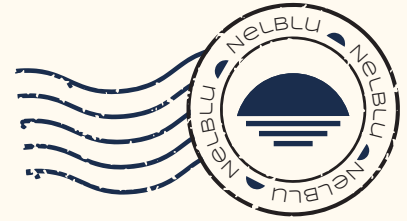


# SPEISEKARTE



# 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>

## **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

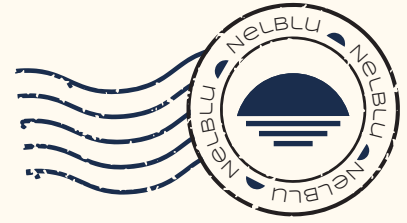
Wahlweise mit;

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 <sup>(Hg.G.Aa.)</sup>

## ZUCCHINISPAGHETTI (OHNE PASTA) 14

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

## TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO 17

mit Rindfleischsoße und Parmesan <sup>(G.1.5.Aa.)</sup>

## SPAGHETTI AGLIO E OLIO 13

Knoblauch, scharfe Peperoni, Basilikum  
und Olivenöl <sup>(Aa.)</sup>

## PACCHERI AL POMODORO 13

mit Tomatensoße und Parmesan <sup>(G.Aa.)</sup>

## LINGUINE NEL BLU 25

Venusmuschel, Kirschtomate  
und Zitronenzeste <sup>(4.G.I.D.Aa.)</sup>

## TAGLIOLINI AL TARTUFO 29

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

## SPAGHETTI AL GAMBERO ROSSO 29

Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten <sup>(Aa.G.B.)</sup>

## LINGUINE AL ASTICE 33

halber Hummer, Fischsoße und  
Kirschtomaten <sup>(Aa.G.B.D.)</sup>

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne  
Zucchini spaghetti oder glutenfreie Pasta*



# FLEISCH

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

Alle Steaks werden mit Jus serviert.

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

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

**SURF & TURF**  
**45**

Rinderfilet 180g | 3 Gamberi Rosso <sup>(B.G)</sup>

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

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**  
**29**

Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken,  
Salbei, Weißweinsoße, Gemüse <sup>(G.Aa.Z.)</sup>

**SCALOPPINA NEL BLU**  
**29**

Tomatensugo, Kapern, Oregano und  
frische Nudeln <sup>(G.Aa.)</sup>

**MILANESE**  
**29**

Kalbsschnitzel paniert in Butter gebraten  
mit Pommes <sup>(E.Aa.G.C.)</sup>

**SPARERIBS**  
**22**

400g, mit BBQ-Soße und Süßkartoffel <sup>(I.J.H.1.3.)</sup>

# FISCH

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

**SALMONE ALLA GRILLIA**  
**27**

mit beurre Blanc, Gemüse <sup>(D.G.I.)</sup>

**PULPO ALLA GRIGLIA**  
**35**

mit Zitrone, Olivenöl, Knoblauchsoße  
und Kartoffelpüree <sup>(G.N.)</sup>

**SOGLIOLA ALLA MUGNAIA**  
**35**

Seezunge nach Müllerin Art  
mit Rosmarinkartoffeln <sup>(Ha.Aa.D.G.)</sup>

**DORADENFILET INSALATA  
DI FREGOLASARDA**  
**25**

mit Tomatensugo <sup>(Aa.G.D.L.)</sup>

**MEDITERRANE FISCHPLATTE**  
(ab 2 Personen)

mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und  
Zitronen-Knoblauch-Sugo <sup>(Aa,G,D,L,Z,Ha)</sup>

**45 pro Person**

**FRISCHE AUSTERN**  
**7 | 18 | 29**

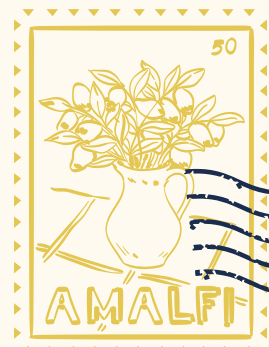
je Stück | 3 Stück | 5 Stück <sup>(N.)</sup>

Auf Wunsch auch gratinierte Austern mit  
lauwarmer Kräuterkruste <sup>(E,Aa,G,C)</sup>

---

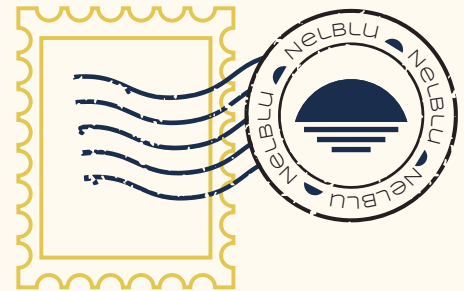
---

---



# BEILAGEN

Die kleinen Begleiter mit großem Geschmack.



