

BLUE LAGOON

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Lieber Gast, wir möchten Sie darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen mit allergieauslösenden Lebensmitteln, einschließlich Nüssen und Gluten, umgegangen wird. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.



CAFETERIA:

Espresso	€ 2.00
Kaffee mit Schuss	€ 3.00
Amerikanischer Kaffee	€ 2.50
Doppelter Espresso	€ 3.60
Doppelter Espresso mit Milchschaum	€ 3.60
Cappuccino	€ 3.00
Soja-Cappuccino	€ 3.00
Glas Milch	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3,50
Espresso-Creme	€ 6.00
Joghurt-Creme	€ 6.00

GETRÄNKE:

Getränke vom Fass	€ 4.00
Verschiedene Fruchtsäfte	€ 4.00
Frisch gepresster Orangensaft	€ 5.00
Redbull	€ 5.00
Mineralwasser - cl. 50	€ 2.50
Mineralwasser - cl. 100	€ 4.00

SMOOTHIES, GRANITA UND OBST:

*Fruchtsmoothies	€ 6.00
Verschiedene Granita-Sorten	€ 3.50
Obstsalat	€ 3.00
Wassermelone	€ 3.00

BIER VOM FASS:

Beck's cl. 0.4 (5% vol)	€ 6.50
-------------------------	--------

FLASCHENBIERE:

Beck's 33cl. (5% vol)	€ 6.00
Corona 33cl. (4,5% vol)	€ 6.00
Corona "0,0" 33cl. (0,0% vol)	€ 6.50

ALKOHOLFREIE APERITIFS:

Crodino, Gingerino und Ginger Beer	€ 5.50
Virgin Mojito (Rohrzucker, Limette, frische Minze und Sodawasser)	€ 7.50

SPRITZ:

Campari spritz (Bitter Campari, Prosecco D.O.C. und Soda-Wasser)	€ 7.00
Aperol spritz (Aperol, Prosecco D.O.C. und Soda-Wasser)	€ 7.00
Hugo spritz (Prosecco D.O.C., Limette, Minze und Holunderbeere)	€ 7.00

DRINKS E LONG DRINKS:

Gin Tonic (Gin Bombay und Tonica Water)	€ 10.00
Gin Lemon ((Gin Bombay und Tonica Lemon)	€ 10.00
Vodka Tonic (Vodka Absolut und Tonica Water)	€ 10.00
Vodka Lemon (Vodka Absolut und Tonica Lemon)	€ 10.00
Cuba Libre (Weißer Rum und Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola Jack Daniel Whisky, Cola und Limette)	€ 10.00
Americano ((Vermouth Campari Bitter und Soda-Wasser)	€ 9.00
Negroni (Campari Bitter Vermouth und Gin Bombay)	€ 9.00
Negroni Sbagliato ((Prosecco D.O.C. Campari Bitter und Vermouth Rosso)	€ 9.00
Mojito (Rum Leggendaro Bianco, Rohrzucker, Limette, frische Minze, Soda-Wasser)	€ 10.00
Moscow Mule (Absolut Vodka, Ginger Beer und Limettensaft)	€ 10.00

BITTER UND LIKÖRE - cl.4:

Montenegro, Amaro del Capo, Jagermeister, Limoncino, Mirto, Anima nera, Sambuca.

GRAPPA - cl.4:

Sarpa - Poli	€ 7.50
--------------	--------

*EIS

Softeis - 1 Kugel	€ 2.50
Softeis - 2 Kugeln	€ 4.00
Softeis - 3 Kugeln	€ 5.50

WARME GERICHTE:

*Pennette mit Tomatensauce	€ 12.00
*Auberginenaufbau mit Parmesan	€ 13.50
*Doradenfilet mit Artischocken auf Zucchini-Creme	€ 14.50
*Gegrillte Hühnerbrust mit gegrilltem Gemüse	€ 16.00
*Pommes Frites	€ 6.00
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites	€ 13.50
*Pizzastück	€ 9.50

