



# Blu Water restaurant

Happy Hours  
Everyday from 3 p.m. to 6 p.m.

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, melone e mozzarella</b> <sup>7</sup> Parma ham, melon and mozzarella cheese	€ 16,00
<b>La parmigiana di melanzane</b> <sup>1,7</sup> Eggplant parmigiana	€ 13,00
<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 sauté ai frutti di mare al profumo di agrumi</b> <sup>14</sup> Sea food sauté in a delicate citrus flavors	€ 18,00
<b>L'insalata di mare</b> <sup>1, 2, 14</sup> Sea food salad	€ 18,00
<b>Cozze Blu Water Style</b> <sup>1, 14, 9</sup> Mussels Blu Water style with tomatoes garlic and origanum	€ 16,00
<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	€ 18,00
<b>Il classico cocktail di gamberi</b> <sup>2,7</sup> Traditional Shrimps cocktail	€ 15,00
<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>Sardine alla griglia</b> <sup>4</sup> Grilled Sardines with side of escarole	€ 15,00
<b>Degustazione di 3 oli extravergine con bruschetta</b> <sup>1</sup> Bruschetta trio tastings with extra Virgin olive oil	€ 9,00
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>4,7</sup> Vitello Tonnato	€ 18,00

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 crema alla vodka</b> <sup>1,7</sup> Gnocchi with vodka sauce	€ 18,00
<b>La lasagna Classica o Vegetariana</b> <sup>1,7</sup> Lasagna Classic or Vegetarian	€ 14,00
<b>Gli gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>1,7</sup> Gnocchi Sorrento style with tomatoes sauce and mozzarella	€ 13,00
<b>I tagliolini al limone</b> <sup>1,7</sup> Fresh tagliolini pasta with lemon sauce	€ 18,00
<b>I ravioli ripieni di salmone affumicato con salsa Aurora</b> <sup>1,4,7</sup> Fresh home made ravioli stuffed with smoked salmon and mascarpone cheese in a pink sauce and onions	€ 25,00
<b>Gli gnocchi al gorgonzola DOP e noci di Sorrento</b> <sup>1,3,7,8</sup> Gnocchi with gorgonzola cheese and locally harvest walnuts from Sorrento	€ 18,00
<b>Tagliolini cacio e pepe</b> <sup>1,7</sup> Home made tagliolini with pecorino cheese and pepper	€ 18,00
<b>Gli scialatielli ai frutti di mare</b> <sup>1,2,14</sup> Home made short fettucine with seafood	€ 22,00
<b>I tagliolini al Granchio porro</b> <sup>1,2</sup> Home made tagliolini pasta with leek Crab	€ 28,00
<b>*Il risotto gamberoni e asparagi</b> <sup>7,14</sup> Risotto with king prawns, asparagus and butter	€ 25,00
<b>*Il risotto ai porcini</b> Risotto with porcini mushrooms	€ 18,00
<b>Le fettucine alla bolognese</b> <sup>1,9</sup> Traditional fettucine bolognese	€ 15,00
<b>Spaghetti con branzino di mare e pomodorini del piennolo</b> <sup>1,4</sup> Spaghetti with fresh sea bass,garlic and cherry tomatoes	€ 20,00
<b>Gli spaghetti alla Nerano Blu Water Style</b> <sup>1,7</sup> Spaghetti with courgettes parmesan and basil	€ 16,00
<b>I Ravioli capresi con pomodoro fresco e basilico</b> <sup>1,7</sup> Ravioli capri style with caciotta cheese and fresh tornato sauce	€ 15,00

**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
<b>Zuppa di asparagi</b> Asparagus 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 agli agrumi e insalata mista</b> <sup>4,7</sup> Wild caught salmon in orange zest with side of mixed salad	€ 22,00
<b>Salmone scottato con salsa teriyaki e insalata mista</b> <sup>1,4,7</sup> Pan seared salmon with teriyaki sauce served with side of mixed salad	€ 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 con insalata mista</b> <sup>2,4,5</sup> Authentic mix fried fish with marinare sauce with side of mixed salad	€ 22,00
<b>La nostra grigliata di pesce con insalata mista</b> <sup>2,4</sup> Authentic grilled fish mosaic with side of mixed salad	€ 25,00
<b>Sardine alla griglia con insalata di scarole</b> <sup>4</sup> Grilled Sardines with side of escarole	€ 15,00
<b>*Filetto di orata impanato e fritto (cotoletta di pesca) con insalata mista</b> <sup>4</sup> Pan fried sea bream with side of mixed salad	€ 25,00
<b>*I Gamberoni burro, aglio e brandy servito con carote</b> <sup>2,7</sup> King prawns in butter, garlic and brandy sauce with side of carrots	€ 25,00
<b>La zuppa di pesce Blu Water</b> <sup>2,4,14</sup> Authentic Local fish soup	€ 35,00
<b>Pesce spada alla griglia con insalata di scarole e capperi</b> <sup>4</sup> Grilled swordfish with side of escarole	€ 20,00

