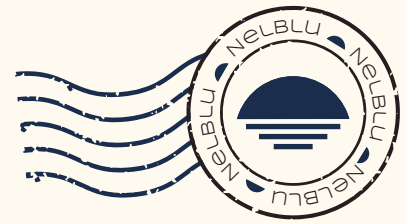


SPEISEKARTE



Vorspeisen

Ein leichter und frischer Start,
mit Liebe serviert.



MANZO NUDO 22

Rinder Carpaccio, schwarzer Trüffel,
Rucola, Parmesan ^(G.4.1.)

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 eingelegte Zwiebeln ^(I.G.1.L)

PIMENTOS DE PATRON 6 ^(G.)

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN 25 | 35

3 Stück | 5 Stück

mit Trüffel-Kartoffelpüree, Beurre Blanc
und Mini-Spargel

FRISCHE AUSTERN 7 | 18 | 29

je Stück | 3 Stück | 5 Stück ^(N.)

auf Wunsch auch gratinierte Austern mit
lauwarmer Kräuterkruste ^(E,Aa,G,C)

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.)



salate

Knackig, bunt und voller Aroma.

PULPO NEL BLU

23

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

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)

CAESAR SALAT

19

Romanasalat-Herzen, Parmesanchips, Croutons,
Kirschtomaten, Sardellen, Putenbrust-Streifen ^(Aa.G, D)

BEILAGEN SALAT

8

Bunter gemischter Salat ^(E.)

Dressings

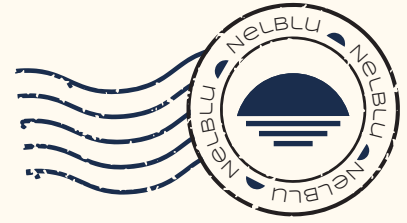
Wahlweise mit;

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

Zucchinihirelli, 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.)

CALAMARATA 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.)

ZITRONENRISOTTO 22

mit Saisongemüse (I,G)

PASTA MEDITERRANEA 24

Calamarata-Nudeln mit Pulpo,
Kirschtomaten und Salicorn (Aa,G,B,D)

Wahlweise mit Zucchinihirelli oder glutenfreier Pasta



FLEISCH

Kräftig, saftig, voller Charakter.
Alle Steaks werden mit Jus serviert.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 250 G
29

RINDERFILET | 220 G
40

SURF & TURF
45

Rinderfilet 180g | 5 Gamberi Rosso ^(B.G)

RINDERFILET | 180 G
35

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
29

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

MILANESE
29

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

LAMMCARRÉ MIT KRÄUTERKRUSTE
35

mit JUS und Rosmarinkartoffeln ^(F,I,L,Aa,G)

PUTENBRUST MIT SESAM-LACK
29

mit beurre Blanc und Gemüse ^(D,G,I,Aa,F,Z,K)

FISCH

Frisch, fein, voller Sonne.

SALMONE ALLA GRILLIA
27

mit beurre Blanc, Gemüse ^(D.G.I.)

PULPO ALLA GRIGLIA
35

mit Zitrone, Olivenöl, Knoblauchsauce
und Kartoffelpüree ^(G.N.)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
35

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

LOUP DE MER
35

mit Artischockenragout und
Rosmarinkartoffeln ^(Ha.Aa.D.G.)

**DORADENFILET INSALATA
DI FREGOLASARDA**
25

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

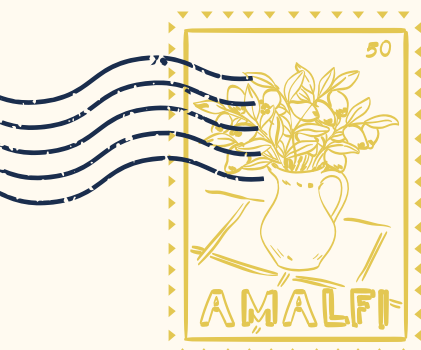
MEDITERRANE FISCHPLATTE
(ab 2 Personen)

mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und
Zitronen-Knoblauch-Sugo ^(Aa,G,D,L,Z,Ha)

45 pro Person

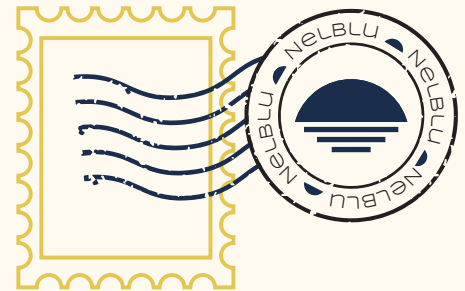
ZANDER ALLA GRILLIA
29

mit beurre Blanc und Zitronen-Risotto ^(D.G.I.)



