

I nostri Menu cambiano a secondo delle stagioni, quelli presenti sul sito sono indicativi

Per informazioni sul Menu disponibile e prezzi ci potete contattare

mezzo e-mail ad info@relaisblu.com oppure chiamando allo 0818789552

Menus change according to seasonality of the products and those indicated are indicative.

For information on the current Menu and prices please contact us by e-mail info@relaisblu.com

or by phone at +39 0818789552, thank you.

Menu Degustazione Our Taste Menu

Per tavoli con più di 4 persone è richiesta la scelta di un Menu degustazione

Mitigliano, San Costanzo oppure Relais Blu per tutti i commensali

For table with more than 4 people it is required to choose 1 tasting Menu among

Mitigliano, San Costanzo and Relais Blu for the entire table

Degustazione Cala di Mitigliano

Stuzzichino di Benvenuto

Welcome Entrée

Calamaro

su insalata di erbe Mediterranee, panna cotta ai Ricci di mare e caramello agli agrumi
Squid served on a Mediterranean salad, sea urchins cream pudding and citrus fruits caramel

Cappellacci

ripieni di Gamberi rossi e carciofi con stracciatella e bisque di crostacei
Homemade Cappellacci pasta filled with red shrimps and artichokes, and a shellfish bisque sauce

Pasta mista

cotta in demi glace di pesci di scoglio, salsa di broccoli "Friarielli" e mandorle tostate
*Mixed pasta cooked in a rock fish's demi-glace sauce,
broccoli "Friarielli" cream and toasted almonds*

Astice

alla brace con verdure baby, salsa Royal e raviolo croccante al foie gras
*Roasted Lobster served with baby vegetables,
Royal sauce and crispy homemade ravioli filled with foie gras*

Pre Dessert

Il Limone di Sorrento

mousse di cioccolato bianco, inserto di limone candito, bisquit caprese
Sorrento's Lemon white chocolate mousse with candied lemon insert

Piccola Pasticceria / *Petit fours*

Menu degustazione Euro 110,00 / *Taste Menu Euro 110,00*

Supplemento Degustazione di Vini dedicata 5 Calici Euro 60.00
Supplement for wine pairing / 5 glasses Euro 60.00

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

Degustazione S. Costanzo

Stuzzichino di Benvenuto

Welcome Entrée

Variazione di carciofi

con spuma di topinambur e gelato all'aglio su terra di cacao

Artichokes with topinambur mousse, garlic ice cream and cocoa crumble

Bon bon ripieni di podolico di Agerola

con gomasio al parmigiano e salsa di spinaci ed asparagi

Bon bon filled with podolico cheese from Agerola, sesame, parmesan powder, spinach and asparagus sauce

Ziti

farfalle di ricotta con Genovese di manzo, pomodori confit e polvere di alloro

Ziti pasta filled with ricotta cheese, beef Genovese sauce, confit tomatoes and bay leaf powder

Coppa di Maialino

Duroc laccata con salsa ponzu

Duroc Pork boston butt lacquered with Ponzu sauce

Pre Dessert

Tentazione al cioccolato

cremoso al 70%, mousse al caramello, pralinato agli arachidi salati
e gelato al burro di noccioline

Chocolate temptation

70% cream caramel mousse, salty peanut praline and nuts ice cream

Piccola Pasticceria / *Petit fours*

Menu degustazione Euro 95,00 / *Taste Menu Euro 95,00*

Supplemento Degustazione di Vini dedicata 5 Calici Euro 65.00

Supplement for wine pairing / 5 glasses Euro 65.00

I Menu Degustazione sono per l'insieme dei commensali

It is only possible to choose one Menu for the entire table

Degustazione Relais Blu

Stuzzichino di Benvenuto

Welcome Entrée

Triglia nappata con salsa di broccoli "Friarielli",
ripiena di fiordilatte di Massa Lubrense

Red Mullet glazed with broccoli "Friarielli" sauce and filled with Massa Lubrense's fiordilatte cheese

Uovo 63° con guanciale, spuma di ricotta, salsa al pecorino, fave e tartufo nero

Egg cooked at 63° with cheek lard, ricotta cheese, pecorino sauce, broad bean and black Truffle

Agnello di Lauticauda

kebab con carota arrostita, yogurt di capra, salsa harissa e peperone crusco

Lauticauda Lamb kebab with roasted carrot, goat yogurt, harissa sauce and crispy sweet pepper

Spaghettone cacio e pepe, Nduja e Scampi marinati al lime

Spaghettone pasta cheese and pepper, Nduja and lime marinated langoustines

Branzino ai frutti di mare con salsa di Calamari e Cannocchie

Sea bass with seafood, Squids, and Mantis shrimps sauce

Anatra con purea di carote e papaya, cosciotto stracotto con cipolla arrostita

Duck with papaya and carrot's cream, stew leg with roasted onion

Pre Dessert

Fior di Fragola cremoso allo yogurt, gel al bergamotto e basilico

Strawberry yogurt mousse, bergamot and basil gel

Piccola Pasticceria / *Petit fours*

Menu degustazione Euro 150,00 / *Taste Menu Euro 150,00*

Supplemento Degustazione di Vini dedicata 7 Calici Euro 90.00

Supplement for wine pairing / 7 glasses Euro 90.00

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

Ordine minimo Due portate tutte le esperienze verranno accompagnate dall'aperitivo di benvenuto, selezione di pani e piccola pasticceria
Minimum order Two courses all the Menu will be served with welcome entrée, selection of home made bread and petit four

Antipasti *Hors d'oeuvre*

Triglia nappata con salsa di broccoli "Friarielli", € 35,00
ripiena di fiordilatte di Massa Lubrense
Red Mullet glazed with broccoli "Friarielli" sauce and filled with Massa Lubrense's fiordilatte cheese

