BlùBar

AMERICAN BAR, TEA ROOM & BISTROT



BlùBar

AMERICAN BAR, TEA ROOM & BISTROT

Palace hotel
VIAREGGIO

Questo bellissimo edificio, nato sotto il nome di Hotel Mediterranèe, risale al 1913, epoca nella quale Viareggio si affermava come elegante e raffinata stazione balneare.

Si deve all'architetto Alfredo Belluomini, importante rappresentante del tardo liberty, il rifacimento - nel 1922 - che renderà l'Hotel uno dei simboli della Belle Epoque. Sotto la sua mano, ha assunto quella fisinomia di misurata eleganza che ancora oggi lo distingue.

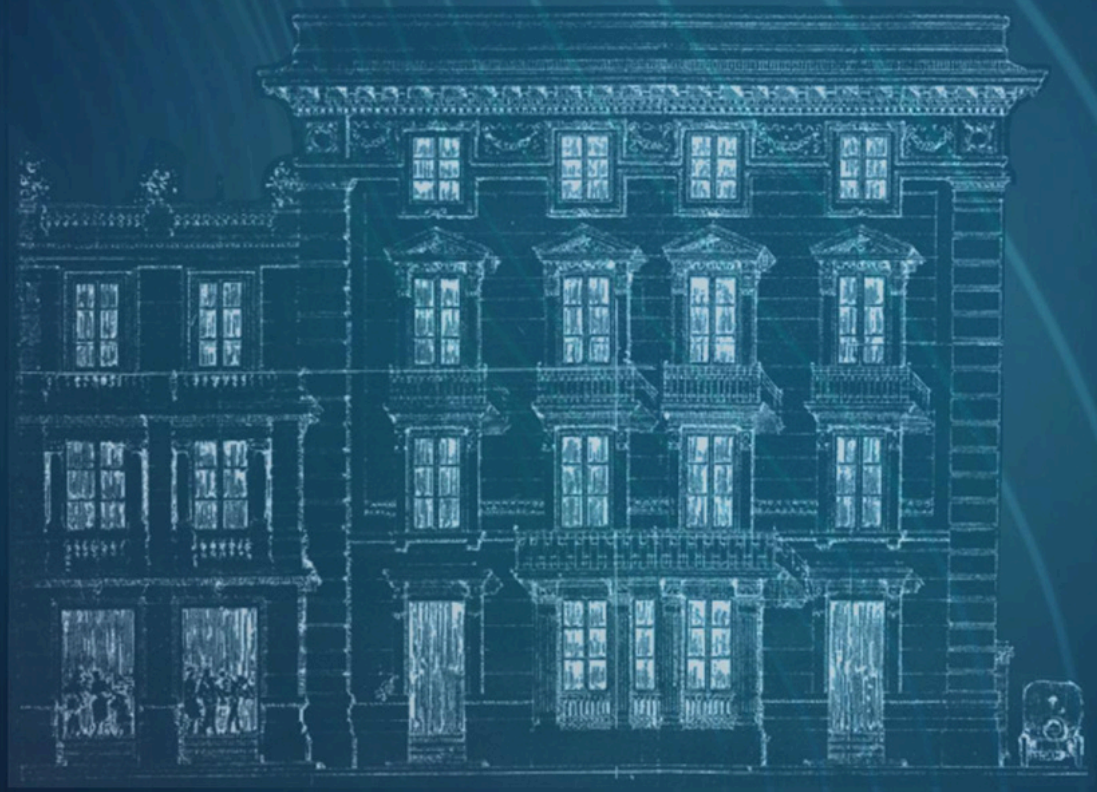
Il Palace Hotel Viareggio è oggi simbolo e parte viva di una grande storia culturale, riconosciutagli ufficialmente
anche dal Ministero della Cultura nel 2018

This splendid building, which originated as the Hotel Mediterranèe, dates back to 1913, when Viareggio was establishing itself as an elegant and refined seaside location.

Architect Alfredo Belluomini, an important exponent of the late Art Nouveau style, was responsible for the renovation - in 1922 - that would make the hotel one of the symbols of the Belle Epoque.

Thanks to his work, the hotel took on the physiognomy of measured elegance that still distinguishes it today.

