



DEJA BLU

FINE DRINKING
& Gourmet

Degustazione

DEJA BLU JOURNEY

COCKTAIL € 75

ENTRÉE DI BENVENUTO

Il Pinzimonio si fa Cocktail e poi Verdura!

BLU SHARING

4 Assaggi di Finger Food

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, GAMBERI
ROSSI IN CRUDITÉ E POLVERE
DI ALLORO

 **BELLE EPOQUE**

MORSO DI FILETTO DI MANZO, VERDURE
ORIENTALI E SALSA AL PEPE VERDE

 **BARDOLINO SOUR**

LAMPONE, FAVA TONKA, CIOCCOLATO
BIANCO E MASCARPONE

 **MARTINI EXPRESS**

Disponibile anche la versione Analcolica

VINO € 75

ENTRÉE DI BENVENUTO

Il Pinzimonio si fa Cocktail e poi Verdura!

BLU SHARING

4 Assaggi di Finger Food

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, GAMBERI
ROSSI IN CRUDITÉ E POLVERE
DI ALLORO

 **VERMENTINO "MONTEVERRO"**

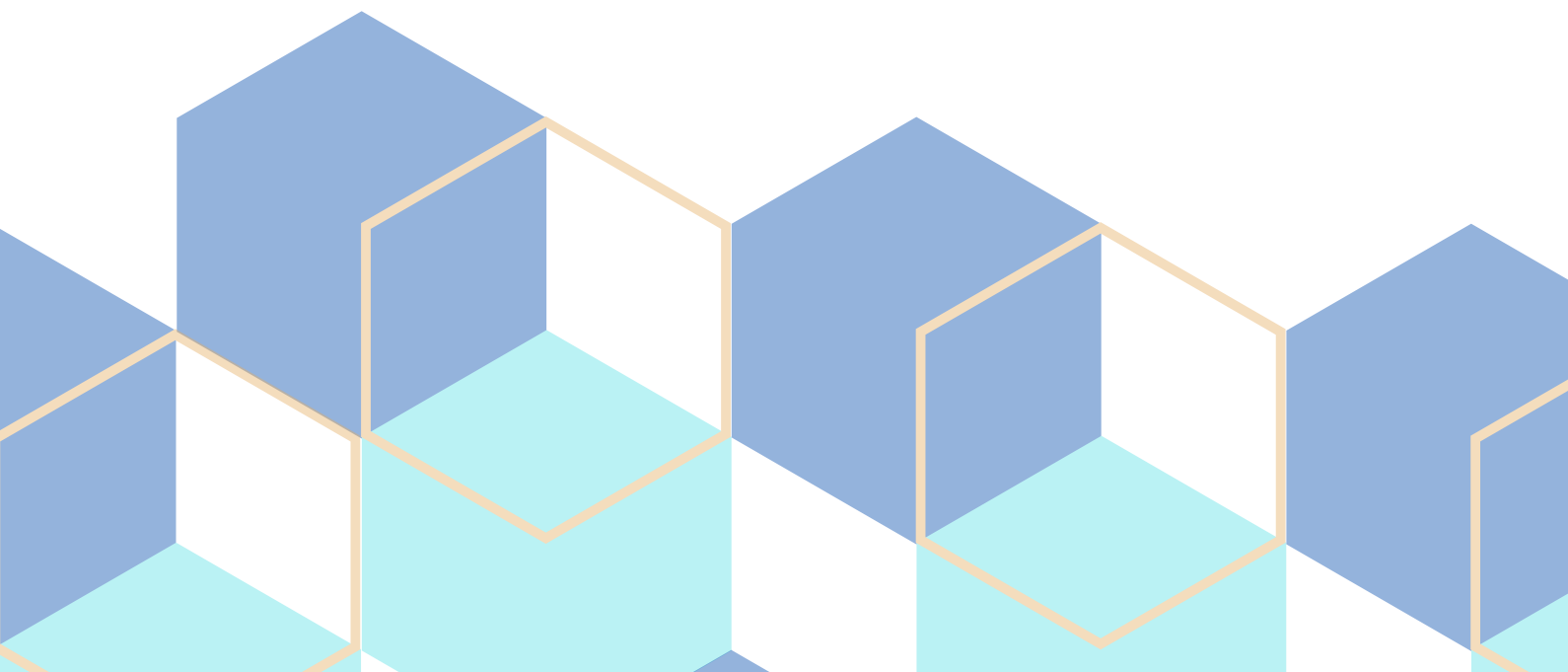
MORSO DI FILETTO DI MANZO, VERDURE
ORIENTALI E SALSA AL PEPE VERDE

 **PRIVILEGIA "LONARDI"**

LAMPONE, FAVA TONKA, CIOCCOLATO