BEILAGEN

Die kleinen Begleiter mit großem Geschmack.



GEMÜSE ^(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 ^(Aa.G.) 
6

Dips

BBQ-SOSSE ^(I.J.1.2.3.)
2

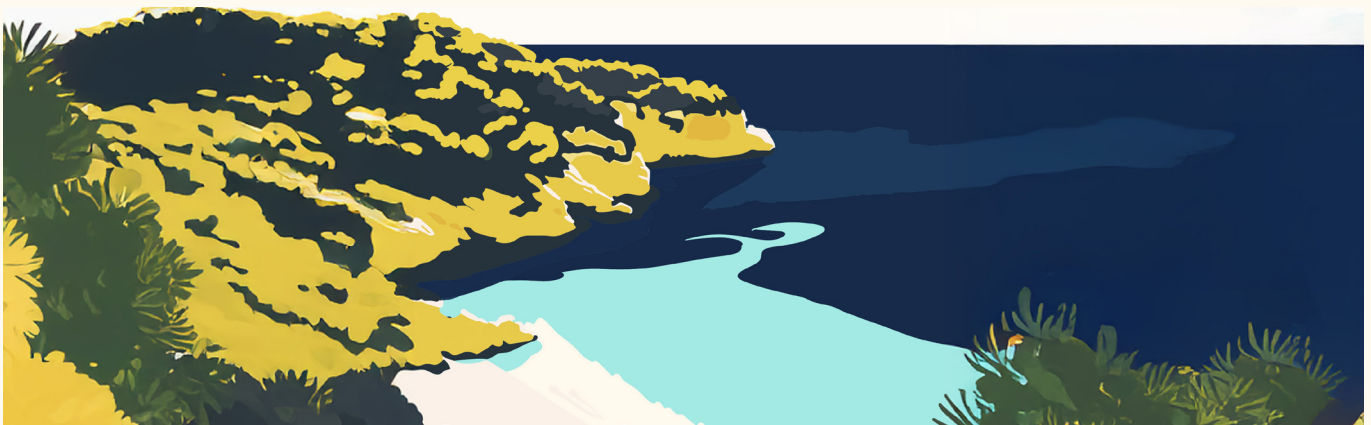
TRÜFFEL-MAYO ^(C.G.J.1.4.D) 
5

JUS ^(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**

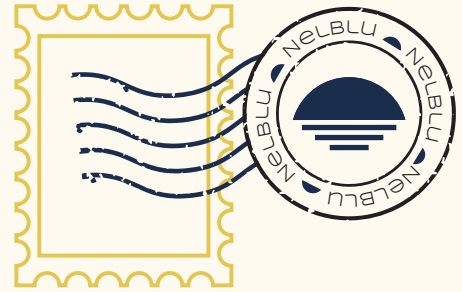
Rindfleisch-Patty, Burrata, Tomate, Zwiebel,
Rucola, Pesto und Pommes (Aa.1.4.G.L.)

*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

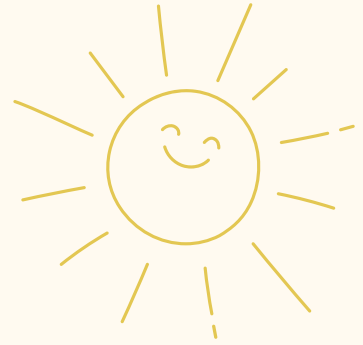
mit Pommes (Aa.G.C.)

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 ^(Aa.6.2.)

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.)

GELATO

3

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

KÄSEPLATTE

„O SOLE MIO“

15

3 versch. Sorten Hart- und Weichkäse, Feige

SORBET

3

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

SORBET NELBLU

13

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

SORBET CARRÉ

13

Zitronensorbet | Zitronensaft | Grenadine | Maracujasaft ^(2.6.1.C.)

TIRAMISÙ

12

mit Eis ^(G.Aa.11.)

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

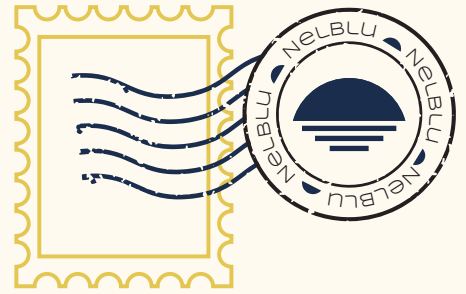
Allergene

- 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!