

BLUE LAGOON

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Caro ospite, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



Caffetteria	
Caffè espresso	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè Americano	€ 2,50
Caffè marocchino	€ 2,50
Caffè doppio	€ 3,60
Caffè doppio macchiato	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino di soia	€ 3,00
Latte in bicchiere	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,50
Crema di caffè espresso	€ 6,00
Cremoso allo yogurt	€ 6,00

Bibite	
Bibite alla spina	€ 4,00
Succhi di frutta assortiti	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 5,00
Redbull	€ 5,00
Acqua Minerale - cl. 50	€ 2,50
Acqua Minerale - cl. 100	€ 4,00

Smoothies, granite & frutta	
Smoothies alla frutta	€ 6,00
Granite assortite	€ 3,50
Macedonia frutta	€ 3,00
Anguria	€ 3,00

Birre alla spina	
Birra alla spina Heineken	€ 6,00

Aperitivi Analcolici	
I classici: Crodino, Sanbittèr, Gingerino	€ 5,50

Spritz che passione!	
Campari spritz	€ 7,00
Aperol spritz	€ 7,00
Hugo spritz (lime, menta e sambuco)	€ 7,00

Classici	
Campari Soda	€ 6,00

Long Drink	€ 10,00
Gin Tonic base, Gin Lemon, Vodka Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola, Whisky Cola, Caipirosca alla fragola, Caipirosca, Caipirinja	

Mojiteria	€ 12,00
Classic Mojito, Strawberry Mojito	

Amari e liquori - cl.4	€ 6,00
La nostra selezione di amari Montenegro, Amaro del Capo, Jagermeister, Limoncino, Mirto, Anima nera, Sambuca	

Grappe - cl.4	
Sarpa - Poli	€ 7,50

Gelati	
Mantecati - 1 palline	€ 2,50
Mantecati - 2 palline	€ 4,00
Mantecati - 3 palline	€ 5,50

*Primi Piatti senza glutine	
Pennette al pomodoro	€ 12,50
Lasagne al ragù	€ 13,50
Risotto ai porcini	€ 13,50
Parmigiana di melanzane	€ 13,50

*Secondi Piatti	
Filetto di branzino alla mediterranea	€ 14,50

Brasato di manzo al barolo con polenta	€ 14,50
--	---------

Pollo cacciatore con patate	€ 14,50
-----------------------------	---------

Moscardini in umido con basmatic	€ 14,50
----------------------------------	---------

Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 14,50
--------------------------------------	---------

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura..

* Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

Vini Bollicine		10 cl.		
Bellebolle Brut Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6,00	€ 24,00	
Prosecco Trimati	Veneto	€ 6,50	€ 29,00	
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Franciacorta	€ 9,50	€ 65,00	
Champagne Pierre Gobillard	Francia	€ 13,00	€ 78,00	
Vini Bianchi Fermi				
Chardonnay Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6,00	€ 24,00	
Vini Rossi Fermi				
Merlot Corvina Igt Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6,00	€ 24,00	
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani	Veneto	€ 7,00	€ 35,00	

Snack veloci	
Insalatona Blue Lagoon	€ 13,00
(insalata, misticanze miste, carote, pomodori, mozzarella, tonno e mais)	

Hot dog	€ 6,00
(würstel - salse a parte)	

Super Toast	€ 6,00
(prosciutto cotto selezionato, formaggio)	

*Focaccia mediterranea alla caprese	€ 7,50
(pomodoro mozzarella vaccina pugliese, origano)	

*Baguette	€ 7,50
(prosciutto crudo di Parma, formaggio spalmabile e insalata)	

°POKE BLUE LAGOON	€ 16,00
(riso, avocado, soia edamame, salmone confit, semi di sesamo, mango, wakame)	

POKE BLUE LAGOON VEGANA	€ 14,00
(riso, avocado, soia edamame, *bocconcini vegani, semi di sesamo, mango, wakame)	

Nuvola di pinsa super lievitata	
Pinsa salsa pomodoro e mozzarella fior di latte	€ 8,50
Pinsa salsa pomodoro e mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi	€ 9,50
Pinsa, mozzarella fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo e grana scaglie	€ 10,50

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'infografia la relativa spiegazione.



Puoi consultare il menu anche qui!

BLUE LAGOON

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Dear Guest, we inform you that while every precaution is taken to avoid cross-contamination, our kitchens do handle food substances containing allergens, including nuts and gluten. We ask you to speak to a member of staff for specific information about ingredients before ordering. Our staff can provide information only about 14 common allergens.