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	€ 25,00
<b>Paillard di vitello con patate al forno e taccole</b> Veal paillard with side roast potatoes and snow peas	€ 22,00
<b>Il filetto di manzo mare e monti con taccole</b> <sup>2,9</sup> Beef fillet surf and turf with King prawns served with snow peas	€ 30,00
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>4,7</sup> Vitello Tonnato	€ 18,00
<b>Il filetto di manzo ai funghi porcini con patate al forno</b> <sup>9</sup> Beef fillet with porcini mushrooms served with roast potatoes	€ 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>Suprema di pollo all'arancia con patate al forno</b> <sup>7,9</sup> Chicken suprema in orange sauce with side of roast potatoes	€ 22,00
<b>Scaloppina di vitello con salsa al brandy con carote e taccole</b> <sup>7</sup> Veal escalope in brandy sauce with side of carrots and snow peas	€ 23,00
<b>Tagliata di manzo con radicchio, pomodorini, grana e vinaigrette</b> Sliced beef with radicchio, cherry tomatoes, parmesan flakes and vinaigrette	€ 28,00
<b>Filetto di maialino all'aceto balsamico con carote e taccole</b> <sup>7</sup> Pork fillet in balsamic vinegar with side of carrots and snow peas	€ 22,00

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

## CONTORNI - SIDE DISHES

*Patate Fritte French fries	€ 6,00
Patate al forno Roast potatoes	€ 6,00
Insalata mista Mixed salad	€ 6,00
Insalata di Pomodori Tomatoes salad	€ 6,00
Taccole Snow peas	€ 6,00
Carote burro e pepe <sup>7</sup> Carrots butter and pepper	€ 6,00

## INSALATE - SALADS

INSALATA GRECA <sup>6, 7</sup> iceberg, feta, olive nere, cipolla rossa e cetriolini iceberg, feta cheese, black olives, red onions and cucumber	€ 16,00
INSALATA BLU WATER SPECIAL <sup>1, 4, 9</sup> avocado, cetrioli, salmone affumicato, iceberg, cipolla croccante e salsa greca avocado, cucumber, smoked salmon, iceberg, crispy onions and greek sauce	€ 16,00
INSALATA CAESAR <sup>1, 3, 7</sup> iceberg, petto di pollo, scaglie di parmigiano, uova, pancetta, pane casereccio e salsa caesar iceberg, chicken, eggs, pancetta, home made bread and parmesan flake	€ 16,00
INSALATA DI TONNO <sup>4, 6</sup> iceberg, tonno, olive, pomodoro, cipolla e mais iceberg, tuna fish, olives, tomatoes, onion and sweetcorn	€ 16,00
INSALATA DI POLLO iceberg, pollo, peperoni, mais, pomodorini e salsa guacamole iceberg, chicken, peppers, sweetcorn, cherry tomatoes and guacamole sauce	€ 16,00

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> <sup>1, 7</sup> mozzarella, pomodoro e basilico mozzarella cheese, tomato sauce and basil	€ 10,00
<b>COSACCA</b> <sup>1, 7</sup> pomodoro, pecorino e basilico tomato sauce, pecorino cheese and basil	€ 10,00
<b>MARGHERITA CON BUFALA DOP</b> <sup>1, 7</sup> mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico buffalo mozzarella, tomato sauce and basil	€ 12,00
<b>SALMONE</b> <sup>1, 4, 7</sup> salmone affumicato, mozzarella, mascarpone e rucola smoked salmon, mozzarella cheese, mascarpone cheese and rocket	€ 20,00
<b>VEGETARIANA</b> <sup>1, 7</sup> verdure grigliate e mozzarella fresca mix grilled vegetables and mozzarella cheese	€ 14,00
<b>BLU WATER</b> <sup>1, 2, 7, 14</sup> frutti di mare, mozzarella e pomodorini seafood, mozzarella cheese tomatoes	€ 18,00
<b>PRIMAVERA</b> <sup>1, 7</sup> crudo di Parma, pomodorini, rucola, mozzarella e scaglie di grana Parma ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes and mozzarella cheese	€ 15,00
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>1, 7</sup> pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi e olive nere tomato sauce, mushrooms, cooked ham, mozzarella cheese and black olives	€ 15,00
<b>HAWAY</b> <sup>1, 7</sup> mozzarella, prosciutto cotto e ananas mozzarella cheese, cooked ham, pineapple and tomato sauce	€ 14,00
<b>DIAVOLA</b> <sup>1, 7</sup> margherita con salame piccante with mozzarella cheese, tomatoes, salami and spicy	€ 15,00
<b>GORGONZOLA &amp; NOCI</b> <sup>1, 7, 8</sup> mozzarella, gorgonzola DOP e noci di Sorrento mozzarella and gorgonzola cheese, with walnuts from Sorrento	€ 15,00

**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

## VEGAN MENU

Barchette di melanzane ripiene di verdure di stagione Stuffed aubergines with seasonal vegetables	€ 15,00
Bun con Hamburger vegano, maionese vegana, pomodoro, insalata e patate fritte <sup>1</sup> Bun with vegan burger, vegan mayonnaise, tomatoes, iceberg and french fries	€ 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 <sup>1, 3, 6, 9, 11</sup> Mixed salad with tomatoes, carrots and falafel	€ 15,00

## DOLCI - DESSERTS

Dolce del giorno Dessert of the day	€ 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



## 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	cantina De Angeli 1930	€ 6,00	€ 25,00
Merlot	cantina Mori	€ 8,00	€ 32,00
Chianti	Castello di Querceto	€ 8,00	€ 35,00

## ENOMATIC SYSTEM

		GLASS
Wine of the Week	Wine of the week	€ 10,00
Barolo DOCG	Lodali	€ 14,00
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

#### SORRENTO SPRITZ

limoncello, lemon sorbet, prosecco

€ 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

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

## 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

## 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

## 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

## 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.