

# Blu Water restaurant

No Cover charge  
No Service charge

Tips  
are not included



WiFi Name: Blu Water  
Password: 888888888888



Follow us:  
Blu Water Ristorante

## GLI ANTIPASTI - STARTER

<b>Il prosciutto crudo di Parma e mozzarella</b> <sup>7</sup> Parma ham and mozzarella cheese	€ 14,00
<b>Il prosciutto crudo di Parma e melone</b> <sup>7</sup> Parma ham and melon	€ 14,00
<b>La parmigiana di melanzane</b> <sup>1, 7</sup> Eggplant parmigiana	€ 12,00
<b>Le bruschette con pomodorini</b> <sup>1</sup> Bruschetta with cherry tomatoes	€ 8,00
<b>L'insalata caprese con Bufala</b> <sup>7</sup> Caprese salad with Buffalo mozzarella cheese and tomato	€ 15,00
<b>L' insalata caprese</b> <sup>7</sup> Caprese salad with mozzarella cheese and tomato	€ 13,00
<b>Il sautè ai frutti di mare al profumo di agrumi</b> <sup>14</sup> Sea food sautè in a delicate citrus flavors	€ 18,00
<b>L'insalata di mare</b> <sup>1, 2, 14</sup> Sea food salad	€ 16,00
<b>Cozze Blu Water Style</b> <sup>1, 14, 9</sup> Mussels Blu Water style with tomatoes garlic and origanum	€ 15,00
<b>Tagliere di salumi e formaggi</b> <sup>7</sup> Charcuterie board with assorted local cheeses and cured meats	€ 18,00
<b>Polpo scottato su pane casereccio con dadolata di verdure</b> <sup>1, 7</sup> Sautéed octopus on freshly toasted with diced seasonal vegetables	€ 16,00
<b>Il classico cocktail di gamberi</b> <sup>2, 7</sup> Traditional Shrimps cocktail	€ 14,00
<b>La frittura di calamari con salsa marinara</b> Fried calamari with marinara sauce	€ 18,00
<b>Pane all'aglio</b> <sup>1</sup> Garlic bread	€ 5,00
<b>Alici fritte</b> <sup>4</sup> fried anchovies	€ 10,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù  
 The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu  
 \* Il prodotto potrebbe essere surgelato      \* the product can be frozen

## PRIMI PIATTI - PASTA DISHES

<b>Gli gnocchi caserecci con salmone e vodka</b> <sup>1, 4, 7</sup>	€ 18,00
Gnocchi with salmon and vodka sauce	
<b>La lasagna Classica o Vegetariana</b> <sup>1, 7</sup>	€ 13,00
Lasagna Classic or Vegetarian	
<b>Gli gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>1, 7</sup>	€ 13,00
Gnocchi Sorrento style with tomatoes sauce and mozzarella	
<b>I tagliolini al limone</b> <sup>1, 7</sup>	€ 16,00
Fresh tagliolini pasta with lemon sauce	
<b>I ravioli ripieni di spigola con rana pescatrice e pomodorini</b> <sup>1, 4, 7</sup>	€ 25,00
Fresh home made ravioli stuffed with sea bass and cheese with monkfish, cherry tomatoes and onions	
<b>Gli gnocchi al gorgonzola DOP e noci di Sorrento</b> <sup>1, 3, 7, 8</sup>	€ 18,00
Gnocchi with gorgonzola cheese and locally harvest walnuts from Sorrento	
<b>Tagliolini cacio e pepe</b> <sup>1, 7</sup>	€ 18,00
Home made tagliolini with pecorino cheese and pepper	
<b>Gli scialatielli ai frutti di mare</b> <sup>1, 2, 14</sup>	€ 20,00
Home made short fettucine with seafood	
<b>I tagliolini al Granchio porro</b> <sup>1, 2</sup>	€ 28,00
Home made tagliolini pasta with leek Crab	
<b>*Il risotto alle erbe aromatiche e gamberoni</b> <sup>7, 14</sup>	€ 25,00
Risotto with king prawns and aromatic herbs	
<b>*Il risotto ai porcini</b>	€ 16,00
Risotto with porcini mushrooms	
<b>Le fettucine alla bolognese</b> <sup>1, 9</sup>	€ 14,00
Traditional fettucine bolognese	
<b>Spaghetti con branzino di mare e pomodorini del piennolo</b> <sup>1, 4</sup>	€ 20,00
Spaghetti with fresh sea bass,garlic and cherry tomatoes	
<b>Gli spaghetti alla Nerano</b> <sup>1, 7</sup>	€ 15,00
Spaghetti with courgettes parmesan and basil	
<b>I Ravioli capresi con pomodoro fresco e basilico</b> <sup>1, 7</sup>	€ 14,00
Ravioli capri style with caciotta cheese and fresh tornato sauce	