Perlweine

Prosecco D.O.C. extra dry "Perlage"
Prosecco Millesimato D.O.C. "Valdo"
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut "Revi"
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"
Brut Authentique Pierre Gobillard

Stille Weißweine

Custoza D.O.C. Cavallina
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani

Roséweine

Bardolino charetto Bio D.O.C. Cantina Monteci
Trento D.O.C. Millesimato 2021 "Rose" "Revi"

Stille Rotweine

Valpolicella Classico D.O.C. bio Cà La Bionda
Valpolicella ripasso D.O.C. Cantine Bertani
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani

10 cl.

Venetien	€ 6.50	€ 24.00
Treviso/Venetien	€ 7.50	€ 35.00
Trentino Südtirol	€ 9.00	€ 40.00
Franciacorta/Lombardei	€ 10.00	€ 65.00
Champagne/Frankreich		€ 75.00

Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Venetien	€ 6.00	€ 24.00
Venetien	€ 6.00	€ 26.00
Venetien	€ 7.00	€ 33.00

Venetien	€ 6,50	€ 24.00
Trentino Südtirol		€ 40.00

Venetien	€ 8.00	€ 32.00
Venetien	€ 8.50	€ 35.00
Venetien	€ 14.00	€ 80.0

SCHNELLE SNACKS:

Salat Blue Lagoon	€ 14.00
(Grüner Salat, Schnittsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mozzarella und Ponzusauce)	
Gemischter Salat	€ 11.00
(Gemischter Salat, Karotten, Kirschtomaten, Gurken, Oliven und Mais)	
Caesar Salad	€ 14.00
(Salat, gegrillte Hühnerbrust, gehackte Grana Padano DOP, Caesar Sauce und Croutons)	
Hot dog	€ 7.50
(Würstchen - Cheddar-Sauce - Ketchup-Mayonnaise - knusprige Zwiebel)	
Klassischer Toast	€ 7.50
(Kochschinken, Käse und Cocktailsauce)	
*Gefüllte Focaccia	€ 8.00
(Langhiranese-Schinken, Cocktailsauce und Rucola)	
*Ciabatta-Brötchen Primavera	€ 7.50
(Kochschinken, Mozzarella, Salat, Tomaten und Mayonnaise)	
*Norwegisches Baguette	€ 7.50
(Räucherlachs, Schnittlauch-Creme Fresh, knuspriger Salat und Zitronen)	
*POKE OCEAN DELIGHT	€ 16.00
(Reis, Avocado, Edamame-Soja, Lachs, Mango, Wakame-Algen, Schnittlauch-Creme Fresh und Sesam)	
*POKE GOLDEN BOWL	€ 15.00
(Reis, Avocado, Edamame, Hühnerbrust, Sesam, Teriyaki-Sauce, knusprige Zwiebel)	

NUVOLA DI PINSA:

*Pinsa Regina Margherita	€ 8.00
(Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Oregano und Basilikum)	
*Pinsa Vegetariana	€ 9.50
(Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Oliven und Oregano)	
*Pinsa Calvetti	€ 10.50
(Streichkäse, Kochschinken, Ricotta, frische Champignons und Grana Padano D.O.P.)	

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sehr geehrter Gast! Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind: Sie können die Allergene, die in jedem Gericht unserer Speisekarte enthalten sind, anhand der Symbole einsehen, die in der Informationsgrafik mit entsprechender Erklärung erscheinen.



* Bitte beachten Sie, dass bei fehlender Verfügbarkeit frischer Produkte tiefgefrorene oder schockgefrostete Zutaten zum Einsatz kommen können.

* Produkte wurden bereits bei der Herstellung tiefgefroren oder schockgefrostet.

Bei Gerichten, die auf Wunsch des Gastes ohne bestimmte Zutaten serviert werden, bleibt der Verkaufspreis unverändert wie in der Speisekarte angegeben.

