Menu food & wine

BLEND

SINCE 2016

Regole del Blend Food&Drink

- prenota sempre per darci la possibilità di offrirti un esperienza migliore!

- 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

- per sedere ai tavoli è richiesta una consumazione minima di 5€ a persona

- si effettuano conti separati solo per pagamenti elettronici

- se hai allergie o intolleranze comunicalo subito al nostro staff

- goditi la tua esperienza al Blend Food&Drink!

La nostra filosofia

La ricerca continua di materie prime di qualità e di piccoli produttori/allevatori, insieme ad una estrema attenzione alla freschezza dei prodotti che serviamo, sono le colonne portanti su cui si basa la nostra visione. L'unicità delle nostre proposte è il frutto di una passione sconfinata per il nostro lavoro e di una continua sperimentazione, ed è ciò che in assoluto ci differenzia e ci rende unici.

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

APERI-BLEND!

dalle 18.00 alle 20.00

Pinsa o Tagliere

+

Birra/vino/basic cocktail o Cocktail dalla nostra lista

12 18

.....

Pinsa:

Rosmarino e sale Maldon

Melanzane alla scapece e stracciatella

Prosciutto di Parma 24mesi

Lardo al mirto "Su Sirboni"

Cacio&Pepe

Tagliere:

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

.....

I nostri taglieri

Tagliere Blend - since 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 14 M 24 L 42 XL 58

Tagliere Radichino

Una speciale selezioni di alcuni dei migliori prodotti della Tenuta "Il Radichino" dei fratelli Pira. Discendenti di una generazione di produttori di salumi e formaggi della Sardegna che si sono trasferiti poi nell'alto Lazio, portano avanti la produzione in regime biologico, certificato da oltre venticinque anni, attraverso i valori trasmessi dai genitori. Una storia fatta di rispetto ed amore per la natura.

- Toma di mucca - Poggio Conte Cuore Blu - Granducato di Castro -
- Piradoro con frutta passa - Capocollo di Cinta Senese - Culatello di pecora -
- Confetture di frutta bio "il Radichino" e pane "Guttiau"

I nostri antipasti

From Piemonte With Love

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

14

Parmigiana light

Melanzane alla scapece come da antica ricetta della nonna, robiola di capra di Roccaverano, coulis di pomodorini freschi, pane in due consistenze e basilico

10

Polpetto

Tentacoli di polpo scottati su tortino di patate, olive di Gaeta, salsa verde e chips di topinambur

15

Belly Jelly

Pancia di maiale italiano affumicata a bassa temperatura per otto ore in perfetto stile Low&Slow tagliata a cubi e arrostita, servita con broccoletti ripassati, spuma di patate affumicate e riduzione di Negroamaro IGT ai frutti rossi

16

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

14

Black Pork Down

Salsiccia di suino nero, provolone affumicato, patate ed erba cipollina

15

Racconto del Mediterraneo

Pesto di pistacchi di Bronte, stracciatella di Bufala e pomodorini ciliegino giallo arrosto

14

Al contadin non far sapere..

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

15

In the Cortile

Patate, robiola di capra di Roccaverano, broccoletti ripassati, pomodorino ciliegino giallo arrosto e peperoncino

14

Why so angry?

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOC , peperoncino habanero, aglio nero, Pecorino Romano DOP e stracciatella di Bufala

14

Focacce

Rosmarino e sale Maldon / Lardo sardo al mirto "Su Sirboni" / Crudo di Parma 24M

6 8 10

I nostri burger

Warehouse

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

14

Junky

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

15

Lamb in Rome

Carrè di agnello laziale cotto a bassa temperatura e sfilacciato, carciofi alla romana, pecorino romano DOP e salsa aioli

16

Brisket

Punta di petto di manzo Angus Canadese marinata per 24 ore con il nostro secret rub e cotta a bassa temperatura per 20 ore, patata americana arrosto, cetrioli e senape di Dijone

16

Prawn Roll

Tartare di gambero rosso di Mazara dentro un soffice panino stile lobster-roll con chutney di mango, avocado, panna acida ed erba cipollina

16

.....

Chips artigianali di patate di Leonessa, prefritte ad aria ed arrostite in forno, con rosmarino e sale Maldon

6

Broccoletti ripassati all'aglio e peperoncino

5

Desserts

Sesto Peccato

Mousse di nocciola, crumble di noci, caramello salato e scaglie di cioccolato "Amedei" 90% fondente

9

Blend X Volver

Dalla collaborazione con i ragazzi del laboratorio di pasticceria Volver, nascono queste intriganti proposte GLUTEN FREE e SENZA LATTOSIO

Lemon Tart

Pasta frolla alla vaniglia, crema di limone e yuzu, meringa flambata

9

Not a classic Tiramisù

Crema al mascarpone, coulis di caffè, glassa croccante al cioccolato fondente e biscuit al cacao