Today, the Palace Hotel Viareggio is a symbol and living part of a great cultural history, also officially recognized by the Ministry of Cultural Heritage in 2018.



TRADIZIONE E GUSTO

INSALATA SALAD

CLASSICA 18,00€
Tonno, Uova, Mozzarella e Pomodoro
Tuna, Eggs, Tomatoes and Mozzarella Cheese

CAPRESE 16,00€
Pomodoro, Mozzarella e Basilico Fresco
Fresh Tomatoes, Mozzarella Cheese and Fresh Basil

PINZIMONIO 18,00€
Pinzimonio di Verdure con Formaggi Toscani
Vegetable Pinzimonio with Tuscan Cheese

TOAST

PROSCIUTTO E FORMAGGIO 12,00€
Accompagnato da Patatine Chips e selezione di Sottaceti
Ham and Cheese Toast with Potato Chips and pickled appetizers

SALMONE MARINATO E FORMAGGIO SPALMABILE 16,00€
Accompagnato da Misto di frutta secca e burri assortiti
Marinated Salmon and Cream Cheese Toast with Dried fruits and a selection of butters

SANDWICH CRUDO E MOZZARELLA 12,00€
Accompagnato da Patatine Chips e selezione di Sottaceti
Raw Ham and Mozzarella Sandwich with Potato Chips and pickled appetizers

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE 10,00€
Seasonal Fruit Salad

ANANAS CON SORBETTO AL LIMONE 10,00€
Pineapple with Lemon Sorbet

IL NOSTRO TIRAMISÙ CON CRUMBLE ALLA VANIGLIA 10,00€
Our Tiramisu with Vanilla Crumble

CAFFETTERIA

Caffè Espresso 3,50€

Caffè Decaffeinato *Decaffeineted* 3,50€

Caffè Lungo *American Coffè* 4,50€

Caffè Espresso d'Orzo *Barley Espresso Coffee* 4,50€

Caffè Shakerato *Ice Coffee* 6,00€

Cappuccino 6,00€

Latte *Glass of Milk* 4,50€

Latte Macchiato *Milk and Coffee* 6,00€

Cioccolata Calda *Hot Chocolate* 7,00€

Tè e Tisane *Tea and Herbal Teas*
Vedi menu dedicato *See dedicated menu*

BIBITE SOFT DRINKS

Acqua Naturale / Frizzante 0,25 lt 3,50€
Still / Sparkling Water

Acqua Naturale / Frizzante 0,75 lt 5,00€
Still / Sparkling Water

Succhi di Frutta Plose *Fruit Juice Plose* 8,00€

Spremute fresche *Fresh Juice* 10,00€

Coca Cola, Sprite, Aranciata, Lemon soda 8,00€

Bibite Galvanina *Thè Pesca / Limone, Cedrata, Chinotto* 8,00€

Bibite Fever tree 8,00€
Tonica Indiana o Mediterranea, Pompelmo rosa, Ginger beer, Ginger Ale, Sicilian Lemonade

DRINKS ANALCOLICI MOCKTAILS — 18,00€

GIOSUÈ CARDUCCI
Seedlip 94 · lime · sciroppo di rosa · tè alla menta
Seedlip 94 · lime · rose syrup · mint tea

MOSES LEVY
Gin 0° · miele di spiaggia · lime · infuso ai frutti di bosco
Gin 0° · beach honey · lime · wild berry infusion

FERNANDO BOTERO
Succo d'arancia · succo d'ananas · passion fruit · limone
Orange juice · pineapple juice · passion fruit · lemon

CARLO CARRÀ
Seedlip 42 · sciroppo di lavanda · lime e tonica al pompelmo rosa
Seedlip 42 · lavender syrup · lime and pink grapefruit tonic

BIRRE BEERS

Birre Nazionali ed Estere	*Italian Beers and International*	9,00€
Birre Artigianali Radical Brewery	*Craft beers*	10,00€

CALICE DI VINO GLASS OF WINE

Bianco o Rosso I.G.T. Toscano	*Tuscany white or red wine*	10,00€
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.		10,00€
Franciacorta D.O.C.G.		15,00€

