

Benvenuti

al

Bladen
ristorante & bar

La Filosofia del nostro ristorante si basa sulla sostenibilità e sulla promozione della biodiversità locale, attraverso l'utilizzo di materie prime del territorio. Collaborando con fornitori della zona, siamo in grado di offrire piatti autentici e di alta qualità, riducendo l'impatto ambientale del trasporto di prodotti a lunga distanza e sostenendo l'economia locale.



ANTIPASTI

Seppie saltate in padella

con lime, peperoncino e burro all'aglio e timo ⁴

Tacos di montagna

carne salada, pomodoro, cipolla, salsa guacamole e coriandolo fresco ¹

Foie Gras *

scottato in padella con composta di albicocche ¹¹

Tortina di patate

con salmone marinato, caviale di salmone e rosso d'uovo marinato ^{3, 4, 7}

Funghi Pleorotus

panati alla piastra, tortino di polenta e tartufo nero ^{1, 7}

Dadolata di cervo *

aglio, maggiorana, paprica dolce e aneto, servito con pane di semi scuro ^{1, 5, 8, 11}

Insalata di petto d'anatra

pinoli, aceto di melograno e salsa Hoisin di prugne ^{5, 6, 8}

Insalata di verdura mista

su ordinazione (a buffet se presente)

* supplemento di 7,00 € con trattamento mezza pensione o pensione completa



PASTE

tutte fatte da noi

Spaghetti alla chitarra

con pistacchi, pomodorini
e provola affumicata ^{1, 3, 5, 8}

Tagliolini allo zafferano

saltati al ragout stretto di cinghiale ^{1, 3}

Pappardelle al Barolo

con stracotto di manzo, patate e carote ^{1, 3}

Tortellacci al salmone *

erba cipollina e lime su salsa beurre blanc ^{1, 2, 3, 4, 7}

Ravioli ripieni

di ricotta patate, cipolla, ortica, cacao amaro
e cannella su salsa di burro chiarificato ^{1, 3, 7}

Gnocchi di patate dolci

salsa al gorgonzola e gemme
di pomodoro secco ^{1, 3, 7}

Canederli vegetariani *

in brodo invernale intenso e polvere di Sumac ^{1, 3, 7, 8}

* supplemento di 7,00 € con trattamento mezza pensione o
pensione completa



SECONDI

Salmone scozzese grigliato *

servito con bisque di aragosta, Pernod e fantasia di verdure ^{2, 4, 6, 14}

Scamone di manzo

alla piastra, fricassea di funghi, salsa al timo, patate e insalatina

Filetto di maiale

infuso al limone, pepe, aglio, cipolla caramellata, salsa alla pancetta e verdure

Stinco d'agnello

brasato al Refosco, insalata di couscous, quinoa e salsa di cottura ^{1, 8}

Tagliata di calamari *

su salsa alla puttanesca e germogli di piselli ^{2, 4}

Sovraccoscia di pollo

salsa Suprema, funghi, patate duchessa e ciliegie ^{1, 3, 5, 7}

Lombo di cervo ai ferri *

purea di patate e salsa dolce di lamponi ^{1, 7}

* supplemento di 7,00 € con trattamento mezza pensione o pensione completa



DESSERT

Panna cotta allo zafferano *

gelato al sambuco e terra al cioccolato ^{7,8}

Cheesecake

con copertura al ribes e granella di nocciole ^{1, 5, 7, 8}

Panna cotta

al cioccolato bianco e fondente col cuore morbido di gianduia ^{7,8}

Torta al caffè

banana caramellata e crema ganache al cioccolato ^{1, 5, 7}

Cannolo siciliano rivisitato

ripieno di ricotta, gocce di cioccolato e crema al pistacchio ^{1, 5, 7, 8}

Il tiramisù del Bladen ^{1, 3, 7}

Vasta selezione di gelati e sorbetti ^{3, 5, 7, 8}

* supplemento di 7,00 € con trattamento mezza pensione o pensione completa



I nostri ingredienti sono tutti freschi e provengono da filiere controllate e conosciute. Quanto noi produciamo viene trattato in modo scrupoloso nel rispetto delle normative HACCP, utilizzando tecnologie all'avanguardia, quali sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto lo zero, sia come tecnica di preparazione che nella conservazione degli alimenti.

- 1 **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i 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** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

per cortesia avvisare il nostro personale di sala in merito ad eventuali allergie o intolleranze

