

# Menu

BS

BLU SHINE RESTAURANT

---





# *Antipasti*



Crudo di Pesce\*

*(in base alla disponibilità giornaliera)*

28

Blu Shine

*(4/6 proposte dello Chef)*

24

Insalatina di polpo\* alla mediterranea

20

Tartare di tonno\* del nostro mare con i nostri frutti e rossa di Tropea marinata

20

Pepata tradizionale di cozze

13

*Primi piatti*



Scialatelle all'astice\*

*(in base alla disponibilità giornaliera)*

26

Carnaroli Sibari con fumetto leggero,  
al fresco di mare\* e agretto di Zagara

*Min 2 pax | Attesa 20"*

22

Pacchero trafilato al bronzo con dadolata di spada\* di Scilla e  
melanzana violetta

18

Spaghetto quadro alle vongole veraci

18

Linguina con rossa di Tropea IGP

14

“Struncatura di Calabria”

capperi, olivette nere, alici del nostro mare,

pomodori secchi e crumble tostato di pane speziato

*(La struncatura è una pasta realizzata con residui di farina  
e crusca della molitura del grano)*

16



# *Secondi piatti*



Grigliata mista di pesce\*

28

Frittura di anellini di calamaro\*

18

Tagliata di tonno\* del nostro mare scottato

22

Polipo\* scottato con erette spadellate e Piccadilly confet

20

Trancio di spada\* ai ferri roventi

18

Pescato\* del giorno

x 100g 7€



Contorni  
& acque

Verdure di stagione alla griglia

5

Erbette saltate in padella

6

Insalatina di verdure assortita

5

Insalata con pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGP e origano locale

5

Bastoncini di patate\* fritti

5

Coperto

3

*Dessert*



## Selezione di tartufi\* artigianali di Pizzo:

Tartufo classico

Tartufo bianco

Tartufo cocco

Tartufo al pistacchio

Composta di nocciola

6

*Buon appetito*

*Carta  
dei vini*

**BS**

BLU SHINE RESTAURANT

---

*Bianchi*

## **Vini al calice**

*Wines by glass*

Cirò bianco  
*Tenuta Iuzzolini* - Greco bianco D.O.C. 4

## **Vini Biologici**

*Organic wines*

Pircoca  
*Masseria Falvo 1727* - Guarnaccia 60% I.G.T. 22

Vitese - Sauvignon Blanc  
*Colomba bianca* - Sauvignon Blanc D.O.C. 16

## **Vini bianchi**

*White wines*

Zibibbo  
*Cantine Benvenuto* - Zibibbo I.G.P. 27

Pollino bianco  
*Ferrocinto* - Montonico Terre di Cosenza D.O.P. 25

Pecorello  
*Ferrocinto* - Chardonnay Terre di Cosenza D.O.P. 25

Rèfulu  
*Casa comerci* - Greco bianco I.G.P. 24

Malvasia e Sauvignon  
*Russo & Longo* - Malvasia, Sauvignon I.G.T. 21

Madre Goccia  
*Tenuta Iuzzolini* - Greco bianco, Chardonnay I.G.T. 18

Cirò bianco  
*Tenuta Iuzzolini* - Greco bianco D.O.C. 16

## **Vini bianchi frizzanti**

*White sparkling wines*

Monamour  
*Spadafora* - Blendi di vitigni autoctoni I.G.P. 19

## **Vini bianchi nazionali**

*National white wines*

Cervaro della Sala  
*Antinori* - Chardonnay 85%, Grechetto 15% I.G.T. 95

Ribolla gialla  
*Bastianich* - Ribolla gialla Colli Orientali Del Friuli D.O.C. 36

Gewürztraminer  
*Lavis* - Gewürztraminer D.O.C. 23

Leone d'Almerita  
*Tasca d'Almeriga* - Catarratto 58%, Pinot bianco 16%, Sauvignon 15%, Taminer aromatico 11% I.G.T. 22

Chardonnay  
*Cavit* - Chardonnay D.O.C. 19

Müller Thurgau  
*Lavis* - Müller Thurgau incrocio tra Riesling e Medeleine Royal D.O.C. 18



Rossi e  
rosè

### **Vini al bicchiere**

#### *Wines by glass*

Cirò rosso  
*Tenuta Iuzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 4

Cirò rosato  
*Tenuta Iuzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 4

### **Vini rosè**

#### *Rosè wines*

Terre lontane  
*Librandi* - Gaglioppo 70% Cabernet Franc 30% I.G.P. 21

Cirò rosato  
*Tenuta Iuzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 16

