



Antipasti

Vorspeisen

*“In primavera i fiori,
d’estate il cuculo,*

*in autunno la luna,
d’inverno la neve,*

e il suo freddo fulgore.”

Eihei Dōgen

		Antipasti	Vorspeisen	
6		Edamame Fagioli di soia con sale Maldon	Edamame Sojabohnen mit Maldon-Salz	6.00
6		Edamame Spicy Edamame di soia con sale Maldon e togarashi	Edamame Spicy Soja-Edamame mit Maldon-Salz und Togarashi	6.50
6 11		Alghe Insalata di alghe con vinaigrette giapponese	Algen Algensalat mit japanische Vinaigrette	7.00
1 6 9		Zuppa di miso Zuppa di miso Blu style con dashi vegetariano, tofu, funghi shiitakee	Misosuppe Blu Style Misosuppe mit vegetarischem Dashi, Wakame, Tofu, Shiitakee-Pilzen	11.50
1 4 6		Crispy Sushi Cubo di riso fritto con tonno/ salmone piccante e avocado 6pz	Crispy Sushi Gebratener Reiskwürfel mit scharfem Thunfisch/Lachs und Avocado 6 Stk.	21.00
1 14		Polpo Karaage Polpo cotto a bassa temperatura e fritto, servito con insalata di patate condita in stile giapponese	Karaage-Oktopus Niedertemperaturgegarter und frittierter Oktopus, serviert mit Kartoffelsalat nach japanischer Art	29.00
4 6		Sansho Tataki Insalata con tonno tataki e gazpacho cremoso al pepe sansho	Sansho Tataki Salat mit Thunfisch-Tataki und cremigem Sansho-Pfeffer-Gazpacho	26.00
1 4 6		Inari di tonno e salmone Due bag di tofu fritto con tonno e salmone in salsa zuke	Inari mit Thunfisch und Lachs Zwei Inari-Tofutaschen mit Thunfisch und Lachs in Zuke-Soße	26.00
4 7 14		Ceviche Peruviano Crudo misto di mare marinato nel "latte di tigre", cipolla rossa, coriandolo, peperoncino. Servito con calamari fritti e mais croccante	Peruanische Ceviche Gemischter Meeresfrüchte-Crudo, mariniert in "Tigermilch", mit roten Zwiebeln, Koriander und Chili. Serviert mit frittierten Calamari und knusprigem Mais.	29.00
1 4 6		Millefoglie di tonno Millefoglie con tartare di tonno e crema di melanzane affumicate al miso	Thunfisch-Millefeuille Mille-feuille mit Thunfisch-Tartar und Rauch-Auberginencreme mit Miso	21.00

Carpacci e Tartare

Carpaccio und Tartare

*“Uscendo dalle nuvole,
ecco che mi accompagna
la luna d’inverno.*

*Il vento, come mi trafigge;
la neve, quant’è gelida...”*

Myōe



Carpacci

Carpacci

4 | 6

Misto

Carpaccio di tonno, ricciola e salmone con avocado bruciato, salsa al mango, ponzu e mais cancha peruviano

Gemischt

Carpaccio von Thunfisch, Bernsteinmakrele und Lachs mit geflammter Avocado, Mango-Soße, Ponzu und peruanischem Cancha-Mais

24.50

2 | 7 | 8
| 10

Gambero rosso

Carpaccio di gambero rosso, burrata affumicata, gel di mostarda di fichi e nocciola caramellata e yuzu

Rote Garnele

Carpaccio von Roten Garnelen, geräucherte Burrata, Feigen-Mostarda-Gel und karamellisierte Haselnuss mit Yuzu

26.00



Tartare

Tartar

1 | 4

Tonno

Tartare di tonno con olio aromatizzato, scalogno dolce, avocado, mela verde e chips di riso

Thunfisch

Thunfisch-Tartar mit aromatisiertem Öl, süßer Schalotte, Avocado, grünem Apfel und Reischips

26.00

4 | 6 | 11

Salmone

Tartare di salmone con erba cipollina, mango, olio di sesamo, salsa ponzu e yuzu al miele

Lachs

Lachs-Tartar mit Schnittlauch, Mango, Sesamöl, Ponzu-Soße und Honig-Yuzu

26.50

4 | 7

Ricciola

Tartare di ricciola con avocado, salsa kefir e olio extravergine al basilico giapponese