**GLUTEN FREE OPTION + € 2,00** (spaghetti, scialatielli, gnocchi, ravioli)

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù  
 The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu  
 \* Il prodotto potrebbe essere surgelato      \* the product can be frozen

## ZUPPE - SOUPS

<b>Il Minestrone</b> <sup>9</sup> vegetable soup	€ 12,00
<b>La Vellutata di pomodori</b> <sup>1</sup> tomatoes cream soup	€ 12,00
<b>Zuppa di porro e porcini</b> leek and porcini mushrooms soup	€ 14,00

## SECONDI DI PESCE - FISH DISHES

<b>Il pescato del giorno</b> <sup>4</sup> Catch of the day (for more details ask your waiter)	from € 6,00 to € 8,00 x 100gr
<b>Trancio di salmone al pepe rosa</b> <sup>4, 7</sup> Fresh salmon in a pink pepper sauce	€ 20,00
<b>Salmone scottato con salsa teriyaki e spinaci</b> <sup>1, 4, 7</sup> Pan seared salmon with teriyaki sauce served with buttered spinach	€ 22,00
<b>Il filetto di spigola con dadolata di verdure di stagione</b> <sup>4</sup> Filet of fresh sea bass served with a diced seasonal vegetables	€ 23,00
<b>*La nostra frittura di mare</b> <sup>2, 4, 5</sup> Autentic mix fried fish with marinare sauce	€ 20,00
<b>La nostra grigliata di pesce</b> <sup>2, 4</sup> Autentic grilled fish mosaic	€ 25,00
<b>*Il baccalà in tempura su letto di crauti marinati</b> <sup>4</sup> Cod fish in tempura on a bed of marinated sauerkraute	€ 18,00
<b>*I gamberoni in tempura con maionese allo spritz</b> <sup>2</sup> King prawns in tempura with spritz mayonnaise	€ 19,00
<b>La zuppa di pesce Blu Water</b> <sup>2, 4, 14</sup> Autentic Local fish soup	€ 35,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù  
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu  
\* Il prodotto potrebbe essere surgelato \* the product can be frozen

## SECONDI DI CARNE - MEAT DISHES

<b>La vera cotoletta di vitello con patate al forno</b> <sup>7, 9</sup> Breaded Veal cutlet served with baked potatoes	€ 23,00
<b>Mille foglie di filetto di manzo ripieno di provola e rucola</b> <sup>7</sup> Millefeuille of beef fillet stuffed with smoked cheese and arugula	€ 24,00
<b>Il filetto di manzo mare e monti con polenta</b> <sup>2, 9</sup> Beef filet surf and turf with King prawns served with polenta	€ 30,00
<b>Guancia di vitello al barolo con patate al forno</b> <sup>1, 2</sup> Slow cooked Veal cheek in Barolo wine dressing served with baked potatoes	€ 25,00
<b>Il filetto di manzo ai funghi porcini con polenta</b> <sup>9</sup> Beef fillet with porcini mushrooms served with polenta	€ 26,00
<b>Chateaubriand con verdure di stagione, patate e salsa bernese</b> Chateaubriand served with seasonal vegetables, potatoes and bearnaise sauce	€ 70,00
<b>Il petto di pollo ai funghi porcini con polenta</b> <sup>9</sup> Chicken breast with porcini mushroom sauce served with polenta	€ 20,00
<b>Ossobuco di vitello con polenta</b> <sup>9</sup> Braised veal Ossobuco served with polenta	€ 25,00
<b>Bistecca di vitello con patate al forno</b> Veal steak served with baked potatoes	€ 30,00

## CONTORNI - SIDE DISHES

<b>*Patate Fritte</b> French fries	€ 6,00
<b>Patate al forno</b> Roast potatoes	€ 6,00
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	€ 6,00
<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatoes salad	€ 6,00
<b>Spinaci al burro</b> Buttered spinach	€ 6,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù  
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu  
\* Il prodotto potrebbe essere surgelato \* the product can be frozen