LIQUORI LIQUEORS

Liquori Italiani	*Limoncello, Sambuca, Amaretto di Saronno*	9,00€
Liquori Internazionali	*Cointreau, Bayles*	10,00€
Vini liquorosi	*Marsala, Passito, Sherry, Porto*	11,00€
Amaro Nazionale	*Averna, Montenegro, Ramazzotti, Del Capo*	9,00€
Amaro Estero	*Jagermaister, Unicum*	10,00€
Amaro Special	*Braulio, Jefferson, Elisir di China*	11,00€
Amaro Garfagnino	*Amaro del Riccio*	10,00€

DISTILLATI WHITE & RARE SPIRITS

Grappa	*Bianca o Barrique*	11,00€
Brandy	*Vecchia Romagna*	10,00€
Cognac Vs	*Courvasier*	12,00€
Cognac Vsop	*Rèmy Martin*	17,00€
Calvados		10,00€
Rum Classici	*Havana 3 anos, Bacardi bianco, Havana especial*	11,00€
Rum Riserva	*Diplomatico, Captain Morgan, Kraken, Havana 7*	18,00€
Rum Premium	*Zacapa xò, Seales, Hse rum agricolo*	22,00€
Vodka	*Absolut*	10,00€
Vodka Premium	*Beluga, Greygoose, Belvedere*	12,00€
Tequila Premium	*Patron, Casamigos*	14,00€
Mezcal	*MonteLobos*	14,00€

Blu Gin Palace e Gin Premium

Hendrick's, Monkey 47, Gin mare, Ambrosia, Tanqueray ten, Plymouth, Malfy rosa — 12,00€

WHISKY & WHISKEY

Scotch blended Whisky	*Red label, J&B*	13,00€
Single malt Whisky	*Black label, Laphroig ,Oban, Talisker*	18,00€
Irish Whiskey	*Jameson*	11,00€
Bourbon e Rye Whiskey	*Buillet, Jack Daniel's*	15,00€
Bourbon Premium	*Maker s Mark, Wild Turkey*	13,00€

LONG DRINKS 18,00€

CUBA LIBRE
TEQUILA SUNRISE
PALOMA
LONG ISLAND ICE TEA
BLOODY MARY
MOSCOW / LONDON MULE
TOM COLLINS
SEX ON THE BEACH

GIN TONIC CLASSIC 18,00€
Gordon's, Beefeater, Tanqueray, Bombay

GIN TONIC PREMIUM 18,00€
Hendrick's, Gin mare, Monkey 47, Ambrosia, Malfy rosa, Tanqueray ten, Plymouth

UNFORGETTABLES COCKTAILS 18,00€

AVIATION
Blu Bar Gin, Maraschino, Limone, Liquore Di Violetta
Blu Bar Gin, Maraschino, Lemon, Violet Liqueur

SIDECAR
Cognac, Cointreau, Succo Di Limone
Cognac, Cointreau, Lemon Juice

MARY PICKFORD
Rum, Maraschino, Succo Di Ananas, Sciroppo Di Granatina
Rum, Maraschino, Pineapple Juice, Grenadine Syrup

BOULEVARDIER
Bourbon, Vermouth Rosso, Campari
Bourbon, Red Vermouth, Campari

LAST WORD
Blu Bar Gin, Chartreuse, Maraschino, Lime
Blu Bar Gin, Chartreuse, Maraschino, Lime

MANHATTAN
Rye whiskey,Veromut rosso ,angostura
Rye whiskey,Veromut rosso ,angostura

APERITIVI APERITIFS

Aperitivi Analcolici *Non-alcoholic Aperitifs* 10,00€
San Bitter Rosso/Bianco, Crodino

Aperitivi Nazionali *Italian Aperitifs* 15,00€
Aperol, Bitter Campari, Martini

COCKTAIL PRE DINNER 18,00€

GLI SPRITZ
Aperol/Hugo/Bergamotto/ Campari / Select , Prosecco e Soda

AMERICANO
Vermouth rosso, Campari, Soda

NEGRONI
Blu Bar Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

DAIQUIRI
White Rum, Lime and Sugar Syrup

MARGARITA
Tequila, Cointreau and Lime Juice

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, Lime Juice and Cramberry Juice

