

# 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.*