BLU

salotto
e libreria
di mare

secret garden
pool bar

ALL DAY LONG MENU

Secret garden Pool bar

all day long menu

- **MERENDA**
- **SPUNTINO**
- **UNA COSINA**

Pane, acciughe di San Benedetto e burro all'aglio orsino
Bread with Adriatic anchovies and wild garlic butter
€ 10,00

Muffin all'enula marina e pecorino
Muffin with sea aster and Pecorino cheese
€ 8,00

Polpettine di legumi (Cicerchia del Conero) e maionese veg
Legume meatballs with vegan mayo - vegano · vegan
€ 8,00

Pan brioche prosciutto cotto e formaggio con piccola giardiniera
Pan brioche with cooked ham and cheese with pickled vegetables.
€ 14,00

Crescia marchigiana mortadella e paccasassi
Marchigian crescia mortadella and paccasassi (typical wild fennel)
€ 15,00

Insalata di frutta
Fruit salad
€ 12,00

Coktails vino e bolle, birre

COCKTAILS

Spritz **10,00 €**
Hugo | Aperol | Campari

Gin **10,00 €**
Tonic | Lemon

Vodka **10,00 €**
Tonic | Lemon | Orange

Americano **10,00 €**
Campari Bitter, Vermouth

Pimm's **10,00 €**
Pimm's, Ginger ale

Cuba Libre **10,00 €**
Rhum, Coca Cola

Iva **10,00 €**
Chevalier Bitter, tonica, arancia

VINO E BOLLE
WINE & BUBBLES

Selezione di etichette curata da
A selection of labels by
Enoteca Azzurra
- calice o bottiglia
- by the glass or bottle

BIRRA
BEERS

Secondo etichetta
By the label

Bar

Caffetteria *Cafeteria*

Caffè espresso **1,50 €**
Espresso coffee

Caffè decaffeinato **1,50 €**
Decaffeinated coffee

Cappuccino **1,80 €**
Cappuccino

Latte macchiato **1,80 €**
Milk with a spot of coffee

Latte e cacao **2,00 €**
Milk and cocoa

Caffè americano **1,70€**
American coffee

Spremuta di arancia **4,00 €**
Fresh orange juice

Succo arancia | ananas **2,00 €**
Orange juice | pineapple

Acqua *Water*

San Pellegrino
acqua minerale
naturale | frizzante **2,00 €**
mineral water
natural | sparkling
0,50 cl

Santa Margherita
brick *brick* **1,50 €**
0,50 cl

Soft Drinks *Soft Drinks*

Coca Cola | Fanta | Sprite **3,00 €**
Coca Cola | Fanta | Sprite

Schweppes Tonic | Lemon **4,00 €**
Schweppes Tonic | Lemon

La nostra dispensa ***Our pantry***

formaggi e yogurt | cheese and yogurt:
CAU & SPADA SOCIETÀ AGRICOLA
University of Pecorino · Sassocorvaro (PU)

miele biologico di alta qualità | *high-quality organic honey:*
GIORGIO POETA · Fabriano (AN)

selezione vini | *wines:*
ENOTECA AZZURRA · Numana (AN)

pane | *bread:*
Azienda Agricola Biologica COSTE DEL SOLE · Staffolo (AN)

tè | *tea:*
COSE DI TÈ Tea specialty dal mondo · Jesi (AN)

salumi artigianali | *artisan cured meats:*
FAMIGLIA MORONI · Camerano (AN)

ortaggi e fiori no dig | *vegetables and flowers no dig:*
LA COLLINA DORATA · Offagna (AN)

Uova biologiche marchigiane da galline allevate a terra e all'aperto senza uso di antibiotici | *Organic eggs from the Marche region of Italy from free-range hens · antibiotic-free*

Carta dei tè
Tea menu

TÈ IN FOGLIA ARTIGIANALI
ARTISANAL LOOSE LEAF TEAS

Rose Bai Mu Dan
Provenienza: Fujian, Cina.
Pregiato Tè bianco Bai Mu Dan arricchito da petali e boccioli di rosa. Delizioso e confortante.