Gelbschwanzmakrele

Bernsteinmakrelen-Tartar mit Avocado, Kefir-Soße und nativem Olivenöl extra mit japanischem Basilikum

27.50

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

Nigiri e Sashimi

Nigiri und Sashimi

*"L'orchidea, di notte
nasconde nel profumo
lo splendore del sole."*

Yosa Buson

		Nigiri	Nigiri	
4		Salmone scozzese 2 pz.	Schottischer Lachs 2 Stk.	7.50
4		Tonno rosso 2 pz.	Roter Thunfisch 2 Stk.	7.50
2		Gambero Black Tiger 2 pz.	Black Tiger Garnelen 2 Stk.	8.50
4 6		Anguilla agrodolce 2 pz.	Süßsaurer Aal 2 Stk.	7.50
4		Ricciola 2 pz.	Gelbschwanzmakrele 2 Stk.	8.50
14		Polpo 2 pz.	Oktopus 2 Stk.	8.50
1 6		Tofu affumicato e salsa teriyaki 2 pz.	Geräucherter Tofu und Teriyaki-Sauce 2 Stk.	6.50
		Avocado 2 pz.	Avocado 2 Stk.	6.50
		Nigiri Speciali	Spezial Nigiri	
4 11		Tonno Umeboshi Nigiri di tonno con umeboshi, shiso e zest di yuzu 2 pz.	Thunfisch Umeboshi Thunfisch-Nigiri mit Umeboshi, Shiso und Yuzu-Zesten 2 Stk.	11.00
3 4		Salmone Ikura Salmone scottato e uova di salmone 2 pz.	Ikura Lachs Gebratener Lachs und Lachsrogen 2 Stk.	9.50
2		Mazara Gamberi di Mazara del Vallo 2 pz.	Mazara Mazara del Vallo-Garnelen 2 Stk.	9.50
		Sashimi	Sashimi	
4		Tonno Sashimi di tonno rosso con tartare di avocado e wasabi fresco	Thunfisch Sashimi vom Roten Thunfisch mit Avocado-Tartar und frischem Wasabi.	19.00
4		Salmone Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango	Lachs Sashimi vom schottischen Lachs auf Mango-Carpaccio	18.50
4		Hamashi Sashimi di hamachi (ricciola giapponese)	Hamashi Sashimi vom Hamachi (japanischer Gelbschwanzmakrele)	18.50

H o s o m a k i

H o s o m a k i

*“All’ombra dei fiori
nessuno è straniero.”*

Kobayashi Issa



Hosomaki

Hosomaki

4	Hosomaki con salmone scozzese 6 pz.	<i>Hosomaki mit schottischem Lachs</i> 6 Stk.	11.50
4	Hosomaki con tonno 6 pz.	<i>Hosomaki mit Thunfisch</i> 6 Stk.	11.50
4	Hosomaki con ricciola 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gelbschwanzmakrele</i> 6 Stk.	11.50
	 Hosomaki con avocado 6 pz.	<i>Hosomaki mit Avocado</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con cetriolo 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gurke</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con mango e menta 6 pz.	<i>Hosomaki mit Mango und Minze</i> 6 Stk.	9.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