10

Carta dei vini

Bollicine

Bellavigna - Prosecco brut 11% - Veneto
5 / 20

Domaine Tissot - Cremaint du Jura extra brut 12% - Jura (FR)
32

Bellavista Franciacorta - Alma brut 12% - Lombardia
60

Bianchi

Mesa - Vermentino 13,5% - Sardegna
6 / 24

Varvaglione - Malvasia bianca 12,5% - Puglia
6 / 24

De Stefani - Pinot Grigio Orange (naturale) 12,5% - Veneto
28

De Stefani - Chardonnay 12,5% - Veneto
26

La Colombera - Derthona, Timorasso 14% - Piemonte
42

Tenuta Ulisse - Pecorino 13% - Abbruzzo
30

Ronchi di Cialla - Ribolla Gialla 12,5% - Friuli
38

Colossi - Salina Bianco 13% - Sicilia
32

Simone Capeci - Passerina (biologico) 12,5% - Marche
32

Rosè

Frescobaldi – Aliè Ammiraglia, Toscana i.g.t. 12% - Toscana
38

Rossi

S. Osvaldo - Merlot 12,5% - Veneto
6 / 24

Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro 13,5% - Puglia
6 / 24

San Fabiano Calcinaia - Chianti (biologico) 13% - Toscana
26

Zof - Cabernet Franc 13% - Friuli
34

Tenuta San Giorgio - Rosso di Montalcino 14% - Toscana
38

Schola Sarmenti - Primitivo 13,5% - Puglia
28

Cortese – Barbera d'Alba 14% - Piemonte
35

Passiti

Passito di Pantelleria – Terre di Zagara 14,5% - Sicilia
6 / -

Spirits

Vodka

Wiborowa 6
Vulcanica 10
Belvedere 10
Beluga Noble Russian 12

Gin

Gordon's 6
The Botanist 10
Roku 10
Mermaid pink gin 10
Elephant london dry 10
Elephant strenght 12
Gin Del Giorno - Batch rovere 12
Monkey 47 12
Alkemist 12
Gink Dry Hopped by Crak Brewery 12
+ Feever Tree indian tonica 2€

Rum

Bacardi Carta Blanca 6
Havana Club Especial 6
Kraken 8
Plantation 3 Stars 8
Plantation Original Dark 8
Trois Rivieres 8
Plantation Pineapple 10
Plantation Barbados XO 20th anniversary 12
Abuelo 7y 8
Abuelo 12y 10
Moon Import Guyana "Remember" 12
Clement Vieux Agricole vsop 12
Transcontinental Panama 2015 14
Transcontinental Jamaica 2016 14

Tequila

Espolon Blanco 7
Espolon Reposado 7
Kah Blanco 9

Mezcal

Encantado 8
Alipus San Baltazar 10
Del Maguey Vida 10
Del Maguey Chichicapa 14
Del Maguey Santo Domingo Abarradas 18
Del Maguey San Luis Del Rio Azul 18
Miel De Tierra Espadin 12
Picaflor Espadin 14
Derrumbes San Luis 14
Los Siete Misterios Espadin/Tepeztate 14

Whisky / Whiskey

Scozia:
Laphroaig 10y 10
Glenfiddich Ipa Experiment 10
Meikle Tòir the sherry one 12
Springbank 10y 14
Mac Talla Terra 11
Mac Talla Mara 12
Mac Talla Strata 15y 16
Mac Talla Red Wine Barrique 16
Port Charlotte 10y 14
Tamnavulin 2009 Càrn More strictly limited 18

Irlanda:
Bushmills 7
Connemara 9
Teeling Small Batch 9
Teeling Stout Cask Finish 12
Dunville's Tree Crown Peated 12

U.s.a / Giappone / Italia:
Four Roses 6
Wild Turkey 101 9
Bulleit 8
Bulleit Rye 8
Bulleit 10y 10
Knob Creek 9
Knob Creek Rye 10
Nikka Miyagikyo (Giappone) 14
Puni Sole (Italia) 12

Cognac / Brandy / Calvados

Cognac Courvosier VS 8
Cognac Remy Martin VSOP 12
Cognac Dudognon Napoleon 14
Brandy Lepanto Gran Reserva 8
Calvados Chateau du Breuil reserve 8y 12

Grappe / Acquaviti / Distillati

Sarpa Poli 7
Dolcevita Amarone 6
Bonollo Amarone of 8
Marolo Barbera 8
Marolo Barolo 12y 12
Marolo Prus Acquavite di pere 10
Oleato – distillato di olive 12
Mastiha Skinos – distillato di Mastice di Chios 10

Vermouth

Carpano 6
Cocchi Storico 6
Cocchi Rubino 6
Cocchi dopoteatro 7
Antica Formula 8
Vermouth Rosso del Professore 8
Vermouth Classico del Professore 8
Punt e Mes 7
Barolo Cocchi Chinato 8

Amari

Capo / Jeger / Montenegro 4
Mirto 4
Braulio 5
Disaronno 5
Iannamico 5
Jefferson 6
Roger 6
Mandragola 7

Liquori

Strega 7
Frangelico 8
Ananda 12
Genziana Vittoria 6
Cherry Luxard 5
Sandeman Porto 5
Ratafia Enrico Toro 6
Banane du Bresil Giffard 7
Allora liquore all'alloro 7
Etna liquore al fico d'india siciliano 7
Chambord 10
Cognac e pere 8
Absinthe Clair De Lune 8
Ancho Ryes 7
Quaglia : Fernet / Lampone / Ciliegia /
Pino mugo / Rabarbaro/ Violetta/ Bergamotto 8

Liquori Blend Food&Drink :
Fragole / Agrumi / Habanero / Caffè / Zafferano
5

Lista allergeni

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

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 (incluso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 in termini di anidride solforosa totale

LUPINI e prodotti a base di lupini

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi