

SPEISEKARTE



vorspeisen

Ein leichter und frischer Start,
mit Liebe serviert.



MANZO NUDO **22**

Rinder Carpaccio, schwarzer Trüffel,
Rucola, Parmesan ^(G.4.I.)

TRIO DI BRUSCHETTA **12**

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum, Schafskäse, Oliven ^(Aa.G.)

IL CLASSICO **23**

San Daniele Schinken, Salami, Käse, Oliven,
Pulposalat mit Sellerie und Gemüse ^(N.I.G.1)

POMODORO OCCHIO DI BUE **17**

Fleischtomaten mit Burrata und
12 Monate altem Balsamico ^(G.1)

CALAMARI FRITTI **11**

Tintenfischringe frittiert
mit Knoblauch-Dip ^(N.Aa.C.1)

ZWIEBELRINGE **7**

Zwiebelringe frittiert
mit Sourcream ^(C.Aa.1.4)

IL CLASSICO VEGETALE **17**

Zucchini, Paprika, Artischocke, Aubergine, Oliven,
Süßkartoffel und eingekochte Zwiebeln ^(I.G.1.L)

FRISCHE AUSTERN **7 | 18 | 29**

je Stück | 3 Stück | 5 Stück ^(N.)

L'ARTE DEL CRUDO **23**

Rinder-Tatar, Crème fraîche, Olivenöl,
Kapern, Wachtelei ^(C.G.1.J.)

ORO ROSA **19**

Lachs Carpaccio mit Wasabi-Mayo,
gepuffter Amaranth ^(D.C.1.J.)

VERDE VIVO **17**

Avocado-Tatar, Limettensaft,
Sour Cream ^(G.4.)

GAMBERI ROSSO **26**

12 argentinische rote Garnelen ^(B.G.)

PIZZAPANE **6**

Pizzabrot ^(Aa.)

PIMENTOS DE PATRON **6** ^(G.)



salate

Knackig, bunt und voller Aroma.

PULPO NEL BLU **23**

lauwarme Pulpo, Kartoffeln,
Kirschtomaten, Sellerie, Lemondressing (J.N.I)

ROMANA SALAT **19**

Romanasalat-Herzen, Parmesanchips, Croutons,
Kirschtomaten, Maispouladenbrust-Streifen (Aa.G.)

SKYBAR SALAT **20**

Bunter gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und
gegrillte Streifen vom argentinischen Rumpsteak (E.)

PERTA DI CAPRA **14**

Bunter gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen,
und gratinierter Ziegenkäse (G.E.)

BURRATASALAT **17**

Rucola, Burrata, frische Himbeeren, Granatapfel
und Himbeervinaigrette (G.J.1)

BEILAGEN SALAT **8**

Bunter gemischter Salat (E.)

Dressings

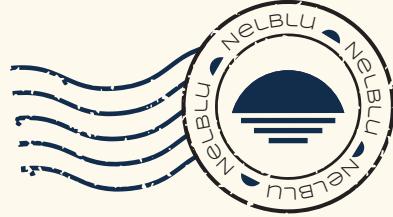
Wahlweise mit;

French^(G.J.F.C.4.1.) | Balsamico^(4.J) | Himbeere^(4.Hc.2.J) | Lemon^(J)

*Unsere Salate so bunt
wie euer Geschmack*

PASTA

Al dente, mit feiner Soße.
Ein Teller Italien, ganz nah.



STROZZAPRETI AL PESTO DI PISTACCHIO **18**

Pistazienpesto, Stracciatella (Hg.G.Aa.)

ZUCCHINISPAGHETTI (OHNE PASTA) **14**

Zucchinispirelli, Knoblauch, Kirschtomaten,
Olivenöl und Parmesan^(G.)

TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO **17**

mit Rindfleischsoße und Parmesan (G.1.5.Aa.)

SPAGHETTI AGLIO E OLIO **13**

Knoblauch, scharfe Peperoni, Basilikum
und Olivenöl (Aa.)

PACCHERI AL POMODORO **13**

mit Tomatensoße und Parmesan (G.Aa.)

LINGUINE NEL BLU **25**

Venusmuschel, Kirschtomate
und Zitronenzeste (4.G.I.D.Aa.)

TAGLIOLINI AL TARTUFO **29**

frisch gehobelter schwarzer Trüffel,
Trüffelsoße, geröstete Pinienkerne, Parmesan
(G.I.E.1.4.Aa.)

SPAGHETTI AL GAMBERO ROSSO **29**

Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten (Aa.G.B.)

LINGUINE AL ASTICE **33**

halber Hummer, Fischsoße und
Kirschtomaten (Aa.G.B.D.)

