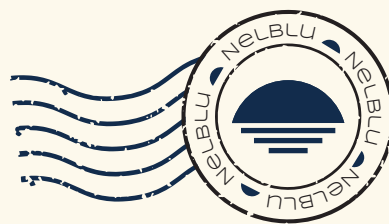


# **speisekarte**



# Vorspeisen

Ein leichter und frischer Start,  
mit Liebe serviert.



## MANZO NUDO 22

Rinder Carpaccio, schwarzer Trüffel,  
Rucola, Parmesan <sup>(G.4.1.)</sup>

## TRIO DI BRUSCHETTA 12

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,  
Basilikum, Schafskäse, Oliven <sup>(Aa.G.)</sup>

## IL CLASSICO 23

San Daniele Schinken, Salami, Käse, Oliven,  
Pulposalat mit Sellerie und Gemüse <sup>(N.I.G.1)</sup>

## POMODORO OCCHIO DI BUE 17

Fleischtomaten mit Burrata und  
12 Monate altem Balsamico <sup>(G.1.)</sup>

## CALAMARI FRITTI 11

Tintenfischringe frittiert  
mit Knoblauch-Dip <sup>(N.Aa.C.1.)</sup>

## ZWIEBELRINGE 7

Zwiebelringe frittiert  
mit Sourcream <sup>(C.Aa.1.4)</sup>

## IL CLASSICO VEGETALE 17

Zucchini, Paprika, Artischocke, Aubergine, Oliven,  
Süßkartoffel und eingelegte Zwiebeln <sup>(I.G.1.L)</sup>

## FRISCHE AUSTERN 7 | 18 | 29

je Stück | 3 Stück | 5 Stück <sup>(N.)</sup>

## L 'ARTE DEL CRUDO 23

Rinder-Tatar, Crème fraîche, Olivenöl,  
Kapern, Wachtelei <sup>(C.G.1.J.)</sup>

## ORO ROSA 19

Lachs Carpaccio mit Wasabi-Mayo,  
gepuffter Amaranth <sup>(D.C.1.J.)</sup>

## VERDE VIVO 17

Avocado-Tatar, Limettensaft,  
Sour Cream <sup>(G.4.)</sup>

## GAMBERI ROSSO 26

12 argentinische rote Garnelen <sup>(B.G.)</sup>

## PIZZAPANE 6

Pizzabrot <sup>(Aa.)</sup>

## PIMENTOS DE PATRON 6 <sup>(G.)</sup>



# salate

Knackig, bunt und voller Aroma.

## PULPO NEL BLU

23

lauwarme Pulpo, Kartoffeln,  
Kirschtomaten, Sellerie, Lemondressing <sup>(J.N.I)</sup>

## ROMANA SALAT

19

Romanasalat-Herzen, Parmesanchips, Croutons,  
Kirschtomaten, Maispouladenbrust-Streifen <sup>(Aa.G.)</sup>

## SKYBAR SALAT

20

Bunter gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und  
gegrillte Streifen vom argentinischen Rumpsteak <sup>(E.)</sup>

## PERTA DI CAPRA

14

Bunter gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen,  
und gratinierter Ziegenkäse <sup>(G.E.)</sup>

## BURRATASALAT

17

Rucola, Burrata, frische Himbeeren, Granatapfel  
und Himbeervinaigrette <sup>(G.J.1)</sup>

## BEILAGEN SALAT

8

Bunter gemischter Salat <sup>(E.)</sup>

## Dressings

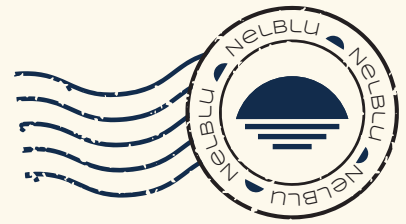
Wahlweise mit;

French <sup>(G.J.F.C.4.1.)</sup> | Balsamico <sup>(4.J)</sup> | Himbeere <sup>(4.Hc.2.J)</sup> | Lemon <sup>(J.)</sup>

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

Zucchinihiren, Knoblauch, Kirschtomaten,  
Olivenöl und Parmesan<sup>(G.)</sup>

## 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.1.D.Aa.)

## TAGLIOLINI AL TARTUFO 29

frisch gehobelter schwarzer Trüffel,  
Trüffelsoße, geröstete Pinienkerne, Parmesan  
(G.1.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.

# FISCH

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

Alle Steaks werden mit Jus serviert.