BIANCO E MASCARPONE

 **PASSITO "ZENI"**

***Focaccia Pugliese e Grissini sono inclusi nel
Menu Deja Blu Journey e con piatti à La Carte***

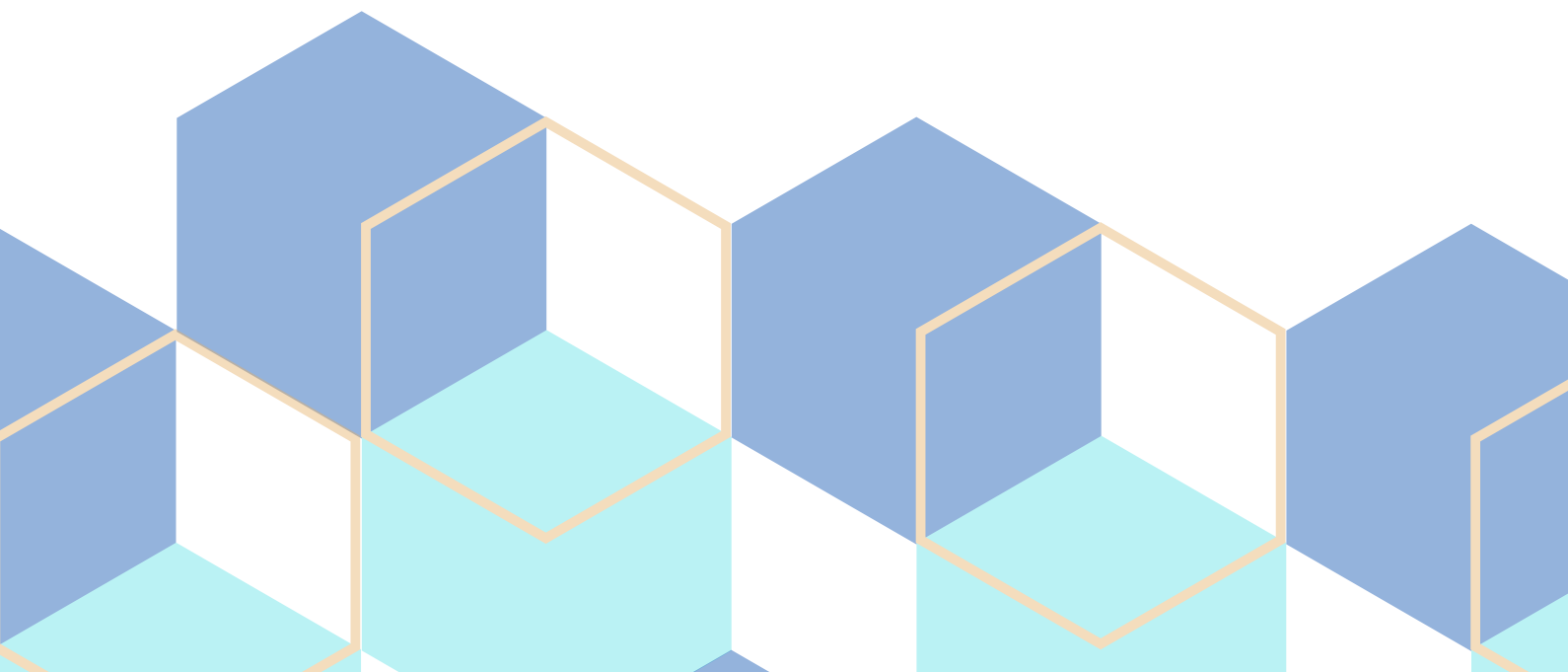


Dinner

À LA CARTE

BLU SHARING Selezione di Finger Food per 2 persone	€ 25
TACOS CON POLPO CROCCANTE, CHUTNEY DI MANGO E PATATA AFFUMICATA	€ 15
GAMBERI E SEPIE IN TEMPURA CON VERDURE CROCCANTI E SALSA TARTARA	€ 18
TARTARE DI MANZO, PAN BRIOCHE, TARTUFO ESTIVO E AVOCADO	€ 18
RISOTTO CACIO E PEPI, LIMONE, PISELLI E MANDORLE	€ 18
ROMBO CHIODATO, ZUCCHINA E FIORE DI ZUCCHINA CROCCANTE ALLA SCAPECE	€ 22
MORSO DI FILETTO DI MANZO, VERDURE ORIENTALI E SALSA AL PEPE VERDE	€ 25
PASSION FRUIT, ANANAS E PISTACCHIO	€ 12

Focaccia Pugliese e Grissini sono inclusi nel Menu Deja Blu Journey e con piatti à La Carte



Drinks

COCKTAIL

BARDOLINO SOUR € 14
Rye Whiskey, Shrub al Lampono con Aceto Bardolino Superiore D.O.C.G. e Sciroppo di Bardolino D.O.C., Magic Velvet.

