

# BLEISURE

## **BLEISURE**

Un Business Design Cafè, nel pieno centro di Milano.

Un ambiente **elegante, innovativo e funzionale** per tutti.  
Il place to be per tutta la filiera dell'hotellerie.

Bleisure è un format unico per ogni esigenza che coniuga business e leisure: **il food è al centro di tutto.**

## **IVH GROUP**

IVH Group è una società che offre alle strutture del settore hospitality una vasta gamma di servizi, prodotti e forniture con un metodo unico e innovativo.

## **COME?**

IVH si presenta come un modello di filiera per fornitori, hotel e distributori.

IVH propone agli hotel di investire nei prodotti e nei servizi forniti dalle sue aziende partner - fornitori e distributori - suddividendo le proprie risorse tra una quota in camere e una quota in denaro.

Le camere vengono distribuite direttamente o indirettamente attraverso i canali selezionati da IVH Group.

## **I VANTAGGI**

Il metodo IVH si propone di creare valore e di generare benefici tra tutti gli attori della filiera coinvolti attraverso lo scambio di risorse.

- + Gli hotel acquistano beni e servizi da IVH Group attraverso un loro asset primario (le camere).
- + Le aziende acquisiscono nuovi mercati e nuovi clienti.

IVH Group: un unico punto di riferimento.



# MENÙ

20€

Antipasto o primo piatto  
+ dessert o frutta  
+ acqua e caffè

23€

Secondo piatto  
+ dessert o frutta  
+ acqua e caffè

28€

2 piatti a scelta  
+ acqua e caffè

## PANINO GOURMET

*Puccia con crudo di Parma, pomodoro, mozzarella e misticanza 10*

## PRIMI PIATTI

*Calamarata con pomodoro datterino e guanciale 13*

*Maccheroni cozze e fagioli 13*

*Crema di piselli con gamberi scottati 14*

*Risotto cacio e pepe con limone 13*

## SECONDI PIATTI

*Suprema di pollo su vellutata di sedano rapa e carota al forno 15*

*Ricciola del Mar Ligure con crema di zucca, pomodorini e salsa al prezzemolo 18*

## INSALATE

CAESAR SALAD:

*Ice berg pollo parmigiano bacon crostini di pane e salsa alla senape 15*

SALMON SALAD:

*Misticanza salmone CBT avocado pomodorini al forno e yogurt al rafano 15*

INSALATA MEDITERRANEA:

*Ice berg olive pomodori peperoni feta cipolla cetriolo 15*

LA FRESCA:

*Misticanza tonno olive pomodoro mozzarella 15*

## DOLCI

*Tiramisù della casa 6*

*Torta fatta in casa 6*

*Frutta fresca 6*

*Semifreddo 6*

## ALLA CARTA

### ANTIPASTI

*Polpo arrosto con crema di avocado pomodoro canone e cipolla di Tropea 15*

*Uovo morbido allo zafferano crema di patate, mandorle salate e spinaci novelli 14*

*Tartara di manzo con tuorlo a - 40 acciuga, rapanello sedano e capperi 15*

### PRIMI PIATTI

*Spaghetto con porro fondente e guanciale 12*

*Fusilli al finocchietto selvatico con uvetta e pinoli 12*

*Risotto topinambur con pralinato di nocciole e funghi 15*

### SECONDI PIATTI

*Anatra alla senape con purea di bietole e patata fondente 25*

*Baccala alla pizzaiola 22*

*Millefoglie di verdure di stagione 18*

### EVERGREEN DI LOCATELLI

*Riso al salto alla milanese 14*

*Risotto alla milanese con ossobuco 24*

*Strozzapreti al nero di seppia, caviale, salmone affumicato, gamberetti 15*

*La Cotoletta: Classica di Vitello panata e dorata accompagnata 28*

### DOLCE

*Stroscia Ligure con mousse di olive taggiasche 7*

*Crocante alle nocciole con crema catalana e lavanda 7*

*Delizia al cioccolato con coulisse di frutti di bosco e basilico 7*

### BURGER

*accompagnati da Chips + Insalata + Salse*

*LOCATELLI Manzo scottato Foie Grass Spinacino Fresco cipolla caramellata 22*

*BLEISURE: Stracciatella di bufala pomodoro basilico Manzo scottato 16*

### VINI

*CABERNET FRANC DOC 2018 PETRUCCO 5*

*CHIANTI CLASSICO DOC 2019 Luiano 7*

*VERDICCHIO IGP 2018 IMPERIANOVANTA 5*

*CHARDONNAY DOC 2019 Pffischer 7*