MARTINI'S COCKTAILS 18,00€

COCKTAIL MARTINI
Blu Bar Gin e Dry Vermouth

VESPER
Blu Bar Gin, Vodka, Lillet Blanc

SWEET MARTINI
Blu Bar Gin e Vermouth rosso

VODKA TINI'
Vodka e Dry Martini

MEDIUM MARTINI
Blu Bar Gin, Vermouth rosso, Vermouth dry

MARTINEZ
Blu Bar Gin, Vermouth rosso, Maraschino e Orange Bitter

STAR MARTINI
Vodka alla Vaniglia, Liquore Passion Fruit, Sciroppo Passion Fruit e lime
Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit Syrup, and Lime

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Liquore di Caffè, Sciroppo di Zucchero e Caffè
Vodka, Coffee Liqueur, Sugar Syrup and espresso Coffee

BLU BAR GIN

Blu Bar Gin celebra la bellezza toscana, unendo acqua di montagna, botaniche locali e profumi mediterranei per un'esperienza unica e raffinata

Blu Bar Gin celebrates the beauty of Tuscany, blending mountain water, local botanicals, and Mediterranean aromas for a unique and refined experience

GIN & TONIC MEDITERRANEAN 18.00€
Blu Bar Gin e Tonica Mediterranea, con note di Timo, Rosmarino e Limone
Blu Bar Gin e Mediterranean tonic, with hints of Thyme, Rosemary and Lemon

CASTRUM MARI
Blu Bar Gin, Amaro Amara, Blue Curacao, Siroppo di Rosmarino e Acqua Brillante
Bin Bar Gin, Amaro Amara, Blue Curacao, Rosemary Syrup, and Sparkling Water

TABET
Blu Bar Gin, Aperol, Lille blanc
Blu Bar Gin, Aperol, Lillet blanc

MEDITERRANNEE
Blu Bar Gin, Acqua di Cedro, Sciroppo di Basilico, Succo di Pompelmo Rosa
Blu Bar Gin, Cedro Water, Basil Syrup, and Pink Grapefruit Juice

MATILDE
Blu Bar Gin infuso di frutti rossi, Hugo e Bitter Lemon
Blu Bar Gin infuso di frutti rossi, Hugo e Bitter Lemon

Ogni drink in questa selezione esalta le sfumature del Blu Bar Gin, dalle note di ginepro, alle erbe come nepetella e rosmarino, fino al Cedro di Camaiore e alla salinità dell'alga spirulina

Each drink in this selection highlights the nuances of Blu Bar Gin, from the notes of ginepro, alle erbe come nepetella and rosmarino, to the Cedro of Camaiore and the saltiness of spirulina algae

Il Bar degli Artisti
Un cocktail dedicato agli scrittori e pittori del Novecento che hanno avuto un rapporto con la Versilia

The Artists Bar
A cocktail dedicated to the twentieth-century writers and painters who had a connection with Versilia.

Giulia Magagnoli

SIGNATURE COCKTAILS

18.00€

LORENZO VIANI
Gin • mandarino • rosmarino • tonica al pompelmo rosa
Gin • tangbrine• rosemary • pinn grapefruit tonic

ENRICO PEA
Gin • pera • castagna • limone • miele di spaggia • ginger beer
Gin • pear • chestnut • lemon • beach honey • ginger beer

MARIO TOBINO
Gin • vermouth rosso • Campari • vaniglia • whisky torbato
Gin • red vermouth • Campari • vanilla • peated whisky

GALILEO CHINI
Gin • cachi mela • cannella • lime • ginger ale
Gin • appie persimmon • cinnamon • lime • ginger ale

PLINIO NOMELLINI
Gin • Disarono • zucca • limone
Gin • Disarono • pumpkin • lemon

GABRIELE D'ANNUNZIO
Gin • liquore al pino mugo • liquore al beggamotto • acqua salina
Gin • mountain pine liqueur• bergamot liquor • saline water

UN VIAGGIO DI GUSTO TRA LE NOSTRE CREAZIONI D'AUTORE RACCHUSO IN TRE ASSAGGI DAI NOSTRI SIGNATURE

25.00€

A JOURNEY OF FLAVOUR THROUGH OUR SIGNATURE CREATIONS, SERVED IN THREE TASTINGS.