TAGLIATELLE CON LAGONSTINO **30**

Krustentiersoße und Kirschtomaten (Aa.B.G.)

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Pasta*



FLEISCH

Vom Grill auf den Teller –
kräftig, saftig, voller Charakter.

Alle Steaks werden mit Jus serviert.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 250 G
29

RIB - EYE | 300 G
43

RINDERFILET | 220 G
40

RINDERFILET | 180 G
35

MAISPOURCELADE
27

mit Gemüse und Currysoße (G.F.1.2.)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
29

Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken,
Salbei, Weißweinsoße, Gemüse (G.Aa.Z.)

SCALOPPINA NEL BLU
29

mit Buttersalbeisoße und frische Nudeln (G.Aa.)

MILANESE
29

Kalbsschnitzel paniert in Butter gebraten
mit Pommes (E.Aa.G.C.)

SPARERIBS
22

400 G, mit BBQ-Soße und Süßkartoffel (I.J.H.1.3.)

FISCH

Aus dem Meer auf den Teller –
frisch, fein, voller Sonne.

SALMONE ALLA GRILLIA
27

mit Zitrone, Olivenöl, Gemüse (Z.D.G.I.)

PULPO ALLA GRIGLIA
35

mit Zitrone, Olivenöl, Knoblauchsoße
und Kartoffelpüree (G.N.)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
35

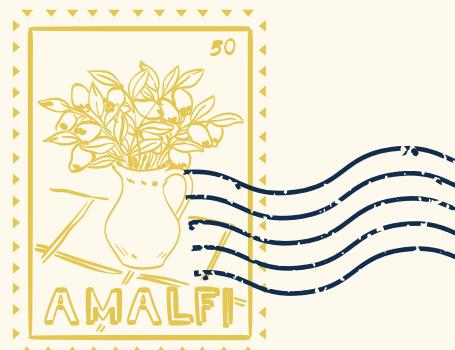
Seezunge nach Müllerin Art
mit Rosmarinkartoffeln (Ha.Aa.D.G.)

DORADENFILET INSALATA
DI FREGOLASARDA
25

mit Tomatensugo (Aa.G.D.L.)

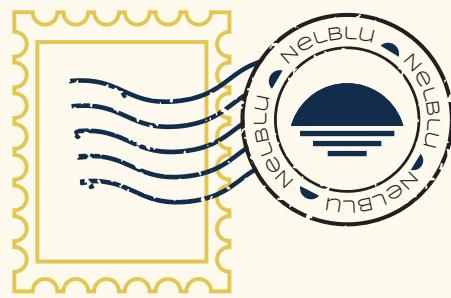
FRISCHE AUSTERN
7 | 18 | 29

je Stück | 3 Stück | 5 Stück (N.)



BEILAGEN

Die kleinen Begleiter mit großem Geschmack.



GRILLGEMÜSE (Z.)

6

POMMES (4.1)

6

TRÜFFELPOMMES

13

mit frischen Trüffeln (G.4.1.)

SÜSSKARTOFFELN

6

in Spalten, gegrillt (Z.)

ROSMARIN-DRILLINGE

6

BEILAGEN SALAT (E.)

8

KARTOFFELPÜREE (G.)

6

PIMENTOS DE PATRON (G.)

6

PASTA AL POMODORO (Aa.G.)

6

Dips

BBQ-SOSSE (I.J.1.2.3.)

2

TRÜFFEL-MAYO (C.G.J.1.4.D)

5

JUS (Aa.F.I.L.)

4

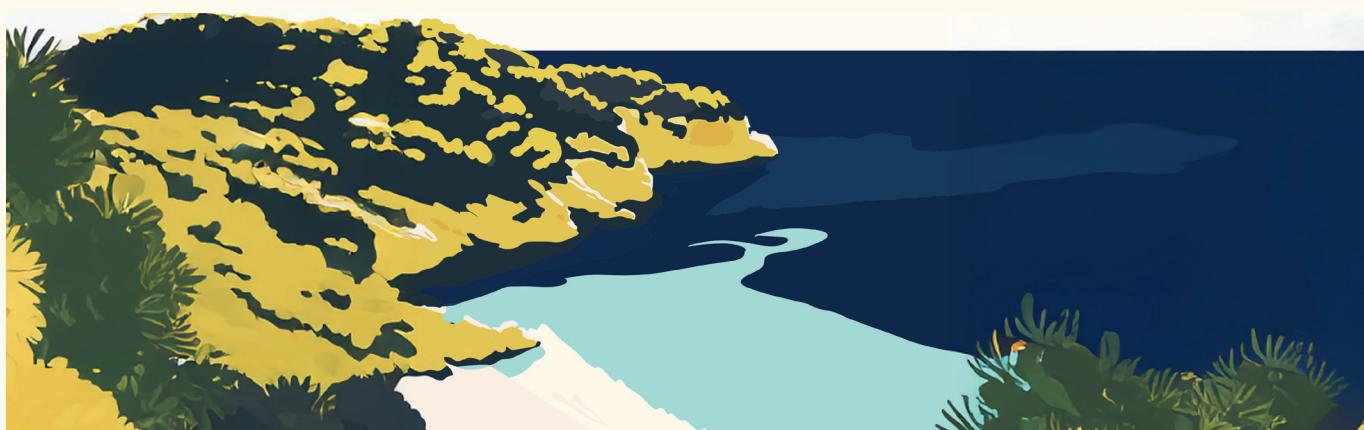
KRÄUTERBUTTER DELLA CASA (G.)

