



DEJA BLU

FINE DRINKING

& Gourmet

Cocktail

DEJA BLU JOURNEY

APERITIVO "BELLE EPOQUE"

**

DALLA NOSTRA KITCHEN MIXOLOGY
MOJITO CAPRESE

AGED BOULEVARDIER

Risotto al Pesto di Basilico, Pomodoro Dry e Burrata

OUR SIDE

**Tataki di Tonno, Maionese al Limone,
Aglio Nero e Giardiniera**

**

DOLCI TENTAZIONI

€ 75

DEJA HITS

DALLA NOSTRA KITCHEN MIXOLOGY
MOJITO CAPRESE

**

BARDOLINO SOUR

Tartare di Manzo e Sedano Rapa

**

Risotto al Pesto di Basilico, Pomodoro Dry e Burrata

**

DOLCI TENTAZIONI

€ 55

WHY NOSH?

DALLA NOSTRA KITCHEN MIXOLOGY
MOJITO CAPRESE

**

1 COCKTAIL

4 Canapè

1 "NOSH" A SCELTA

€ 34

**DISPONIBILE ANCHE LA
VERSIONE ANALCOLICA**

DEJA BLU JOURNEY

APERITIVO BOLLICINE

**

DALLA NOSTRA KITCHEN MIXOLOGY
MOJITO CAPRESE

MONTEVERRO VERMENTINO I.G.T.

Risotto al Pesto di Basilico, Pomodoro Dry e Burrata

"TESTA ROSSA" PASETTI

**Tataki di Tonno, Maionese al Limone,
Aglio Nero e Giardiniera**

**

DOLCI TENTAZIONI

€ 75

DEJA HITS

DALLA NOSTRA KITCHEN MIXOLOGY
MOJITO CAPRESE

**

"CORDEROSA" LE VIGNE DI SAN PIETRO

Tartare di Manzo e Sedano Rapa

**

Risotto al Pesto di Basilico, Pomodoro Dry e Burrata

**

DOLCI TENTAZIONI

€ 55

WHY NOSH?

DALLA NOSTRA KITCHEN MIXOLOGY
MOJITO CAPRESE

**

1 APERITIVO BOLLICINE

4 Canapè

**

1 "NOSH" A SCELTA

€ 34

**FOCACCIA PUGLIESE E GRISSINI
SONO INCLUSI CON OGNI PERCORSO**

SIGNATURE FLIGHTS

4 ASSAGGI SIGNATURE COCKTAIL

Bardolino Sour, Tropi Passion, Plus Ultra, Smoked Paloma

€ 30

NOSH

La nostra varietà di assaggi Gourmet dal nostro Show Cooking. Uno tira l'altro!

TARTARE DI MANZO E
SEDANO RAPA € 12

RISOTTO AL PESTO DI BASILICO,
POMODORINO DRY E BURRATA € 12

TARTELLETTA CON VERDURE, RICOTTA
DI BUFALA AFFUMICATA E CARAMELLO
SALATO € 12

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE € 12

TATAKI DI TONNO, MAIONESE AL
LIMONE, AGLIO NERO E GIARDINIERA € 12

POLPO CROCCANTE, POMODORO,
RUCOLA, SEDANO, CIPOLLA E
PARMIGIANO € 12

MOJITO CAPRESE € 15

Dalla nostra KITCHEN MIXOLOGY

DOLCI TENTAZIONI € 12

COCKTAIL

BELLE EPOQUE	€ 13
Sweet & Sour Champagne, Italicus Rosolio al Bergamotto, Purea Ananas, Succo Pompelmo, Magic Velvet.	
BARDOLINO SOUR	€ 13
Rye whiskey, Shrub al Lampone con Sciroppo di Bardolino Superiore D.O.C.G., Magic Velvet.	
TROIPASSION	€ 13
Cachaça, Cordiale al Cocco e Curry, Lime e Spuma di Passoa e Cranberry.	
SMOKED PALOMA	€ 12
Mezcal, Lime, Sciroppo di Agave, Soda al Pompelmo.	
PLUS ULTRA	€ 13
Cinzano Invecchiato in Botti di Rovere, Mezcal, Sciroppo di Pepe e Vaniglia, Tè al Pepe, Campari, Rosmarino.	
COCKTAIL DEL MESE	€ 13
Chiedi al nostro Barman!	
ULTIMA PALABRA	€ 13
Tequila, Maraschino, Lime, Sciroppo di Dragoncello.	
AGED COCKTAIL	€ 15
Negroni, Boulevardier e Manhattan invecchiati in botti di Noce, Rovere e Castagno.	
BELLINI, ROSSINI, TESTA ROSSA	€ 16

ALCOHOL FREE

TELL ME WHY	€ 12
Sciroppo al Peperone Giallo, Acqua al Maracuja, Spuma al Basilico Polvere di Peperone Sour.	
BUBBLES & BERRIES	€ 12
Sweet & Sour Bardolino, Purea di Lampone, Sodato al Lampone Polvere di Capperò.	
PURPLE BLOSSOM	€ 12
Tanqueray 0, Sciroppo di Lavanda, Lime, Orzata, Panna Vegetale.	

GIN

LACUS BARDOLINO DRY GIN	€ 10
PROFESSORE "MADAME"	€ 10
THE DRY GIN ILLUSIONIST	€ 8

SOFT DRINKS E BIRRE SU RICHIESTA.

VINI

Sparkling

CUVÉE ROYAL ANTINORI Franciacorta D.O.C.G.	€ 65
BRUT ROSÈ ANTINORI Franciacorta D.O.C.G.	€ 75
"DOM JUROSA" BRUT LIS NERIS Chardonnay	€ 73
BRUT RESERVE CHARPENTIER Champagne A.O.C	€ 95
ROSÈ PRESTIGE CHARPENTIER Champagne A.O.C	€ 120

Bianchi

MONTEVERRO Vermentino Toscana I.G.T.	€ 42
"RONCO DELLE MELE" VENICA Sauvignon del Collio Friulano D.O.C.	€ 89
MANICOR Moscato Giallo Bio Vegan	€ 45
"JUROSA" LIS NERIS Friuli Isonzo D.O.C Chardonnay	€ 59

Rosè

"CORDEROSA" LE VIGNE DI SAN PIETRO Bardolino Chiaretto D.O.C.	€ 38
"TESTA ROSSA" PASETTI Rosato Terre Aquilane I.G.T.	€ 45
"LE ROSE DE MANICOR" MANICOR Vigneti delle Dolomiti I.G.T.	€ 58

Rossi

"REFOLÀ" LE VIGNE DI SAN PIETRO Veneto I.G.T.	€ 120
"TESTAROSSA" PASETTI Montepulciano di Abruzzo D.O.C.	€ 45
"MISSONI" FEUDI DEL PISCIOTTO Terre Siciliane I.G.T. Nero d'Avola	€ 45
"CARANDELLE" PODERE SAN CRISTOFORO Maremma Toscana D.O.C.	€ 52



DEJA BLU
FINE DRINKING
& Gourmet

Via Santa Cristina 5, Bardolino - Lago di Garda
Tel. +39 045 6210857 - Email info@colorhotel.it

Aperto tutte le sere dalle 18.30 alle 23.

Giovedì sera Evento sulla Terrazza Panoramica
dalle 19.00 con musica dal vivo.
(da giugno a settembre)



  @dejablu.bar