* Das Produkt gilt als laktosefrei, da der Laktosegehalt unter 0,1 % liegt.

BLUE LAGOON

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Cher hôte, nous tenons à vous informer que bien que toutes les précautions soient prises pour éviter la contamination croisée, des aliments contenant des allergènes, notamment des noix et du gluten, sont manipulés dans nos cuisines. Veuillez vous adresser à un membre de l'équipe pour avoir des indications sur les ingrédients avant de commander. Notre personnel est en mesure de vous offrir des conseils uniquement sur les 14 allergènes majeurs



CAFETERIA:

Expresso	€ 2.00
Café arrosé	€ 3.00
Café américain	€ 2.50
Café double	€ 3.60
Café macchiato double	€ 3.60
Cappuccino	€ 3.00
Cappuccino de soja	€ 3.00
Un verre de lait	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3,50
Crème de café expresso	€ 6.00
Crèmeux de yaourt	€ 6.00

BOISSONS:

Boissons à la pression	€ 4.00
Jus de fruits assortis	€ 4.00
Orange pressée	€ 5.00
Redbull	€ 5.00
Eau minérale - cl. 50	€ 2.50
Eau minérale - cl. 100	€ 4.00

SMOOTHIES, GRANITES ET FRUITS:

*Smoothies aux fruits	€ 6.00
Granités assortis	€ 3.50
Salade de fruits	€ 3.00
Pastèque	€ 3.00

BIERES A LA PRESSION:

Beck's cl. 0.4 (5% vol)	€ 6.50
-------------------------	--------

BIÈRES EN BOUTEILLE:

Beck's 33cl. (5% vol)	€ 6.00
Corona 33cl. (4,5% vol)	€ 6.00
Corona "0,0" 33cl. (0,0% vol)	€ 6.50

APERITIFS SANS ALCOOL:

Crodino, Gingerino et bière de gingembre	€ 5.50
Virgin Mojito (sucre roux, citron vert, menthe fraîche et eau gazeuse)	€ 7.50

SPRITZ

Campari spritz (Bitter Campari, Prosecco A.O.C. et eau gazeuse)	€ 7.00
Aperol spritz ((Aperol, Prosecco A.O.C. et eau gazeuse)	€ 7.00
Hugo spritz (Prosecco A.O.C., citron vert, menthe et fleur de sureau)	€ 7.00

BOISSONS et LONG DRINKS:

Gin Tonic (Gin Bombay et eau gazeuse)	€ 10.00
Gin Lemon (Gin Bombay et Lemon Tonic)	€ 10.00
Vodka Tonic (Vodka Absolut et eau gazeuse)	€ 10.00
Vodka Lemon (Vodka Absolut et Lemon Tonic)	€ 10.00
Cuba Libre (Rhum blanc et Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola (whisky Jack Daniel's, Coca-Cola et citron vert)	€ 10.00
Americano (Vermouth Campari Bitter et eau gazeuse)	€ 9.00
Negroni (Vermouth Campari Bitter et Gin Bombay)	€ 9.00
Negroni Sbagliato (Prosecco A.O.C., Campari Bitter et Vermouth rouge)	€ 9.00
Mojito (rhum blanc Legendario, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse)	€ 10.00
Moscow Mule (Vodka Absolut, bière de gingembre et jus de citron vert)	€ 10.00

DIGESTIFS ET LIQUEURS - cl.4: € 6.00

Monténégro, Amaro del Capo, Jagermeister, Limoncino, Mirto, Anima nera, Sambuca.