Coffee and hot drinks

Espresso coffee	€ 2.00
Liquor-laced coffee	€ 3.00
Americano coffee	€ 2.50
Marocchino coffee	€ 2.50
<i>(espresso, cocoa powder, milk froth)</i>	
Double coffee	€ 3.60
Double Macchiato coffee <i>(with milk)</i>	€ 3.60
Cappuccino	€ 3.00
Soy cappuccino	€ 3.00
Glass of milk	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3.50
<i>(hot milk with espresso coffee)</i>	
Espresso coffee whipped cream	€ 6.00
Creamy yogurt	€ 6.00

Soft drinks

Soft drinks on tap	€ 4.00
Assorted fruit juices	€ 4.00
Freshly-squeezed orange juice	€ 5.00
Redbull	€ 5.00
Mineral water - 50cl	€ 2.50
Mineral water - 100cl	€ 4.00

Smoothies, slushies, and fruit

Fruit smoothies	€ 6.00
Assorted slushies	€ 3.50
Fruit salad	€ 3.00
Watermelon	€ 3.00

Draught beer

Heineken draught beer	€ 6.00
-----------------------	--------

Alcohol-free aperitifs

The classics:	
Crodino, Sanbittèr, Gingerino	€ 5.50

A passion for Spritz!

Campari spritz	€ 7.00
Aperol spritz	€ 7.00
Hugo spritz <i>(lime, mint and elderflower syrup)</i>	€ 7.00

The Classics

Campari Soda	€ 6.00
--------------	--------

Long Drinks

<i>Gin Tonic base, Gin Lemon, Vodka Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola, Whisky Cola, Strawberry Caipiroska, Caipiroska, Caipirinha</i>	€ 10.00
--	---------

Mojitos

<i>Classic mojito, Strawberry mojito</i>	€ 12.00
--	---------

Bitters and liqueurs (4 cl)

Our selection of bitters	€ 6.00
<i>Montenegro, Amaro del capo, Jagermeister, Limoncino, Mirto, Anima nera, Sambuca.</i>	

Grappa (4 cl)

<i>Sarpa - Poli</i>	€ 7.50
---------------------	--------

Ice-creams

Whipped ice cream - 1 scoop	€ 2.50
Whipped ice cream - 2 scoops	€ 4.00
Whipped ice cream - 3 scoops	€ 5.50

*Gluten-Free First Courses

Pennette pasta with tomato	€ 12,00
Lasagna with meat sauce	€ 13,50
Porcini mushroom risotto	€ 13,50
Aubergine parmigiana	€ 12,50

*Main Courses

Sea bass fillet, Mediterranean-style	€ 14,50
Beef braised in Barolo wine, with polenta	€ 14,50
Chicken cacciatore	€ 14,50
<i>(chicken stew with peppers) with potatoes</i>	
Octopus stew with basmati rice	€ 14,50
Chicken cutlet with chips	€ 14,50

The menu may differ, according to seasonal products and availability.

* We inform our customers that if fresh produce is unavailable, then frozen or blast-chilled alternatives may be used.

* Frozen or blast chilled ingredient.

Wines

Sparkling Wines

Bellebolle Brut Rosè Cantine Monteci	
Prosecco Trimati	
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	
Pierre Gobillard Champagne	

Still White Wines

Chardonnay Allegrini Corte Giara	
----------------------------------	--

Still Red Wines

Merlot Corvina Igt Allegrini Corte Giara	
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani	

Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Veneto	€ 6,50	€ 29,00
Franciacorta	€ 9,50	€ 65,00
France	€ 13,00	€ 78,00

Veneto	€ 6,00	€ 24,00
--------	--------	---------

Veneto	€ 6,00	€ 24,00
Veneto	€ 7,00	€ 35,00

10 cl.



Quick snacks

Blue Lagoon maxi-salad	€ 13.00
<i>(Salad leaves, mixed greens, carrots, tomatoes, mozzarella, tuna and sweetcorn)</i>	

Hot Dog <i>(frankfurter - sauce served on side)</i>	€ 6.00

Super Toastie	€ 6.00
<i>(select cooked ham, cheese)</i>	

*Mediterranean Caprese focaccia bread	€ 7.50
<i>(Apulian cow mozzarella, tomato, oregano)</i>	

*Baguette	€ 7.50
<i>(Parma ham (dry-cured), cheese spread, and salad leaves)</i>	

°BLUE LAGOON POKE	€ 16.50
<i>(rice, avocado, edamame soy beans, salmon confit, sesame seeds, mango, wakame)</i>	

BLUE LAGOON VEGAN POKE	€ 14,00
<i>(rice, avocado, edamame soy beans, *vegan chunks, sesame seeds, mango, wakame)</i>	

Super-leavened nuvola di pinsa

Pinsa (flatbread) with tomato sauce and fior di latte mozzarella	€ 8,50

Pinsa (flatbread) with tomato sauce and fior di latte mozzarella, cooked ham, and mushrooms	€ 9,50

Pinsa (flatbread) with fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, dry-cured ham, and Grana Padano shavings	€ 10,50

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Dear Guest, in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, we hereby list the 14 main substances that cause serious food allergies or intolerances on the basis of EFSA (European Food Safety Authority) findings. You can check for the allergens in every one of the dishes on our menu by looking for the symbols listed below in the infographic alongside their explanations.



CEREAL SAINING GLUTEN



SOY



SHELLFISH



SESAME



CELERY



FISH



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



SHELLFISH



NUTS



MILK



MUSTARD



PEANUT



EGG



VEGAN



You can consult the menu here!