Velo di Calamaro su insalata di erbe Mediterranee, € 35,00
panna cotta ai Ricci di mare e caramello agli agrumi
Squid Served on a Mediterranean salad, sea urchins cream pudding and citrus fruits caramel

Kebab di Agnello di Lauticauda con carota arrostita, € 30,00
yogurt di capra, salsa harissa e peperone crusco
Lauticauda Lamb Kebab with roasted carrot, goat yogurt, harissa sauce and crispy sweet pepper

Uovo 63° con guanciaie, spuma di ricotta, € 30,00
salsa al pecorino, fave e tartufo nero
Egg cooked at 63° with cheek lard, ricotta cheese, pecorino sauce, broad bean and black Truffle

La Tradizione *The tradition*

Diversamente il Baccalà € 35,00
con scarola ed acciughe, salsa pil pil
e su zuppeta di ceci con polvere di limone bruciato
*Cod Fish selection
With escarole and anchovies, pil pil sauce
and on a chickpeas soup with lemon powder*

Variazione di carciofi con spuma di topinambur € 30,00
e gelato all'aglio su terra di cacao
*Artichokes with topinambur mousse,
garlic ice cream and cocoa crumble*

Primi *First courses*

Riso Vialone Nano mantecato con provola affumicata, piselli decorticati ed Astice arrosto <i>Riso Vialone Nano creamed with smoked provola cheese, green peas and roasted Lobster</i>	€ 38,00
Cappellacci ripieni di Gamberi rossi e carciofi con stracciatella e bisque di crostacei <i>Homemade Cappellacci pasta filled with red shrimps and artichokes, stracciatella cheese and a shellfish bisque sauce</i>	€ 35,00
Spaghettoni Pastificio Gentile cacio e pepe, Nduja e Scampi marinati al lime <i>Spaghettoni pasta cheese and pepper, Nduja and lime marinated langoustines</i>	€ 35,00
Bon bon ripieni di podolico di Agerola con gomasio al parmigiano e salsa di spinaci ed asparagi <i>Bon bon filled with podolico cheese from Agerola, sesame, parmesan powder, spinach and asparagus sauce</i>	€ 30,00
Ravioli farciti di Faraona con salsa del suo arrosto, favette e yogurt <i>Homemade Ravioli filled with guinea-fowl , yogurt and broad beans</i>	€ 30,00

La Tradizione *The tradition*

Pasta mista Vicidomini cotta in demi glace di pesci di scoglio, salsa di broccoli "Friarielli" e mandorle tostate <i>Mixed pasta cooked in a rock fish's demi-glace sauce, broccoli "Friarielli" cream and toasted almonds</i>	€ 35,00
Ziti spezzati Pastai Gragnanesi farciti di ricotta con Genovese di manzo, pomodori confit e polvere di alloro <i>Ziti pasta filled with ricotta cheese, beef Genovese sauce, confit tomatoes and bay leaf powder</i>	€ 30,00

Pesce & Carne *Fish & Meat*

Filetto di Branzino ai frutti di mare con salsa di Calamari e Cannocchie <i>Sea bass with seafood and sauce made with Squids and Mantis shrimps</i>	€ 40,00
Pescato del Giorno con macedonia di verdure, jus di pesce al vino bianco e polvere di limone <i>Catch of the day with mix vegetables, white wine sauce and lemon zest</i>	€ 40,00
Astice alla brace con verdure baby, salsa Royal e raviolo croccante al foie gras <i>Roasted Lobster served with baby vegetables, Royal sauce and crispy homemade ravioli filled with foie gras</i>	€ 50,00
Agnello alla Villeroy con salsa agli champignon e millefoglie di patate <i>Villeroy style lamb with champignon sauce and potatoes mille foille</i>	€ 40,00
Coppa di Maialino Duroc laccata con salsa ponzu <i>Duroc Pork boston butt lacquered with Ponzu sauce</i>	€ 40,00
Anatra con purea di carote e papaya, cosciotto stracotto con cipolla arrostita <i>Duck with papaya and carrot's cream, stew leg with roasted onion</i>	€ 40,00

Formaggi & *Cheeses*

Provolone del Monaco Dop,
Parmigiano Reggiano Vacche rosse 36 mesi,
Blu di Capra, Formaggio di latte misto al Barolo,
Pecorino affinato nel fieno

Selezione di 3 formaggi /*three cheeses* € 18.00
Selezione di 5 formaggi/ *five cheeses* € 25.00

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

Dolci *Sweets*

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

Selezione di Sorbetti al Limone, Ananas e Fragola € 12.00
Selection of Sorbets, Lemon, Pineapple and Strawberry

Gelato al Cioccolato, Nocciola e Vaniglia € 12.00
Ice cream, Chocolate, Hazelnut and Vanilla

Il Limone di Sorrento € 12,00
mousse di cioccolato bianco, inserto di limone candito
e bisquit caprese
Sorrento's lemon white chocolate mousse with candied lemon insert

Fior di Fragola € 12,00
cremoso allo yogurt, gel al bergamotto e basilico
Strawberry yogurt mousse, bergamot and basil gel

La Pastiera nell'uovo € 12,00
bavarese al grano cotto ed arance candite
Cooked corn bavarian cream and candied oranges

Tentazione al cioccolato € 15,00
cremoso al 70%, mousse al caramello, pralinato alle arachidi salate e gelato al burro di noccioline
Chocolate temptation 70% cream caramel mousse, salty peanut praline and nuts ice cream

Soufflé ai limoni di Massa Lubrense con gelato alla vaniglia € 15,00
(tempo di preparazione circa 20 minuti)
Lemon Soufflé with vanilla ice cream (preparation time 20 minutes)