



Bluh Furore è la proposta *fine dining*,
che poggia le sue fondamenta sulla multisensorialità.

Il legame con le origini si consacra nella scelta degli ingredienti
che derivano da produttori locali e dal nostro orto sintropico.

I nostri menù sono un treno su cui salire per viaggiare tra le emozioni
incontaminate della natura, la storia antica delle tradizioni, la passione
avvolgente dei sentimenti e la poesia eterna della Costiera Amalfitana.



*Bluh Furore is fine dining in motion: a multisensory journey
where flavors tell the story of our land.*

*We honor our roots with ingredients from local artisans
and our syntropic garden, where nature thrives in perfect harmony.*

*Our menus are a passage through time: whispers of tradition,
pulses of passion and the eternal poetry of the Amalfi Coast.*



Amore e Furore

L'amore è un fuoco indomito,
un'emozione che si accende e cresce,
tra attesa e slancio,
dolcezza e intensità.

-

*Love is a wild flame,
kindling in the hush of longing,
rising in the rush of passion,
a dance of sweetness and fire,
untamed and eternal.*



Amore e Furore

180

Orata carote e zenzero

Sea bream with carrots and ginger

Riso mediterraneo, seppia e timo

Mediterranean rice with cuttlefish and thyme

Bottoni di triglia alla Marinara

Bottoni pasta Red mullet marinara

Rombo chiodato alla brace, vongole e limone

Grilled turbot with clams and lemon

Oppure/Or

Agnello Laticauda, lattuga, olive e menta piperita

Laticauda lamb with lettuce, olives and peppermint

Caffè Corretto

Espresso with a splash of liquor



Il Filo Bluh

Il Filo Bluh tesse la poesia di Furore,
un legame viscerale di gusto, storia e tradizione,
nello splendore della Costiera Amalfitana.

-

*Il Filo Bluh weaves the poetry of Furore,
a visceral bond of taste, history and tradition,
in the radiant beauty of the Amalfi Coast.*



Il Filo Bluh

170

Festival di pomodoro e totani

Squids and tomato in different textures

Pasta maritata di mare

Seafood Pasta Maritata

Rana pescatrice alla mugnaia

Monkfish meunière

Soufflé al limone di pane e mandorla

Lemon soufflé with bread and almond



Respiro della terra

Fuoco che abbraccia, vento che sussurra, terra che nutre, acqua che culla.

Ogni piatto è un frammento di natura e cultura,
un inno ai sapori che ci appartengono.

—

Fire that enfolds, wind that murmurs, earth that nurtures, water that lulls.

*Every dish is a whisper of nature and a tale of culture,
a hymn to the flavors woven into our soul.*



Respiro della terra

150

Scapece di zucchine, aglio nero e menta

Zucchini scapece with black garlic and mint

Peperone BBQ

BBQ pepper

Sempreverde

Evergreen

Wellington di cipolla di Montoro

Montoro onion Wellington

Rabarbaro, vaniglia e fava di tonka, sorbetto cotto in crosta di zucchero

Rhubarb, vanilla and tonka bean, sugar-crusted baked sorbet



Sintesi d'Autore

Creativity in Three Acts

170

**Tre creazioni selezionate tra i percorsi del Bluh,
per offrire un ritratto autentico della cucina dello Chef.**

—

*Three creations selected from Bluh's tasting journeys,
offering an authentic portrait of the Chef's cuisine.*

2 portate e dessert a scelta dello Chef

2 courses and a dessert selected by the Chef



Vincenzo Russo
EXECUTIVE CHEF

Allergeni per ogni menù

Allergens for each menù

(1,3,4,6,7,8,10,11,14,15,16)