

I Nostri Menu Degustazione

Our Taste Menu

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali
It is only possible to choose one Menu for the entire table

Per l'ampiezza del Menu sarà possibile ordinare il Degustazione Relais Blu
a pranzo entro le 14.00 - cena entro le 22.00
*For the breadth of the Menu will be only possible to order Relais Blu taste Menu
At lunch within 14.00 at dinner within 22.00*

A la Carte Menu

| | |
|-----------------------------|----------|
| Una portata - One course | € 60,00 |
| Due portate - Two courses | € 90,00 |
| Tre portate - Three courses | € 110,00 |

Tutte le esperienze verranno accompagnate
da uno stuzzichino di benvenuto, selezione di pani e piccola pasticceria
*All the Menu will be served
with welcome entrée, selection of home made bread and petit four*

Alcuni prodotti freschi 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.

*The fresh ingredients served raw are prepared with the shock freezing process
to cool foods completely to a core at temperature of -18°C. as per HACCP - Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Degustazione Cala di Mitigliano

Stuzzichino di Benvenuto

Welcome Entrée

Ventresca di Tonno

laccata al balsamico con crema di fave e porro arrostito
Tuna belly lacquered with balsamic, broad beans cream and roasted leek

Bottoni

ripieni di limoni canditi e pomodori secchi con Seppie, piselli e tè affumicato
Home made pasta filled with lemon and sun dried tomatoes, Cuttlefish, peas and smoked tea

Lumachine

di pasta con zuppa di pesci di scoglio, salicornia e ristretto agli agrumi
Lumachine pasta with mix fish, orange sauce and glasswort

Pescato del giorno

con salsa pil pil ed insalata di limone pane
Catch of the day with pil pil sauce and bread lemon salad

Pre Dessert

Fragole e fiori

Strawberries and flowers

Piccola Pasticceria

Petit fours

Menu degustazione Euro 130.00

Supplemento Degustazione di Vini dedicata, 5 Calici Euro 70.00

Supplement for wine pairing 5 glasses

Supplemento Degustazione di Vini dedicata Gran Selezione, 5 Calici Euro 120.00

Supplement for wine pairing 5 glasses Gran Selection

Degustazione S. Costanzo

Stuzzichino di Benvenuto

Welcome Entrée

Carciofo

con spuma di mandorle, salsa al miso e cialda di roccocò

Artichoke with almond mousse, miso sauce and rococo brittle

Uovo

croccante con verdure Primavera in carpione e Provolone del Monaco

Crispy egg with Spring vegetables and Provolone del Monaco cheese

Eliche

alla Genovese di cipolle di Montoro con salsa al Blu di bufala e polvere di caffè

Eliche pasta with Genovese onion and meat sauce, buffalo blue cheese sauce and coffee powder

Agnello

di Lauticauda, in doppia cottura con chimichurri e salsa alle melanzane

Lamb with chimichurri sauce and aubergine sauce

Pre Dessert

Tiramisù

Piccola Pasticceria

Petit fours

Menu degustazione Euro 110.00

Supplemento Degustazione di Vini dedicata, 5 Calici Euro 70.00

Supplement for wine pairing 5 glasses

Supplemento Degustazione di Vini dedicata Gran Selezione, 5 Calici Euro 160.00

Supplement for wine pairing 5 glasses Gran Selection

Degustazione Relais Blu

Ostriche Gilardeau

tostate al grano saraceno, Caviale Osetra, crema di finocchi, insalata di asparagi e lattuga di mare
Oyster Gilardeau toasted with buckwheat, Osetra Caviar, fennel cream, asparagus salad and seaweed

Roll di Wagyu

ripieni di "per e muss" e verdure croccanti con tartare di Capesante e salsa ponzu di sedano
Wagyu rolls filled with calf's snout with scallops tartare and celery ponzu sauce

