

# *Menu food & wine*



## 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*
- *la consumazione è sempre obbligatoria per tutti i commensali*
- *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 cucina. L'unicità dei nostri piatti, pinse, burger e dessert, 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 Maldonn

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 selezione 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 - Culatello Cinta Senese - Violino di pecora -*
- Confettura di frutta "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

### Tuna Kebab

Mini kebab di pasta phillo ripieno di tonno rosso del Mediterraneo aromatizzato allo zenzero, curry e lime, servito con panna acida, gel al peperoncino e cipollotto

15

### 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

### Mar del Nord

Carpaccio di salmone gravlax alla rapa rossa, crostini, petali di cipolla caramellata all'arancia, coulis di lampone e panna acida

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*

13

### *Candy Shop*

*Salmone gravlax, burrata e spinacino*

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, guanciaie 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, guanciaie 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 guanciaie sardo "Su Sirboni", cipolletta di Tropea caramellata e salsa Blend

15

### Lamb in Rome

Cosciotto 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 italiano "Marango" marinata nella birra artigianale per 24 ore e cotta a bassa temperatura, patata americana arrosto, cetrioli e senape di Dijone

15

### Prawn Roll

Tartare di gambero rosso di Mazara dentro un soffice panino di pan brioche con chutney di mango, avocado, panna acida ed erba cipollina

16

.....

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

5

Broccoletti ripassati all'aglio e peperoncino

4

*I nostri dolci fatti in casa*

### *Sesto Peccato*

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

*7*

### *Taste of Happiness*

*Deliziosa fetta di cheesecake con topping a scelta tra: lampone / caramello salato*

*8*

### *Ice-Creme Brulè*

*Gelato alla vaniglia, amarene sciropate e meringhe ricoperti da una soffice crema brulè al rum "Abuelo 7y"*

*10*

## Carta dei vini

### Bollicine

Casa Gheller - Prosecco extra dry 2022 11%

Veneto - Glera doc 100%

5 / 18

Domaine Tissot - Cremaint du Jura extra brut 12%

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

30

Bellavista – Alma brut 12%

Lombardia - Chardonnay 77% Pinot Noir 22% pinot bianco 1%

50

### Bianchi

Surrau - Vermentino di Gallura 2021 12,5%

Sardegna - Vermentino di Gallura DOCG - Vermentino 100%

5 / 22

Josef Wager - Gewurztaminer 2022 13,5%

Alto Adige - Alto Adige DOC - Gewurztraminer 100%

6 / 24

La Colombera - Derthona 2021 14%

Piemonte - Colli Tortonesi DOC – Timorasso 100%

32

Villa Raiano - Fiano 2020 13%

Campania - Fiano d'Avellino DOCG - Fiano 100%

25

Ronchi di Cialla - Ribolla Gialla 2021 12,5%

Friuli - Ribolla Gialla DOC – Ribolla Gialla 100%

26

Tenuta Ulisse - Pecorino 2022 13%

Abruzzo - Terre di Chieti IGT - Pecorino 100%

24

Colossi - Salina Bianco 2022 12,5%

Sicilia - Salina IGT - Inzolia 50% Catarratto 50%

25

## Rossi

Schola Sarmenti - Roccamora 2020 13,5%

Puglia - Nardò DOC - Negroamaro 100%

6 / 24

Rubinelli Vajol - Valpolicella 2022 12,5%

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

6 / 24

Il Pollenza - Porpora 2017 14,5%

Marche - Marche IGT - Montepulciano 70% Merlot 30%

30

Cortese - Barbera d'Alba 2021 14%

Piemonte - Barbera d'Alba DOC - Barbera 100%

26

Trediberri - Nebbiolo 2022 14%

Piemonte - Langhe DOC - Nebbiolo 100%

25

Tenuta San Giorgio - Rosso di Montalcino 2021 14%

Toscana - Rosso di Montalcino DOC - San Giovese 100%

28

Podere Sapaio - Volpola 2020 14,5%

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

43

Bekeke - Gisto 2007 13,5%

Veneto - Merlot 100%

50

Bekeke - Tania 2009 14%

Veneto - Carmenere 100%

50



## 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