U r a m a k i

U r a m a k i

*“All’ombra dei fiori
nessuno è straniero.”*

Kobayashi Issa



Uramaki

Uramaki

4		Salmone e avocado	Lachs und Avocado	13.00
		Uramaki di salmone e avocado con tartare, menta fresca e lime 4/8 pz.	Uramaki mit Lachs und Avocado, dazu Lachs-Tartar, frische Minze und Limette 4/8 Stk.	23.50
1 4 6		Tonno e avocado	Thunfisch und Avocado	13.00
		Uramaki di tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki 4/8 pz.	Uramaki mit gebratenem und mariniertem Thunfisch, Avocadocreme, Thunfisch-Tartar und knuspriger Tempura in Teriyaki-Soße 4/8 Stk.	23.50
1 2 4 6 7		Salmone e gambero	Lachs und Garnele	13.50
		Carpaccio di salmone, ebi tempura, cream cheese, maionese spicy, teriyaki e crispy tempura 4/8 pz.	Lachs-Carpaccio, Ebi-Tempura, Frischkäse, scharfe Mayonnaise, Teriyaki und knusprige Tempura 4/8 Stk.	24.00
2 3 7		California	California	14.00
		Granchio reale, insalata, maionese giapponese, cetriolo e avocado 4/8 pz.	Königskrabbe, Salat, Japanische Mayonnaise, Gurke und Avocado 4/8 Stk.	24.50
1 4 6 9		Salmone Miso	Miso Lachs	17.00
		Salmone cotto a bassa temperatura glassato con salsa miso, carpaccio di avocado e salsa teriyaki 4/8 pz.	Niedrigtemperatur-Lachs, glasiert mit Miso-Soße, Avocado-Carpaccio und Teriyaki-Soße 4/8 Stk.	27.50
2 4		Rainbow	Rainbow	15.00
		Carpaccio di salmone, tonno e ricciola con granchio reale, avocado e cetriolo 4/8 pz.	Carpaccio von Lachs, Thunfisch und Bernsteinmakrele mit Königskrabbe, Avocado und Gurke 4/8 Stk.	27.00
1 4 6		Mango Roll	Mango Roll	16.00
		Uramaki con salmone e mango, tartare di salmone scottato, salsa teriyaki e dressing al mango 4/8 pz.	Uramaki mit Lachs und Mango, Tatar vom gebratenen Lachs, Teriyaki-Sauce und Mango-Dressing 4/8 Stk.	27.00
1 7		Veg Roll	Veg Roll	14.00
		Tempura di zucchine, avocado, robiola, shiso, maionese al basilico e crispy di carota 4/8 pz.	Tempura von Zucchini, Avocado, Robiola und Shiso, mit Basilikum-Mayonnaise und Karotten-Crispies 4/8 Stk.	24.50



Uramaki Speciali

Spezial Uramaki

*“Prendiamo
il sentiero paludoso
per arrivare alle nuvole.”*

Matsuo Bashō



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1 | 2 | 3 |
6 | 8

Roll Ticinese

Tartare di Fassona ticinese, robiola, prosciutto crudo, spinaci croccanti e gel di mostarda di fichi **8 pz.**

Tessiner Rolle

Tartar vom Tessiner Fassona-Rind mit Robiola, Rohschinken, knusprigem Spinat und Feigensenf-Gel **8 Stk.**

32.00

1 | 2 | 3 |
6 | 8

Dragon Roll

Uramaki di gamberi in tempura, avocado, maionese giapponese, tonno, salsa sriracha, miele, sesamo tostato **8 pz.**

Dragon Roll

Uramaki mit Tempura-Garnelen, Avocado, japanischer Mayonnaise, Thunfisch, Sriracha-Soße, Honig und geröstetem Sesam **8 Stk.**

29.50

1 | 3 | 6

Suzuki Kobayaki

Branzino glassato e scottato con crema di sesamo, avocado, cetriolo e cipollotto bruciato **8 pz.**

Suzuki Kobayaki

Glasierter Aal in Kabayaki-Sauce, Thunfischtartar, Avocado, Orangen-Zesten **8 Stk.**

32.00

1 | 2 | 3 |
6 | 8

Ebi Fiori

Tempura di gambero, tartare di tonno spicy, lamelle di fiori di zucca in tempura e uova di salmone **8 pz.**

Ebi Fiori

Garnelen-Tempura, scharfes Thunfisch-Tartar, Zucchini Blüten-Lamellen in Tempura und Lachsrogen **8 Stk.**

33.00

1 | 3 | 6 | 7

Salmone Tobiko

Salmone, cream cheese, avocado, tobiko, maionese spicy, teriyaki e cipolla croccante **8 pz.**

Tobiko Lachs

Lachs, Frischkäse, Avocado, Tobiko, Spicy Mayonnaise, Teriyaki-Soße und Knusprige Zwiebeln **8 Stk.**

29.00

1 | 3 | 4 |
7 | 11

Ebi Special

Gambero in tempura, tartare di gambero rosso, crispy di pasta kataifi e granella di pistacchio **8 pz.**

Ebi Spezial

Garnelen-Tempura, Rotgarnelen-Tartar, knusprige Kataifi-Nudeln und Pistazien-Granulat **8 Stk.**