3

SCHMELZZWIEBELN (G.L.)

3

KETCHUP ODER MAYO (I.I.3.)



BURGER

Mit Patty vom Rind
oder Vegetarisch

BURGER CLASSICO **20**

Rindfleisch-Patty, Speck, Tomate, Zwiebel, Gurke, Salat,
Cheddar-Käse, BBQ-Soße und Pommes (Aa.1.4.J.L.G)

BURGER NEL BLU **23**

Rindfleisch-Patty, Tomate, Zwiebel, Gurke, Salat,
Cheddar-Käse, Trüffelremoulade und Pommes (Aa.1.4.J.L.G.F)

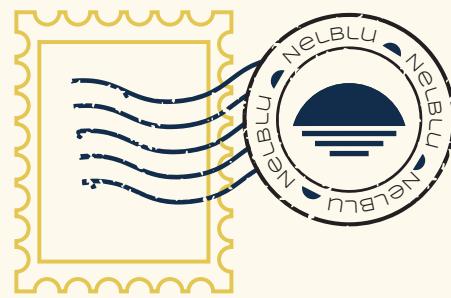
BURGER MEDITERRANEO **20**

Gemüse-Patty, Burrata, Tomate, Zwiebel, Gurke,
Rucola, Pesto und Pommes (Aa.1.4.G.L)



PIZZA

Pizza mit Sauerteig-Starter mit einer 72-stündigen Reifezeit, um den Teig mürbe und bekömmlich weich, aber gleichzeitig knusprig zu machen.



PIZZA MARGHERITA

12

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Basilikum (Aa.G.1.)

PIZZA SALAME

13

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Salami Napoli (Aa.G.1.5.)

PIZZA RUSTICA

15

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Salami, Schinken, frische Champignons (Aa.G.1.5.)

PIZZA RUCOLA

17

Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan (Aa.G.1.)

PIZZA DIAVOLA

14

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, scharfe Salami (Aa.G.1.5.)

PIZZA BURRATA

18

Mozzarella Fior di Latte, San Daniele Schinken, Burrata (Aa.G.1.)

PIZZA SKY BAR

18

Crème fraîche, Lachs, Zwiebel, Zitrone, Guacamole-Creme (Aa.G.1.D.)

PIZZA TONNO

16

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven (Aa.G.1.D.)

PIZZA FELICITA

19

Mozzarella Fior di Latte, Trüffelcreme, San Daniele Schinken, Burrata und gehobelter schwarzer Trüffel (Aa.G.1.)

PIZZA CARRE

18

Mozzarella Fior di Latte, Lachs, Kirschtomaten, Rucola (Aa.G.D.1.)

PIZZA SALSICCIA

17

Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Salsiccia mit Fenchel, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum (Aa.G.1.5.)

PIZZA TARTUFO

19

Mozzarella Fior di Latte, Trüffelcreme, Rucola, schwarzer Trüffel (gehobelt) und Parmesan (Aa.G.1.)

PIZZA BUFALA

15

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola (Aa.6.1.)

PIZZA NEL BLU

18

Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchte ohne Käse (Aa.6.1.D.)

Weitere Zutaten

gehobelter Trüffel **7**

Meeresfrüchte **5**

Lachs **5**

jede weitere Zutat: **1**

KINDERGERICHTE

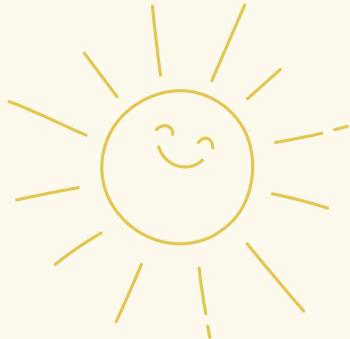
TOMATE MOZZARELLA (G.L.) 

12

CHICKEN NUGGETS

11

mit Pommes (Aa.G.1.4.)



