

MENU

**Ogni giorno nuove proposte di Primi Piatti
creati da Tony e Stefano insieme al nostro Chef*

DALLA BOTTEGA

SALUMI

Cotto di Gioia "Salumificio Bettella"

50gr. / 100gr.
10 / 18

Speck di Schiena "Salumificio Bettella"

50gr. / 100gr.
7 / 13

Paleta di Patanegra "Joselito" 24 mesi

50gr. / 100gr.
18 / 34

Capocollo di Martina Franca "Salumificio Santoro"

50gr. / 100gr.
8 / 15

*Tutti i Salumi sono serviti con in accompagnamento
la Giardiniera di Verdure in Agro. "Bottega Pavesi"*

FORMAGGI

Burrata di Andria

125gr.
8

Taleggio a Latte Crudo

50gr. / 100gr.
8 / 15

Toma Val Vigizzo

50gr. / 100gr.
8 / 15

Fontina d'Alpeggio

50gr. / 100gr.
9 / 16

Pecorino di Fossa

50gr. / 100gr.
9 / 16

Pane Croccante, Burro francese e Acciughe del Mar Cantabrico (7,1)

6pz
16

BLOW UP

ENOTECA & CAFÈ BISTROT

I CRUDI

"di Terra e di Mare"

*Gambero Viola di Mazara
del Vallo (2)
5 al pz.

*Gambero Rosso di Mazara
del Vallo (2)
5 al pz.

Carne Cruda di Fassona piemontese,
Carpaccio di Carciofi, Pane croccante e Mayonese Acciughe e
Limone
24

DALL'ORTO

Pomodori Lunghi Essiccati al Sole
8

Cime di Rapa alla Pugliese
9

Zucchine Essiccate al Sole
8

Peperoni ripieni con Tonno del Mediterraneo
9

Carciofi alla Crudaiola
14

Grande Antipasto del Salento
Pomodori, Melanzane, Zucchine e Peperoni secchi, Olive leccine, Peperoncino piccante,
Capperi, Menta fresca e Aceto di Mele
9

I FRITTI

*Panissa ligure (1,3,7)
e Mayo al Tartufo
7pz
9

*Gamberi in pasta Kataifi (1,2,3,7)
e Maionese al Pompelmo Rosa
2pz
7

*Ravioli del Monferrato al Brasato e Tartufo (1,3,7)
e Mayo alla Zucca
10pz
14

DAL FORNO

Tutti i nostri Lievitati sono firmati da Saporè Verona di Renato Bosco

***Hot Dog Blow Up (1,7,8)**

Pane al Latte, Salsiccia al coltello, Crema al Tartufo,
Nocciole tostate e Tartufo Nero Pregiato

16

***Focaccina Barese a Lievito Madre (1)**

8

***FOCACCIA TONDA ROMANA**

***Gamberi Rosa, (1,7,4)**

Pomodori Cuore di Bue, Carciofi alla brace e Salsa Rosa

16

Lardo del Monferrato (1,7)

Robiola e Mayo alla Zucca

14

Crudo Parma 24 Mesi "Slega", (1,7)

Burrata d'Andria e Marmellata di Arance Amare Home Made

15

Bollito alla Piemontese (1)

Bagnetto Verde e Bagnetto Rosso

16



DOLCI

*Mini Krapfen (1,7,)
con Crema a scelta
2.5

Mini Cannolo Siciliano(1,7,8))
2.5

Cheesecake 4.0 (1,7,8)
con Crema di Pistacchio siciliano / Nutella / Coulis di Frutti di bosco
8

Cannoncino di Pasta Sfoglia (1,7)
Crema Pasticcera alla Fava di Tonka
2,5

Panettone Blow Up L'ESSENZIALE in Collab. con Andrea Tortora
senza uvetta e canditi (1,7,8,3)
7

I CONSIGLI DI FINE PASTO By Tony e Stefano

WHISKEY

Aberlour Casg Annamh
Speyside Single Malt 48% - Scozia
9

RUM

Dos Maderas PX
Triple Aged 5+5 40% - Barbados e Repubblica di Guyana
7

Via Barbaiana 14, 20045 Lainate (MI)

02 93256126

www.enotecablowlowup.com

*Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura o potrebbero essere surgelati all'origine per occasionale irreperibilità del prodotto fresco.

Elenco allergeni:

1. Glutine
2. Crostacei e Derivati
3. Uova e Derivati
4. Pesce e Derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e derivati
10. Anidride solforosa e solfiti
11. Lupino e Derivati
12. Molluschi e derivati

Via Barbaiana 14, 20045 Lainate (MI)

02 93256126

www.enotecablouup.com