SPICY MARGARITA € 14
Tequila, Cointreau, Succo di Lime, Sciroppo al Peperoncino, Tajin.

ALPINE NECTAR € 14
Sakè, Braulio, Succo di Limone, Miele.

DEJA PALOMA € 14
Tequila, Bitter Fusetti, Soda al Pompelmo Rosa, Sciroppo di Agave.

WHITE NEGRONI € 13
Q Bitter Bianco, Tanqueray 10, Noilly Prat.

THE GENTLEMAN € 13
Jameson, Orzata ai Pistacchi.

BELLE EPOQUE € 13
Sweet & Sour Champagne, Italicus Rosolio al Bergamotto, Pura Ananas, Succo Pompelmo, Magic Velvet.

OUR DAIQUIRY € 13
Rum Mix, Sciroppo di Zucchero, Succo di Lime.

SOL DE BRUMA € 13
Cachaca, Sorbole, Sciroppo agli Agrumi, Bitter Cirò.

WASBI ZEN € 13
Sakè, Succo di Lime, Miele di Acacia, Soda al Wasabi.

OUR SIDE € 13
Vodka al Jalapeno con Menta e Basilico, Limone, Sciroppo di Zucchero.

SAKÈ TRUFFLE MARTINI € 15
Sakè, Sciroppo di Rabarbaro, Vermouth Dry, Succo di Limone, Tartufo.

MARTINI EXPRESS € 13
Espresso, Bitter Fusetti al Cacao, Disaronno, Cointreau.

ALCOHOL FREE

SENCHABI € 12
Tè Sencha, Succo di Lime, Miele di Acacia, Soda al Wasabi.

SPARKLING LADY € 12
Gin 0.0, Orzata al Pistacchio, Soda al Passion Fruit.

LIGHT MIST € 12
Fake Whisky, Sciroppo Pepe Timut & Vaniglia, Superjuice.

GARIBALDINO € 12
Amarico Bitter, Succo di Arancia.

VIRGIN PALOMA € 12
Amarico Bitter, Sciroppo d'Agave, Succo di Lime, Soda al Pompelmo Rosa.

MANGO SERENADE € 12
Gin 0.0, Chutney di Mango, Superjuice.

CITRUS NOIRE € 12
Sciroppo Rabarbaro, Succo di Limone, Martini 0.0, Tartufo, Soda.

FRENCH TEA € 12
Earl Grey, Champagne Sweet & Sour, Ananas, Succo di Pompelmo, Magic Velvet.

CIRÒ € 12
Gin 0.0, Sciroppo agli Agrumi, Superjuice, Bitter Cirò.

ESPRESSO TONIC € 12
Caffè, Acqua Tonica, Sciroppo Arancia e Agave.

INOLTRE...

LACUS BARDOLINO DRY GIN € 10

PROFESSORE "MADAME" € 10

THE DRY GIN ILLUSIONIST € 8

BIRRA KÖNIG LUDWIG € 7,50

BIRRA CORONA € 6,30

SOFT DRINKS € 4,50

ACQUA (NATURALE E FRIZZANTE) € 8



VINO

Sparkling

CUVÉE ROYAL ANTINORI Franciacorta D.O.C.G.	€ 65
BRUT ROSÉ ANTINORI Franciacorta D.O.C.G.	€ 75
"AMEDEO" CÀ RUGATE Pas Dosè	€ 59
BRUT RESERVE CHARPENTIER Champagne A.O.C	€ 95
ROSÉ 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
"VORBERG" TERLAN Pinot Bianco D.O.C.	€ 72
"JUROSA" LIS NERIS Friuli Isonzo D.O.C Chardonnay	€ 59

Rosè

"BANDOL" CHATEAU DE PIBARNON Mourvedre & Cinsaul	€ 110
"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
VALPOLICELLA SUPERIORE ROCCOLO GRASSI Valpolicella Superiore D.O.C.	€ 65
"PRIVILEGIA" LONARDI Rosso Veronese I.G.T.	€ 49



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