Origin: Fujian, China
Premium white tea Bai Mu Dan, enhanced with rose petals and buds. Delightful and comforting.

€ 6,50

Kamairicha BIO
Provenienza: Kagoshima, Giappone.
Tè verde raro, lavorato secondo la tradizione giapponese più antica. Note vegetali e fresche, aromi di sesamo e orzo e un finale dolce e fruttato.

Origin: Kagoshima, Japan
A rare green tea, processed following ancient Japanese traditions. Notes of fresh vegetables, sesame, and barley, with a sweet, fruity finish.

€ 7,00

English Tea Broken
Provenienza: India.
Una miscela di carattere, composta da varietà di Tè neri di Assam, Ceylon e Sumatra. Il Breakfast Tea per eccellenza.

Origin: India
A robust blend of black teas from Assam, Ceylon, and Sumatra. The quintessential Breakfast Tea.

€ 5,50

Earl Grey Fiore Blu
Tè nero arricchito con essenza naturale di bergamotto, petali di malva e fiordaliso. Aromi freschi e avvolgenti.

Black tea enriched with natural bergamot essence, malva, and cornflower petals. Fresh and enveloping aromas.

€ 6,00

Passeggiata al Conero
Tisana rilassante a base di erbe mediterranee e fiori, per celebrare la bellezza della Riserva del Conero.

A relaxing herbal blend of Mediterranean herbs and flowers, celebrating the beauty of the Conero Reserve.

€ 5,50

Rosso Murè
Una miscela esplosiva e colorata con Ibisco, citronella verbena, mela, arancio e fragole. Regala allegria ad ogni sorso.

A vibrant, colorful blend with hibiscus, lemongrass verbena, apple, orange, and strawberries. Brings joy with every sip.

€ 5,50

Blu Murè
Gusto delicato e colore potente. Un'infusione romantica di piccoli fiori per immergersi nel blu dipinto di blu dell'estate.

Delicate taste and intense color. A romantic infusion of small flowers, evoking the deep blue of summer skies.

€ 5,50

Peach Blossom *(per 2 | for 2)*
Provenienza: Fujian, Cina.
Una perla di delicato Tè verde alla pesca che racchiude all'interno un magico fiore. Poetico ed elegante, una sorpresa da condividere.

Origin: Fujian, China.
A delicate green tea pearl infused with peach, revealing a magical flower inside. Poetic and elegant, perfect for sharing. Served in a glass teapot.

· per 2 persone · for two persons

€ 10,00

Nella nostra cucina lavoriamo tutti gli allergeni. Per l'elenco completo inquadra il qr code.
We handle all allergens in our kitchen. For the complete list scan the qr code.

BLU è cibo buono.

Offriamo un menù che cambia in base alla stagionalità
e alla disponibilità dei prodotti locali migliori.
Lavorare in base alla stagionalità ci permette
di garantire che la qualità dei prodotti con cui lavoriamo
sia al massimo, assicurandoci anche che l'impatto
ambientale del cibo che produciamo sia ridotto.

Lavoriamo con produttori locali
che condividono i nostri stessi valori.
Questo ci permette di costruire un rapporto migliore basato
sulla comprensione e sulla fiducia.

BLU è bere bene.

In collaborazione con *Enoteca Azzurra Numana*, ogni mese
potrai scoprire una nuova cantina del nostro territorio. Storie,
racconti e vita intorno al mondo del vino marchigiano.

BLU is good food.

We offer a menu that changes with the seasons and according
to the availability of the finest local ingredients.
Working with seasonal produce allows us to ensure that the
quality of the food we prepare is always at its best, while also
guaranteeing a reduced environmental impact.

We collaborate with local producers who share our values.
This enables us to build stronger relationships based on
understanding and trust.

BLU is good wine.

In collaboration with *Enoteca Azzurra Numana*, every month
you can discover a new winery from our region. Stories, tales,
and life surrounding the world of Marche wines.

murè

HOTEL . NUMANA

BLU - Hotel Murè Numana

info@murehotelnumana.it

071 93 31 176

378 30 36 959