

# Menu food & wine

## Regole del Blend Food&Drink

- la prenotazione è obbligatoria
  - mantieni un adeguato volume della voce in modo da non disturbare le persone sedute agli altri tavoli ed evita schiamazzi all'esterno del locale soprattutto negli orari notturni per non disturbare il vicinato
    - la consumazione è obbligatoria
    - non si effettuano conti separati
  - se hai allergie o intolleranze comunicalo subito al nostro staff
  - goditi la tua esperienza al Blend Food&Drink!
- 

Per garantire la massima freschezza dei prodotti, le nostre proposte potrebbero non essere sempre tutte disponibili

## APERIBLEND!

dalle 18.00 alle 20.00

pinsa o tagliere

+

birra/vino/cocktail

cocktail dalla nostra lista

10

12

### Pinsa:

Rosmarino e sale Maldonn

Prosciutto di Parma 24mesi

Lardo al mirto "Su Sirboni"

Lonza sarda "Su Sirboni"

Cacio&Pepe

### Tagliere:

Selezione di salumi e formaggi di alta qualità provenienti da varie regioni d'Italia,  
miele e pane carasau

.....

## APERITIVO ITALIANO

Bigné glassato con confettura di fichi bio ripieno di stracciatella di Bufala e prosciutto crudo di Parma 24 mesi accompagnato dal nostro twist di negroni sbagliato preparato con Etna Bitter, Vermouth Rosso Del Professore e topping di I.P.A. alla spina!

Per cominciare..

### From Piemonte With Love

Tartare di controfiletto di Fassona Piemontese tagliata al coltello, spuma di Parmigiano Reggiano stravecchio, nocchie piemontesi IGP, cips di topinambur e olio e.v.o. "Marietta"

14

### Secreto de Blend

Burratina pugliese DOP, prosciutto di Paleta de Cebo de Campo Ibérica 18 mesi, sorbetto di pomodorino datterino e crostino ai cinque cereali

12

### Parmigiana light 2.0

Melanzane alla scapece come da antica ricetta della nonna, robiola di carpa di Roccaverano, coulis di pomodorini datterino e crostino ai 5 cereali

9

### Royal Ribs

Succulente costolette di maialino laziale cotte low&slow, affumicate con legno di ciliegio e ricoperte con la nostra salsa barbecue allo scotch torbato "Laphroaig 10y"

14

### Tagliere Blend 2016

Selezione di salumi e formaggi di alta qualità provenienti da varie regioni dell'Italia accompagnati da miele, confetture di frutta biologiche e pane Guttiau

S 12 M 20 L 38 XL 55

### Summer salad

Lattuga romana, pomodori secchi, olive taggiasche, mandorle e riduzione di aceto balsamico

6

## Pinsa romana a 72 ore di lievitazione

### Poesia su Roma

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOC, guanciale di Cinta Senese croccante,  
Pecorino Romano 20 mesi DOP e pepe nero.

13

### Pig on fire

Ciauscolo marchigiano IGP, straciatella di Bufala, cicoria di campo ripassata e pesto  
di peperoncino calabrese

13

### Racconto del Mediterraneo

Pesto di pinoli e pistacchi di Bronte, straciatella di Bufala e pomodorini ciliegino giallo arrosto

13

### Al contadino non far sapere..

Guanciale di Cinta Senese croccante, fonduta di Pecorino Romano 20 mesi DOP,  
pere caramellate e pepe nero

14

### G.O.A.T.

Robiola di capra di Roccaverano, cicoria di campo ripassata e patate

12

### Natural born eaters

Gorgonzola a fermentazione naturale DOP, ventricina di puro suino laziale,  
peperoni grigliati e noci

13

### Focacce

Focaccia al rosmarino e sale Maldon

6

Focaccia con Lardo sardo al mirto "Su Sirboni"

8

Focaccia con crudo di Parma 24 mesi

9

## I nostri hamburger

### Warehouse

Hamburger da 200gr di Irish Black Angus, guanciale sardo "Su Sirboni", scamorza affumicata pugliese artigianale, peperoni grigliati, cipolla croccante, salsa barbecue allo scotch torbato "Laphroaig 10y" e tabasco

15

### Kentucky

Hamburger da 200gr di Irish Black Angus, guanciale sardo "Su Sirboni", english cheddar, cipolletta di Tropea caramellata, pomodoro cuore di bue e lattuga