## INSALATE - SALADS

<b>INSALATA GRECA</b> <small>6, 7</small>	€ 15,00
iceberg, feta, olive nere, cipolla rossa e cetriolini iceberg, feta cheese, black olives, red onions and cucumber	
<b>INSALATA BLU WATER SPECIAL</b> <small>1, 4, 9</small>	
avocado, cetrioli, salmone affumicato, iceberg, cipolla croccante e salsa greca avocado, cucumber, smocked salmon, iceberg, crispy onions and greek sauce	€ 15,00
<b>INSALATA CAESAR</b> <small>1, 3, 7</small>	€ 15,00
iceberg, petto di pollo, scaglie di parmigiano, uova, pancetta, pane casereccio e salsa caesar iceberg, chicken, eggs, pancetta, home made bread and parmesan flake	
<b>INSALATA DI TONNO</b> <small>4, 6</small>	€ 15,00
iceberg, tonno, olive, pomodoro, cipolla e mais iceberg, tuna fish, olives, tomatoes, onion and sweetcorn	

## VEGAN MENU

Barchette di melanzane ripiene di verdure di stagione Stuffed aubergines with seasonal vegetables	€ 15,00
Doppio Hamburger vegano servito con patate al forno e mayonnaise Two vegan burgers served with baked potatoes and vegan mayonnaise	€ 16,00
Cous Cous con dadolata di verdure di stagione Couscous with diced seasonal vegetables	€ 15,00
Spaghetti con zucchine e basilico Spaghetti with zucchini and basil	€ 15,00
Risotto al limone di Sorrento IGP Sorrento lemon Risotto	€ 16,00
Focaccia con verdure di stagione e basilico Focaccia with seasonal vegetables and basil	€ 12,00
Insalata vegana Iceberg, tomatoes, seasonal vegetables	€ 15,00
Insalatona mista con Falafel <small>1, 3, 6, 9, 11</small> Mixed salad with tomatoes, carrots and falafel	€ 15,00
Panna cotta dessert	€ 7,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù  
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu  
\* Il prodotto potrebbe essere surgelato      \* the product can be frozen

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> <small>1, 7</small>	€ 7,00
<b>mozzarella, pomodoro, e basilico</b> mozzarella cheese, tomato sauce and basil	
<b>MARINARA</b> <small>1, 7</small>	€ 7,00
<b>pomodoro, aglio e origano</b> tomato sauce, garlic and origanum	
<b>MARGHERITA CON BUFALA DOP</b> <small>1, 7</small>	€ 10,00
<b>mozzarella di Bufala, pomodoro, e basilico</b> buffalo mozzarella, tomato sauce and basil	
<b>SALMONE</b> <small>1, 4, 7</small>	€ 20,00
<b>salmon affumicato, mozzarella, mascarpone e rucola</b> smoked salmon, mozzarella cheese, mascarpone cheese and rocket	
<b>VEGETARIANA</b> <small>1, 7</small>	€ 12,00
<b>verdure grigliate e mozzarella fresca</b> mix grilled vegetables and mozzarella cheese	
<b>BLU WATER</b> <small>1, 2, 7, 14</small>	€ 15,00
<b>frutti di mare, mozzarella e pomodorini</b> seafood, mozzarella cheese tomatoes	
<b>PRIMAVERA</b> <small>1, 7</small>	€ 13,00
<b>crudo di Parma, pomodorini, rucola, mozzarella e scaglie di grana</b> Parma ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes and mozzarella cheese	
<b>CAPRICCIOSA</b> <small>1, 7</small>	€ 12,00
<b>pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi e olive nere</b> tomato sauce, mushrooms, cooked ham, mozzarella cheese and black olives	
<b>HAWAY</b> <small>1, 7</small>	€ 12,00
<b>mozzarella, prosciutto cotto e ananas</b> mozzarella cheese, cooked ham, pineapple and tomato sauce	
<b>DIAVOLA</b> <small>1, 7</small>	€ 12,00
<b>margherita con salame piccante</b> with mozzarella cheese, tomatoes, salami and spicy	
<b>GORGONZOLA &amp; NOCI</b> <small>1, 7, 8</small>	€ 14,00
<b>mozzarella, gorgonzola DOP e noci di Sorrento</b> mozzarella and gorgonzola cheese, with walnuts from Sorrento	