Risotto

riserva San Massimo alla curcuma con Triglie marinate allo zenzero e carote in carpione
Risotto San Massimo reserve cooked with turmeric, Red Mullet marinated with ginger and carrots

Ramen

con consommé alle vongole "fujute" e Granchio Reale
Ramen with clams consommé and Royal Crub

Astice Blu

arrostito, bisque al kimchi, purea di topinambur e pak choi
Blue Lobster with kimchi bisque, jerusalem artichoke puree and pak choi

Anatra alla Pechinese

con purea di carote alle arance amare e chutney di barbabietole
Peking duck with bitter orange carrot puree and beetroot chutney

Pre Dessert

Vaniglia, basilico e limone - *Vanilla, basil and lemon*

Piccola Pasticceria - *Petit Four*

Menu degustazione Euro 180.00

Supplemento Degustazione di Vini dedicata, 7 Calici Euro 90.00
Supplement for wine pairing 7 glasses

Supplemento Degustazione di Vini dedicata Gran Selezione, 7 Calici Euro 190.00
Supplement for wine pairing 7 glasses Gran Selection

Degustazione Tradizione

Stuzzichino di Benvenuto

Welcome Entrée

Antipasto all' Italiana

prosciutto di maialino Casertano con terrina ai 3 pomodori e mozzarella di Bufala

Caserta black pig ham with 3 tomatoes terrine and Buffalo mozzarella

Linguine

con zucchine come a Nerano

Linguine with courgette Nerano style

Ragù Napoletano

agnolotti ripieni, salsa di pinoli ed aria di Pecorino

Neapolitan ragù, stuffed agnolotti, pine nut sauce and Pecorino air

Filetto di pescato

del giorno cotto in foglia di limone sotto sale

Catch of the day cooked in lemon leaves under salt

Pre Dessert

Millefoglie di Sfogliatella

Puff pastry millefeuille

Piccola Pasticceria

Petit Four

Menu degustazione Euro 110.00

Supplemento Degustazione di Vini dedicata, 5 Calici Euro 60.00

Supplement for wine pairing 5 glasses

Supplemento Degustazione di Vini dedicata Gran Selezione, 5 Calici Euro 110.00

Supplement for wine pairing 5 glasses Gran Selection

Formaggi *Cheese*

In abbinamento composte di frutta e ortaggi
Served with fruits and vegetables compote

Provolone del Monaco Dop, Pecorino Laticauda, Blu di Bufala,
Caprino di Amatrice , Parmigiano Reggiano 60 mesi
Selezione di 3 formaggi / *three cheeses* € 18.00
Selezione di 5 formaggi/ *five cheeses* € 25.00

Dessert *Cheese & Dessert*

Fragole e fiori € 15,00
Strawberries and flowers

Millefoglie di Sfogliatella € 15,00
Puff pastry millefeuille

Vaniglia, basilico e limone € 15,00
Vanilla, basil and lemon

Tiramisù € 15,00
Tiramisu

Frutta e Gelati *Fruits & Ice Creams*

Assaggi di frutta Mediterranea e Tropicale € 15.00
Bites of Mediterranean and Tropical fruits

Selezione di Sorbetti al Limone, Fragola ed Arancia € 12.00
Selection of Sorbets, Lemon, Strawberry and Orange

Gelato al Cioccolato, Nocciola e Crema € 12.00
Ice cream, Chocolate, Hazelnut and Cream

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
*CEREALS
CONTAINING GLUTEN*



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
*CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF*



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
*EGGS
AND PRODUCTS THEREOF*



PESCI E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
*FISH
AND PRODUCTS THEREOF*



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
*PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF*



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
*SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF*



PRODOTTI A BASE DI LATTE
E PRODOTTI
*MILK
AND PRODUCTS THEREOF*



FRUTTA
AGUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
*CELERY
AND PRODUCTS THEREOF*



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
*MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF*



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
*SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF*



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
*SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES*



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
*LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF*



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
*MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.
Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.