14

### Farmer

Hamburger da 200gr di Irish Black Angus, crema di gorgonzola a fermentazione naturale DOP, pomodorini ciliegino giallo arrosto, cicoria di campo ripassata e pesto di peperoncino calabrese

14

### Macchiareddu

Hamburger da 200gr di Irish Black Angus, lardo sardo "Su sirboni", pecorino sardo "Picciau", pomodorini ciliegino giallo arrosto, lattuga e senape

14

### Junky

Hamburger da 200gr di Irish Black Angus, doppio english cheddar, doppio guanciale sardo "Su Sirboni", cipolletta di Tropea caramellata e salsa Blend

14

### Fake brasato

Pulled beef sfilacciato di reale di Manzo marinato in frutta rossa e affumicato al legno di quercia e chicchi di caffè, cipolletta di Tropea caramellata, lattuga e salsa Blend

14

.....

Chips di patate di Leonessa al rosmarino e sale Maldon

5

Cicoria di campo ripassata

4

## Dolci

### Tirami su a 1.900mt

Savoiaro, crema di mascarpone, scaglie di cioccolato fondente 90% "Amedei" e fusione di cioccolata aromatizzata al bourbon

Bulleit 10y e Caturra Giallo

(delizioso specialty caffè mono-origine colombiano, di media tostatura e dagli aromi fruttati coltivato a 1.900mt di altitudine)

8

### Cheesecake

Biscotto al burro e cacao, crema sweet-cheese e topping a scelta tra:

- Frutti di bosco e perle di lime
- Caramello salato e crumble di nocciole, arachidi, cioccolato e cocco
- Pere caramellate, vaniglia e noci Pecan

6

## Carta dei vini

### Bollicine

Casa Gheller - Prosecco extra dry 2020 11%

5/16

Veneto - Glera doc 100%

Domaine Tissot - Cremant du Jura extra brut 12%

25

Jura (FR) - Cremant du Jura AOC - Chardonnay 100%

Nicola gatta - Quattrocento extra brut 12%

40

Lombardia - Chardonnay 70% Pinot Noir 30%

### Bianchi

Surrau - Vermentino di Gallura 2021 12,5%

5/20

Sardegna - Vermentino di Gallura DOCG - Vermentino 100%

Josef Wager - Gewurztraminer 2020 13,5%

6/24

Alto adige - Alto Adige DOC - Gewurztraminer 100%

Tenuta Ulisse - Pecorino 2021 13%

22

Abruzzo - Terre di Chieti IGT - Pecorino 100%

Colossi - Salina Bianco 2021 12,5%

22

Sicilia - Salina IGT - Inzolia 50% Catarratto 50%

Villa Raiano - Fiano 2020 13%

25

Campania - Fiano d'Avellino DOCG - Fiano 100%

Ronchi di Cialla - Ribolla Gialla 2020 12,5%

26

Friuli - Ribolla Gialla DOC - Ribolla Gialla 100%

La Colombera - Derthona 2020 14%

30

Piemonte - Colli Tortonesi DOC - Timorasso 100%



Rossi

Schola Sarmenti - Roccamora 2019 13,5%

5/18

Puglia - Nardò doc - Negroamaro 100%

Rubinelli Vajol - Valpolicella 2020 12,5%

6/20

Veneto - Valpolicella Classico DOC - Corvina 45% Corvinone 35% Rondinella 15% Molinara 5%

Il Pollenza - Porpora 2016 14,5%

28

Marche - Marche IGT - Montepulciano 70% Merlot 30%

Cortese - Barbera d'Alba 2020 14%

26

Piemonte - Barbera d'Alba DOC - Barbera 100%

Trediberri - Nebbiolo 2019 14%

25

Piemonte - Langhe DOC - Nebbiolo 100%

Tenuta San Giorgio - Rosso di Montalcino 2019 14%

26

Toscana - Rosso di Montalcino DOC - Sangiovese 100%

Podere Sapaio - Volpato 2018 14,5%

43

Toscana - Bolgheri DOC - Cabernet Sauvignon 70% Merlot 15% Petit Verdot 15%

Bekeke - Gisto 2007 13,5%

50

Veneto - vino da tavola - Merlot 100%

Bekeke - Tania 2009 14%

50

Veneto - vino da tavola - Carmenere 100%



## Lista allergeni

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei:
  - Uova e prodotti a base di uova;
  - Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
  - Soia e prodotti a base di soia;
  - Latte e prodotti a base di latte;
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
  - Sedano e prodotti a base di sedano;
  - Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
  - Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.