## GLUTEN FREE OPTION + € 3,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù  
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu  
\* Il prodotto potrebbe essere surgelato \* the product can be frozen

## VINI BIANCHI - WHITE WINE

		GLASS	BOTTLE
Falanghina	cantina De Angelis 1930	€ 6,00	€ 20,00
Pinot Grigio	cantina Mori	€ 8,00	€ 32,00
Chardonnay	cantina Mori	€ 8,00	€ 32,00
Prosecco	Le Manzane	€ 7,00	€ 32,00
"Drusilla" - Rosè	cantina De Angelis 1930	€ 7,00	€ 30,00

## VINI ROSSI - RED WINE

	GLASS	BOTTLE
Aglianico	€ 6,00	€ 25,00
Merlot	€ 8,00	€ 32,00
Chianti	€ 8,00	€ 35,00

## ENOMATIC SYSTEM

Wine of the Week	Wine of the week	GLASS
Barolo DOCG	Lodali	€ 10,00
Brunello di Montalcino DOCG	Ugolforte	€ 14,00
Amarone della Valpolicella	Brigaldara	€ 14,00

## SOFT DRINKS

Mineral water	€ 3,00
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Schweppes Tonic water	€ 3,50
Schweppes Lemon	€ 3,50
Fruit Juice (peach, apple, pineapple)	€ 3,50
Fresh Orange Juice	€ 4,00
Fresh Lemonade	€ 4,00

## BIRRE ALLA SPINA - DRAUGHT BEERS

Piccola (0,28)	€ 5,00
Small	
Grande (0,40)	€ 6,00
Large	

## CAFFETTERIA - HOT DRINKS

Espresso	€ 2,50
Decaffeinato	€ 2,50
Double espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
American Coffee	€ 3,00
Tea selection (pot for free)	€ 3,00
Irish coffee	€ 8,00
Baileys coffee	€ 8,00