KINDERSCHNITZEL (KALB)

15

mit Pommes (Aa.G.C.)

SPAGHETTI BOLOGNESE

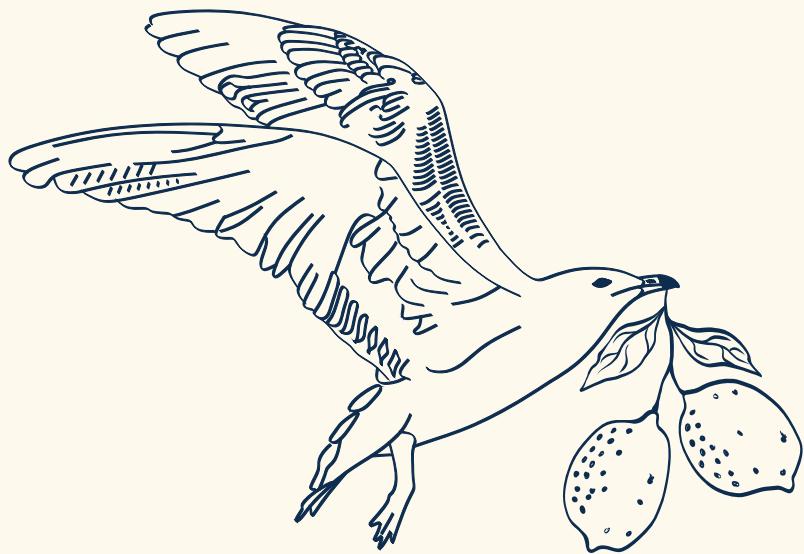
12

mit Rindfleisch (Aa.G.1.C.)

TORTELLINI ALLA PANNA

12

mit Schinken-Sahnesoße (G.1.Aa.)



dessert

Süßer Schlussakkord –
la dolce vita in jedem Löffel.

CRÉME BRÛLÉE MIT CASSIS-SORBET (G.C.Z.) 
12

CUORE DI CIOCCOLATO 
13

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis (Aa.E.G.C.6.)

PANACOTTA 
10

auf Himbeerspiegel (6.G.)

AFFOGATO 
8

Espresso, Vanilleeis (11.6.G.)

SORBET 
3

Erdbeer, Zitrone, Himbeere, Cassis, Mango. Je Kugel (2.6.)

GELATO 
3

Vanille, Schokolade. Je Kugel (G.6.)

KÄSEPLATTE „O SOLE MIO“
15

NEL BLU SPECIALE
16

Frittierte Teigstreifen, Nutella, M&M, Kinderschokolade, Puderzucker (Aa.6.2.)

SORBET NELBLU
13

Zitronensorbet | Gin | Zitronensaft | Blue Curacao (2.6.C.1.)

SORBET CARRÉ
13

Zitronensorbet | Zitronensaft | Grenadine (2.6.1.C.)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können alle Speisen Spuren von Allergenen enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal bei Unverträglichkeiten oder Allergien.

Zusatzstoffe

- 1 | mit Konservierungsstoff
- 2 | mit Farbstoff
- 3 | mit Antioxidationsmittel
- 4 | mit Geschmacksverstärker
- 5 | mit Phosphat
- 6 | mit Süßungsmittel(n)
- 7 | enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 | geschwefelt
- 9 | geschwärzt
- 10 | gewachst
- 11 | koffeinhaltig
- 12 | chitinhaltig

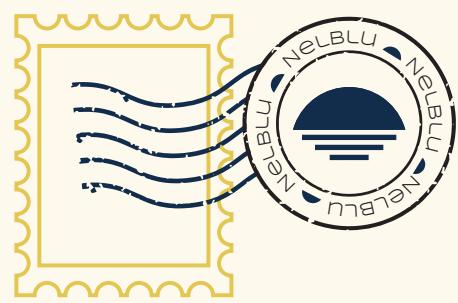
Allergene

- Aa | Weizen
- Ab | Roggen
- Ac | Gerste
- Ad | Hafer
- B | Krebstiere
- C | Eier
- D | Fisch
- E | Erdnüsse
- F | Soja
- G | Milch (einschl. Laktose)
- Z | Austernsoße

 | Vegetarisch

Schalenfrüchte

- Ha | Mandeln
- Hb | Haselnüsse
- Hc | Walnüsse
- Hd | Cashewnüsse
- He | Pekannüsse
- Hf | Paranüsse
- Hg | Pistazien
- Hh | Macadamianüsse
- I | Sellerie
- J | Senf
- K | Sesamsamen
- L | Schwefeloxid & -Sulfite
- M | Lupine
- N | Weichtiere



*Wir wünschen euch
einen guten Appetit*