**GRILLGEMÜSE** <sup>(Z.)</sup>  
6

**POMMES** <sup>(4.1)</sup>   
6

**TRÜFFELPOMMES**   
13

mit frischen Trüffeln <sup>(G.4.1)</sup>

**SÜSSKARTOFFELN**  
6

in Spalten, gegrillt <sup>(Z.)</sup>

**ROSMARIN-DRILLINGE**   
6

**BEILAGEN SALAT** <sup>(E.)</sup>   
8

**KARTOFFELPÜREE** <sup>(G.)</sup>   
6

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

**PASTA AL POMODORO** <sup>(Aa.G.)</sup>   
6

## Dips

**BBQ-SOSSE** <sup>(I.J.1.2.3.)</sup>  
2

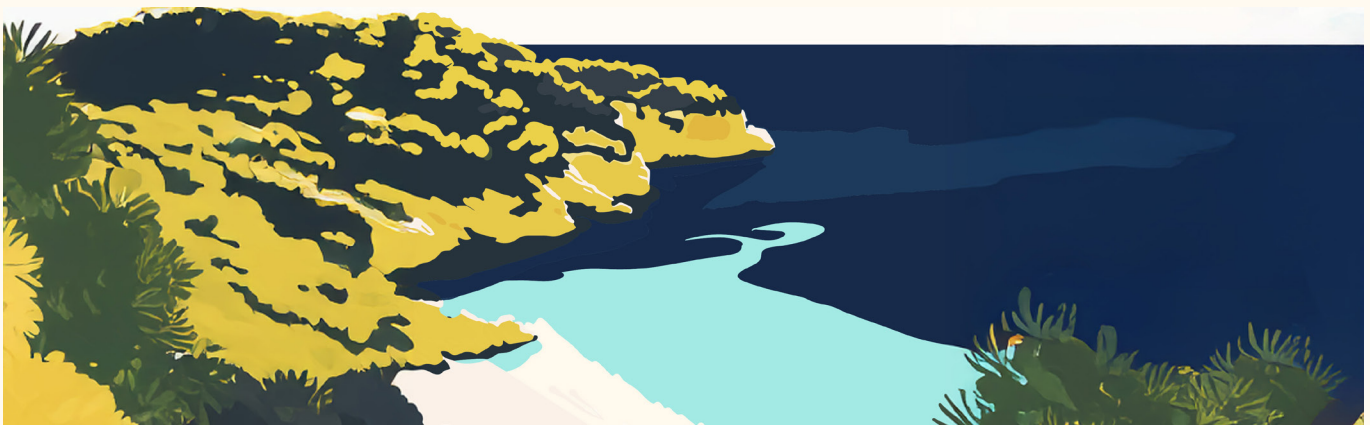
**TRÜFFEL-MAYO** <sup>(C.G.J.1.4.D)</sup>   
5

**JUS** <sup>(Aa.F.I.L.)</sup>  
4

**KRÄUTERBUTTER DELLA CASA** <sup>(G.)</sup>   
3

**SCHMELZZWIEBELN** <sup>(G.L.)</sup>   
3

**KETCHUP ODER MAYO** <sup>(I.1.3.)</sup> 



# 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**

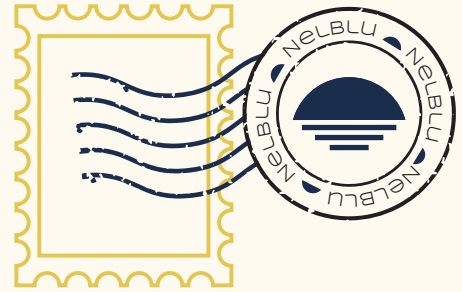
Rindfleisch-Patty, Burrata, Tomate, Zwiebel, Gurke,  
Rucola, Pesto und Pommes (Aa.1.4.G.L.)

*Alle Burger gerne auch  
mit Gemüse-Patty 🍃*



# 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**

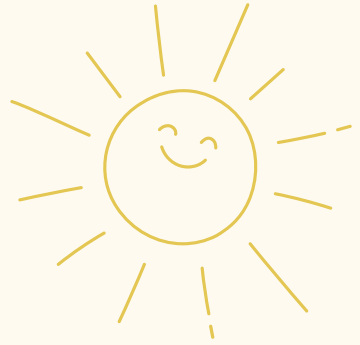
mit Pommes (Aa.G.C.)

**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.

---

## NEL BLU SPECIALE

16

Frittierte Teigstreifen, Nutella, M&M, Kinderschokolade, Puderzucker <sup>(Aa.6.2.)</sup>

## CRÉME BRÛLÉE MIT CASSIS-SORBET <sup>(G.C.Z.)</sup>

12

## CUORE DI CIOCCOLATO

13

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis <sup>(Aa.E.G.C.6.)</sup>

## PANACOTTA

10

auf Himbeerspiegel <sup>(6.G.)</sup>

## AFFOGATO

8

Espresso, Vanilleeis <sup>(11.6.G.)</sup>

## GELATO

3

Vanille, Schokolade. Je Kugel <sup>(G.6.)</sup>

## KÄSEPLATTE

„O SOLE MIO“

15

## SORBET

3

Erdbeer, Zitrone, Himbeere, Cassis, Mango. Je Kugel <sup>(2.6.)</sup>

## SORBET NELBLU

13

Zitronensorbet | Gin | Zitronensaft | Blue Curacao | Eiweiß <sup>(2.6.C.1.)</sup>

## SORBET CARRÉ

13

Zitronensorbet | Zitronensaft | Grenadine | Maracujasaft <sup>(2.6.1.C.)</sup>

## TIRAMISÙ

12

mit Eis <sup>(G.Aa.11.)</sup>

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere 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

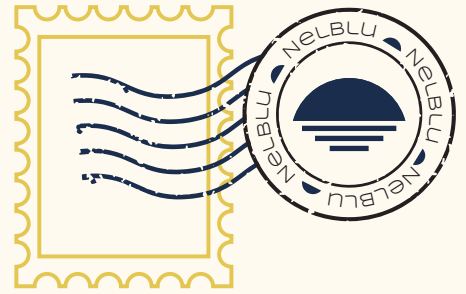
# Allergene

- 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*

---

# NEBLU

SKYBAR • CAFFÈ • RESTAURANT



Hinterlassen sie uns  
gerne eine Bewertung!