## COCKTAILS

### SIGNATURE

#### BLU WATER

passion rum, passion fruit, lime, mint, ginger, soda

€ 10,00

#### SHIKATI

gin, mirtillo, soda, dill

€ 10,00

#### MOGAMI

rye whisky, cacao, honey

€ 10,00

### MODERNI

#### APEROL SPRITZ

aperol, prosecco, soda

€ 8,00

#### LIMONCELLO SPRITZ

limoncello, prosecco, soda

€ 8,00

#### HUGO SPRITZ

lime, sciroppo di sambuco, prosecco

€ 8,00

#### CAMPARI SPRITZ

campari, prosecco, soda

€ 8,00

#### PALOMA

tequila, lime, pompelmo, soda

€ 8,00

#### ESPRESSO MARTINI

vodka, espresso, coffee liquor

€ 8,00

#### MARGARITA

vodka, triple sec, lime

€ 8,00

#### PORNOSTAR MARTINI

vodka, passion fruit, orange juice

€ 10,00

#### PINA COLADA

rum, cocco, pineapple juice, lime

€ 8,00

### CLASSICI

#### ALEXANDER

€ 8,00

cognac, cacao, panna

€ 8,00

#### AMERICANO

vermouth, bitter, soda

€ 8,00

#### BELLINI

prosecco, peach juice

€ 8,00

#### IRISH COFFE

whiskey, caffè, panna

€ 8,00

#### MOJITO

rum, lime, mint, soda

€ 8,00

#### NEGRONI

gin, bitter, vermouth

€ 8,00

#### DIRTY MARTINI

vodka, olive, vermouth dry

€ 8,00

## VINI PASSITI - SWEET WINE

Antinori

Muffato della sala

2011

€ 10,00

Farnito

Vin Santo

1999

€ 10,00

D'amico Salvatore

Malvasia delle Lipari

2013

€ 10,00

Sergio Mottura

Grechetto mutto

2015

€ 10,00

Yanir

Passito di Pantelleria

2013

€ 10,00

Podere Gulandi

Vin Santo del Chianti

2011

€ 10,00

Chateau Gravas

Sauternes

2015

€ 10,00

Hibiscus

Zibibbo Passito Zhabib

€ 10,00

## GIN

Aurentina gin	€ 10,00
Bathtub gin	€ 12,00
Bombey gin	€ 8,00
Geranium gin	€ 12,00
Gil gin	€ 12,00
Gin del Professore	€ 12,00
Gin Mare	€ 12,00
Gordon gin	€ 8,00
Gordon's PINK	€ 8,00
Monkey 47	€ 12,00
Hayman's gin	€ 10,00
Hendrick's gin	€ 10,00
Hendrick's lunar gin	€ 12,00
Nikka gin	€ 12,00
Saffron gin	€ 8,00
Tanqueray	€ 10,00
Tanquerai bloomsbury	€ 12,00
Elephant gin	€ 12,00
Fred Jerbis	€ 12,00

## DIGESTIVI - AFTER DINNER

Limoncello	€ 5,00
Amaro del capo	€ 5,00
Branca menta	€ 5,00
Crema di limoncello	€ 5,00
Dopo lavoro	€ 6,00
Fernet branca	€ 5,00
Finocchietto	€ 5,00
Grappa barrique	€ 12,00
Grappa bianca	€ 6,00
Jegermeister	€ 5,00
Jefferson	€ 6,00
Amaro averna	€ 5,00
Meloncello	€ 5,00
Mirto	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Sambuca al caffè	€ 6,00

## RHUM

Appleton estate	€ 10,00
J. Bally	€ 10,00
J. M.	€ 14,00
Matusalem	€ 8,00
Mayers	€ 8,00
Ron Cartavio	€ 12,00
Sailor Jerry	€ 8,00
Zacapa 23	€ 10,00

## WHISKY

Blackadder a drop 2017	€ 16,00
Blackadder a drop 2018	€ 15,00
Blackadder Blairfindy	€ 10,00
Blackadder peat reek	€ 12,00
Blackadder Rawcask	€ 18,00
Johnnie Walker Blu label	€ 27,00
Johnnie Walker Golden label	€ 18,00
Johnnie Walker Green label	€ 10,00
Johnnie Walker Platinum label	€ 12,00
Johnnie Walker Red label	€ 8,00
Buffalo	€ 8,00
Bullet	€ 8,00
Caol ila	€ 10,00
Glen Grant	€ 10,00
J&B	€ 8,00
Jack Daniels	€ 8,00
Kavalan	€ 14,00
Lagavulin	€ 12,00
Maker's	€ 8,00
Masterson's	€ 18,00
Oban	€ 14,00
Roe & Co	€ 10,00
Talisker	€ 10,00
The Macallan	€ 14,00
Tullamore	€ 8,00
Woodford	€ 10,00

## COGNAC - BRANDY

Cardenal Mendoza	€ 10,00
Dartigalongue Armagnac	€ 12,00
Delamai	€ 12,00
Francois peyrot pere	€ 10,00
Gran Marnier	€ 10,00
Hennessy	€ 10,00
Remy Martin Excellence XO	€ 20,00
Vecchia Romagna	€ 8,00

## VODKA

Beluga Finest	€ 12,00
Beluga Transatlantic	€ 10,00
Belvedere	€ 10,00
Citron	€ 10,00
Crystal Head	€ 12,00
Finlandia Vodka	€ 8,00
Grey Goose	€ 10,00
Snow Queen	€ 10,00
Kauffman	€ 12,00

## TEQUILA

Patron Silver	€ 10,00
---------------	---------

# AVVISO IMPORTANTE

## IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

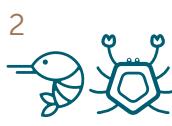
*IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



1  
CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



2  
CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS AND  
PRODUCTS THEREOF



3  
UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS AND  
PRODUCTS THEREOF



4  
PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH AND  
PRODUCTS THEREOF



5  
ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS AND  
PRODUCTS THEREOF



6  
SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS AND  
PRODUCTS THEREOF



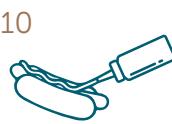
7  
LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK AND  
PRODUCTS THEREOF



8  
FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS



9  
SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY AND  
PRODUCTS THEREOF



10  
SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD AND  
PRODUCTS THEREOF



11  
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
PRODUCTS THEREOF



12  
ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES



13  
LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN AND  
PRODUCTS THEREOF



14  
MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS AND  
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.