<https://www.facebook.com/nuvolegardenhotel>



<https://www.instagram.com/nuvolegardenhotel>

We look forward to seeing you at the fine dining restaurant Sole by Stefano Mattara on the fifth floor, reservations are necessary.

In April 2025 new opening of Bruschetteria.

Follow us for the latest news.

*Thank you for choosing Blu restaurant and Nuvole Garden Hotel 5*****L*

See you soon!