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 250 G**  
**29**

**RIB - EYE | 300 G**  
**43**

**RINDERFILET | 220 G**  
**40**

**RINDERFILET | 180 G**  
**35**

**MAISPOURLADE**  
**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 (L.J.H.1.3.)

---

---

---

**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**

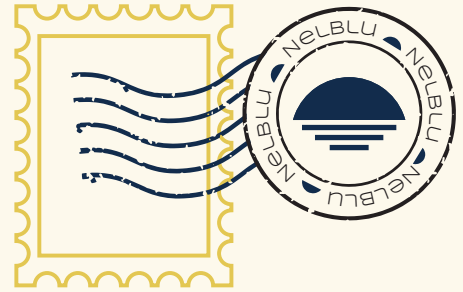
je Stück | 3 Stück | 5 Stück (N.)





# 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

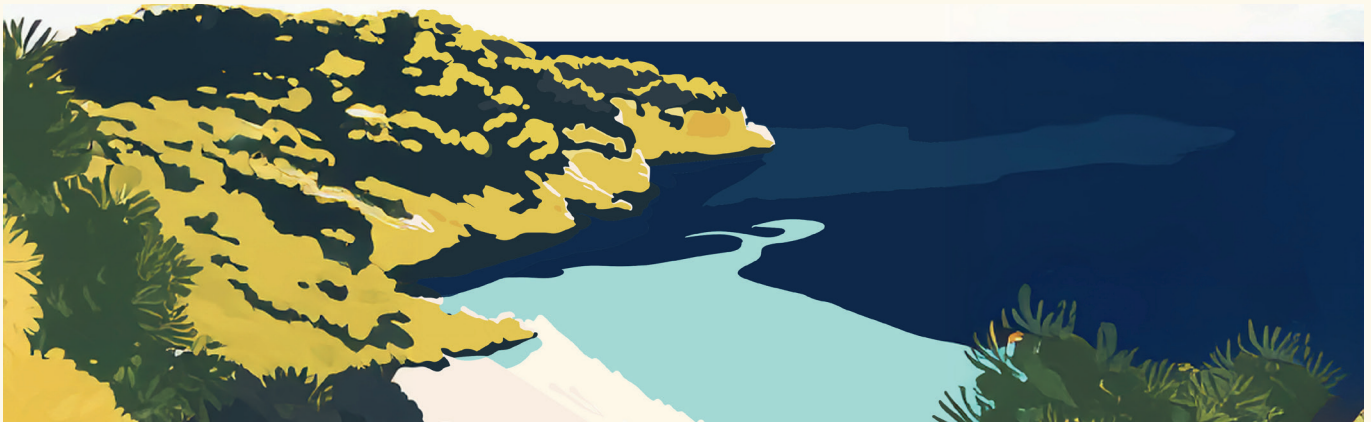
**TRÜFFEL-MAYO** (C.G.J.1.4.D)   
5

**JUS** (Aa.F.I.L.)  
4

**KRÄUTERBUTTER DELLA CASA** (G.)   
3

**SCHMELZZWIEBELN** (G.L.)   
3

**KETCHUP ODER MAYO** (I.1.3.) 



# 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)

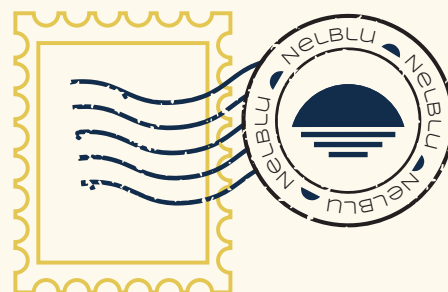
## **BURGER MEDITERRANEO** **20**

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**

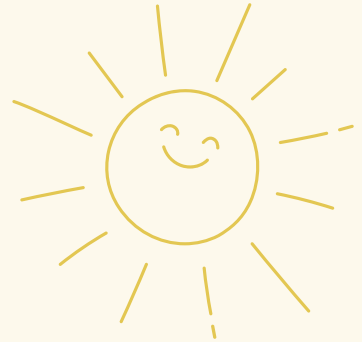
mit Pommes (Aa.G.C.)

**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.

---

**CRÈME 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

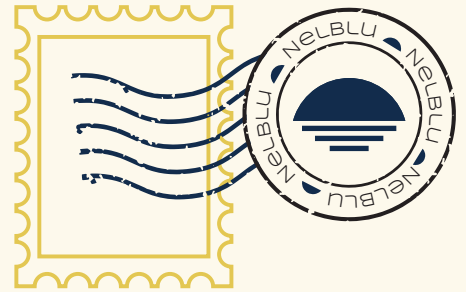
# Allergene

- 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*

---