### **Vini Biologici**

#### *Organic wines*

Vitese - Syrah  
*Colomba bianca* - Syrah (Rosso) D.O.C. 16

### **Vini rosè frizzanti**

#### *Rosè sparkling wines*

Monamour  
*Spadafora* - Blend di vitigni autoctoni I.G.P. 19

### **Vini rossi**

#### *Red wines*

Paternum - Riserva Cru  
*Tenuta Iuzzolini* - Magliocco I.G.T. 76

GB  
*Odoardi* - Gaglioppo, Greco nero, Magliocco canino, Nerello cappuccio I.G.T. 70

Vigna Savuco  
*Serracavallo* - Magliocco Terre di Cosenza D.O.P. 70

Unico senator  
*Senatore vini* - Merlot I.G.P. 65

Maradea - Riserva Cru  
*Tenuta Iuzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 38

Telesio  
*Spadafora* - Magliocco, Greco nero, Malvasia Terre di Cosenza D.O.P. 35

Cirò rosso  
*Tenuta Iuzzolini* - Gaglioppo I.G.P. 16

### **Vini rossi nazionali**

#### *National red wines*

Costanera - Amarone classico  
*Masi* - Corvina, Rondinella, Molinara I.G.T. 83

Campofiorin  
*Masi* - Corvina, Rondinella, Molinara I.G.T. 29

Rosso di Montalcino  
*Banfi* - Sangiovese D.O.C. 29

Lacryma Christi 2012  
*Mastrobernardino* - Piediroso D.O.C. 29

Chianti 2009  
*Cantine di Ora* - Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano Toscano D.O.C.G. 25

*Bollicine*

## Prosecco

Perlè <i>Ferrari - Brut</i>	Trento D.O.C.	55
Charmat <i>Campoverde - Brut</i>		20

## Franciacorta

Cà del Bosco - Cuvée Prestige		65
Franciacorta - Pas Dosè <i>La Torre - Millesimato</i>	D.O.C.G.	45
Franciacorta <i>La Torre - Satèn</i>	D.O.C.G.	33
Franciacorta <i>La Torre - Brut</i>	D.O.C.G.	26
Franciacorta - Pas Dosè <i>La Torre - Millesimato</i>	D.O.C.G.	45

## Champagne

Bruno Paillard - Première Cuvée Extra Brut	110
Louis Roeder - Brut Premier	105
Billecart Salmon - Brut Réserve	90
G.H. Mumm - Cuvée Privilège	60

## Spumante

*Sparkling wine*

Berlucchi 61 Franciacorta Rose' 85 cuvée <i>Perlage - Brut</i>	45 20
--	----------

# Menu

BS

BLU SHINE RESTAURANT

---





# *Appetizer*



Raw fish\*

*(based on daily availability)*

28

Blu Shine

*(4/6 Chef special dishes)*

24

Mediterranean octopus salad

20

Local tuna tartare with fruits and marinated Tropea red onion.

20

Steamed mussels with black pepper

13



*First dishes*



Scialatelle with lobster

(based on daily availability)

26

Bronze drawn paccheri with Sicilian swordfish and aubergine

18

Squared spaghetti with clams

18

Linguine with Tropea IGP red onion

14

“Calabrian Struncatura”

capers, black olives, dry tomatoes, local anchovies and flavored breadcrumbs

*(“Stroncatura” is pasta made with flour and bran residue from the milling of wheat)*

16



# *Second dishes*



Mixed Seafood Grill

28

Fried Calamari

18

Octopus\* cooked at low temperature 68°

with with sautéed wild herbs and confit piccadilly tomato

20

Sliced seared Tuna

22

Grilled Sword fish

18

Catch of the day

x 100g 7€

Contours  
& waters

Grilled vegetables

5

Sautéed wild herbs

6

Mixed vegetables salad

5

Tropeana salad (tomate, red onion, oregano)

5

French fries

5

**Still mineral water:** Blu Shine 1,5   Recoaro 2   Panna 2,5

**Sparkling mineral water:** Blu Shine 1,5   Mangiatorelle 2   San Pellegrino 2,5   Perrier 3,5

Service

3

*Dessert*



Selection of handmade truffles\* from Pizzo:

Classic truffles\*

White truffles (with caffee)