GRAPPAS - cl.4:

Sarpa - Poli	€ 7.50
--------------	--------

GLACES:

Mantecati - 1 palline	€ 2.50
Mantecati - 2 palline	€ 4.00
Mantecati - 3 palline	€ 5.50

PLATS CHAUDS:

*Pennettes à la sauce tomate	€ 12.00
*Aubergines au parmesan	€ 13.50
*Filet de daurade aux artichauts sur crème de courgettes	€ 14.50
*Blanc de poulet grillé avec légumes grillés	€ 16.00
*Frites	€ 6.00
*Escalope de poulet avec frites	€ 13.50
*Tranche de pizza	€ 9.50

Mousseux

Prosecco D.O.C. extra dry "Perlage"	Vénétie	€ 6.50	€ 24.00
Prosecco Millesimato D.O.C "Valdo"	Trévise/Vénétie	€ 7.50	€ 35.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut "Revi"	Trentin Tyrol du Sud	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca" del Bosco"	Franciacorta/Lombardie	€ 10.00	€ 65.00
Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/France		€ 75.00

Vins blancs tranquilles

Custoza D.O.C. Cavallina	Vénétie	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Vénétie	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Vénétie	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Vénétie	€ 7.00	€ 33.00

Vins rosés

Bardolino charetto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Vénétie	€ 6,50	€ 24.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 "Rose" "Revi"	Trentin Tyrol du Sud		€ 40.00

Vins rouges tranquilles

Valpolicella Classico D.O.C. bio Cà La Bionda	Vénétie	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella ripasso D.O.C. Cantine Bertani	Vénétie	€ 8.50	€ 35.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Vénétie	€ 14.00	€ 80.0

EN-CAS RAPIDES:

Salade Blue Lagoon	€ 14.00
(Salade verte, laitue, carottes, tomates, concombre, thon, mozzarella et sauce Panzu)	
Salade mixte	€ 11.00
(Salade mélangée, carottes, tomates cerises, concombre, olives et maïs)	
Salade César	€ 14.00
(Salade, blanc de poulet grillé, éclats de Grana Padano ADO, sauce César et croûtons de pain)	
Hot dog	€ 7.50
(saucisse - sauce cheddar - ketchup mayonnaise - oignon croustillant)	
Toast classique	€ 7.50
(jambon cuit, fromage et sauce cocktail)	
*Focaccia Farcie	€ 8.00
(jambon Langhiranese, sauce cocktail et roquette)	
*Ciabatta Primavera	€ 7.50
(jambon cuit, mozzarella, salade, tomate et mayonnaise)	
*Baguette norvégienne	€ 7.50
(Saumon fumé, crème de ciboulette fraîche, salade croquante et citron)	
*POKE OCEAN DELIGHT	€ 16.00
(riz, avocat, edamame, saumon, mangue, algue wakamé, crème fraîche à la ciboulette et au sésame)	
*POKE GOLDEN BOWL	€ 15.00
(riz, avocat, edamame, blanc de poulet, graines de sésame, sauce teriyaki, oignon croustillant)	

NUVOLA DI PINSA:

*Pinsa Reine Marguerite	€ 8.00
(tomate, mozzarella fior di latte, origan et basilic)	
*Pinsa végétarienne	€ 9.50
(mozzarella fiordilatte, légumes grillés, olives et (origan)	
*Pinsa Calvetti	€ 10.50
(fromage à tartiner, jambon cuit, ricotta, champignons de Paris et Grana Padano D.O.P)	

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Cher hôte, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nous dressons la liste des 14 substances qui, de l'avis de l'EFSA (Autorité Européenne de sécurité des aliments), sont les principales sources d'allergies ou d'intolérances alimentaires graves: Vous pouvez vérifier les allergènes contenus dans chaque plat de notre menu d'après les symboles ci-dessous dans les infographies avec leur explication.



* En l'absence de produits frais, nous informons les clients que les produits peuvent être surgelés ou issus de la congélation par cellule de refroidissement rapide.

* Produits surgelés et issus de la congélation rapide.

Le prix de vente des plats commandés, dont des ingrédients ont été supprimés à la demande des clients, reste toujours celui qui est indiqué sur le menu.

* Le produit ayant une teneur en lactose inférieure à 0,1 %, il est considéré comme exempt de lactose.