Coconut truffle

Pistachio truffle

Huzelnut compote



*Enjoy your meal*

*Wine  
list*

BS

BLU SHINE RESTAURANT

---

White

## Wines by glass

Cirò bianco  
*Tenuta Iuzzolini* - Greco bianco D.O.C. 4

## Organic wines

Pircoca  
*Masseria Falvo 1727* - Guarnaccia 60% I.G.T. 22

Vitese - Sauvignon Blanc  
*Colomba bianca* - Sauvignon Blanc D.O.C. 16

## White wines

Zibibbo  
*Cantine Benvenuto* - Zibibbo I.G.P. 27

Pollino bianco  
*Ferrocinto* - Montonico Terre di Cosenza D.O.P. 25

Pecorello  
*Ferrocinto* - Chardonnay Terre di Cosenza D.O.P. 25

Rèfulu  
*Casa comerci* - Greco bianco I.G.P. 24

Malvasia e Sauvignon  
*Russo & Longo* - Malvasia, Sauvignon I.G.T. 21

Madre Goccia  
*Tenuta Iuzzolini* - Greco bianco, Chardonnay I.G.T. 18

Cirò bianco  
*Tenuta Iuzzolini* - Greco bianco D.O.C. 16

## White sparkling wines

Monamour  
*Spadafora* - Blend di vitigni autoctoni I.G.P. 19

## Natiolan white wines

Cervaro della Sala  
*Antinori* - Chardonnay 85%, Grechetto 15% I.G.T. 95

Ribolla gialla  
*Bastianich* - Ribolla gialla Colli Orientali Del Friuli D.O.C. 36

Gewürztraminer  
*Lavis* - Gewürztraminer D.O.C. 23

Leone d'Almerita  
*Tasca d'Almeriga* - Catarratto 58%, Pinot bianco 16%, Sauvignon 15%, Taminer aromatico 11% I.G.T. 22

Chardonnay  
*Cavit* - Chardonnay D.O.C. 19

Müller Thurgau  
*Lavis* - Müller Thurgau incrocio tra Riesling e Medeleine Royal D.O.C. 18

Red  
& rosé

## Wines by glass

Cirò rosso  
*Tenuta luzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 4

Cirò rosato  
*Tenuta luzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 4

## Organic wines

Vitese - Syrah  
*Colomba bianca* - Syrah (Rosso) D.O.C. 16

## Red wines

Paternum - Riserva Cru  
*Tenuta luzzolini* - Magliocco I.G.T. 76

GB  
*Odoardi* - Gaglioppo, Greco nero,  
Magliocco canino, Nerello cappuccio I.G.T. 70

Vigna Savuco  
*Serracavallo* - Magliocco Terre di  
Cosenza D.O.P. 70

Unico senator  
*Senatore vini* - Merlot I.G.P. 65

Maradea - Riserva Cru  
*Tenuta luzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 38

Telesio  
*Spadafora* - Magliocco, Greco nero, Malvasia Terre di  
Cosenza D.O.P. 35

Cirò rosso  
*Tenuta luzzolini* - Gaglioppo I.G.P. 16

## Rosè Wines

Terre lontane  
*Librandi* - Gaglioppo 70% Cabernet Franc 30% I.G.P. 21

Cirò rosato  
*Tenuta luzzolini* - Gaglioppo D.O.C. 16

## Rosè sparkling wines

Monamour  
*Spadafora* - Blend di vitigni autoctoni I.G.P. 19

## National red wines

Costanera - Amarone classico  
*Masi* - Corvina, Rondinella, Molinara I.G.T. 83

Campofiorin  
*Masi* - Corvina, Rondinella, Molinara I.G.T. 29

Rosso di Montalcino  
*Banfi* - Sangiovese D.O.C. 29

Lacryma Christi 2012  
*Mastrobernardino* - Piediroso D.O.C. 29

Chianti 2009  
*Cantine di Ora* - Sangiovese, Canaiolo,  
Trebiano Toscano D.O.C.G. 25

*Sparkling  
wines*

## Prosecco

Perlè <i>Ferrari - Brut</i>	Trento D.O.C.	55
Charmat <i>Campoverde - Brut</i>		20

## Franciacorta

Cà del Bosco - Cuvée Prestige		65
Franciacorta - Pas Dosè <i>La Torre - Millesimato</i>	D.O.C.G.	45
Franciacorta <i>La Torre - Satèn</i>	D.O.C.G.	33
Franciacorta <i>La Torre - Brut</i>	D.O.C.G.	26
Franciacorta - Pas Dosè <i>La Torre - Millesimato</i>	D.O.C.G.	45

## Champagne

Bruno Paillard - Première Cuvée Extra Brut	110
Louis Roeder - Brut Premier	105
Billecart Salmon - Brut Réserve	90
G.H. Mumm - Cuvée Privilège	60

## Sparkling wine

Berlucchi 61 Franciacorta Rose' 85 cuvée <i>Perlage - Brut</i>	45 20
--	----------