33.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1 4 14	Rock 'n' Roll Uramaki di polpo in tempura, avocado, tartare di tonno e salsa al miele 8 pz.	Rock 'n' Roll <i>Uramaki mit Oktopus in Tempura, Avocado, Thunfisch-Tartar und Honigsoße 8 Stk.</i>	31.50
1 4 6	Croccante al salmone Uramaki di salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Lachs-Crunch <i>Uramaki mit Lachs und Avocado, mit knuspriger Tempura-Panierung und Teriyaki-Soße 10 Stk.</i>	29.00
1 4 6	Croccante al tonno Uramaki di tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Thunfisch-Crunch <i>Uramaki mit Thunfisch und Avocado, mit knuspriger Tempura-Panierung und Teriyaki-Soße 10 Stk.</i>	29.00
1 2 6	Croccante al gambero Uramaki di gamberi in tempura e avocado con salsa teriyaki 8 pz.	Garnelen-Crunch <i>Uramaki mit Tempura-Garnelen und Avocado mit Teriyaki-Soße 8 Stk.</i>	30.00

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

Combinazioni e Tempura

Kombinationen und Tempura

*“Nobiltà di colui
che non deduce dai lampi
la vanità delle cose.”*

Matsuo Bashō



Combinazioni

Kombinationen

1|6|7



Bento Box vegetariano

1 Tartare vegetariana
12 Pezzi misti

Vegetarische Bento Box

1 Vegetarisches Tartare
12 gemischte Stücke

28.00

1|3|4|
6|7

Bento Kids

1 Onigiri a scelta
6 Misti di sushi
(Allergeni variabili a seconda dei pezzi)

Bento Kids

1 Onigiri nach Wahl
6 gemischte Sushi-Stücke
(Allergene variieren je nach Stückauswahl)

19.50

1|2|3|4
|6|7|11
|14

Sushi - Cielo

8 Nigiri, **4** Uramaki, **3** Hosomaki,
2 Roll cotti

Sushi - Himmel

8 Nigiri, **4** Uramaki, **3** Hosomaki,
2 Roll gekocht

48.00

4|6|7

Sashimi - Galassia

1 Tartare, **22** Sashimi misti

Sashimi - Galaxis

1 Tartare, **22** gemischte Sashimi

57.00

1|2|3|4
|6|7|11
|14

Combinazione BLU

9 Sashimi, **1** Gambero di Mazara del
Vallo, **5** Nigiri, **4** Uramaki,
4 Uramaki cotti, **3** Hosomaki,
1 Tartare

Kombination BLU

9 Sashimi, **1** Mazara del Vallo Garnele,
5 Nigiri, **4** Uramaki, **4** Uramaki gekocht
3 Hosomaki, **1** Tartare

59.00

2|3|4|6

Combinazione Gunkan

1 Salmone spicy, **1** Tonno spicy,
1 Ricciola con gambero rosso,
1 Sakè granchio **1** Ikura

Kombination Gunkan

1 Scharfer Lachs **1** Spicy Thunfisch,
1 Bernsteinmakrele mit Rotgarnele
1 Sake-Krabbensalat **1** Ikura

38.00

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

		Tempura	Tempura	
1 9		Verdure Verdure di stagione (zucchine, patate viola, foglia di sedano, carota, salvia)	Gemüse <i>Saisonales Gemüse (Zucchini, lila Kartoffeln, Blattsellerie, Karotten, Salbei)</i>	18.00
1 2		Gamberi Tempura di Gamberi 6 pz.	Garlenen <i>Garnelen-Tempura 6 Stk.</i>	22.00
1 2 3 6 9		Mista Tempura di gambero con verdure di stagione	Gemischt <i>Garnelen-Tempura mit Saisonales Gemüse</i>	26.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Yakisoba, Dim Sum e Donburi

Yakisoba, Dim Sum und Donburi

*"All'ombra dei fiori
nessuno è straniero."*

Kobayashi Issa

		Yakisoba Spaghetti giapponesi al saraceno saltati	Yakisoba <i>Japanische Bratnudeln aus Buchweizen</i>	
1 6 9 11		Yakisoba con verdure di stagione	<i>Yakisoba mit saisonalem Gemüse</i>	21.00
1 6 9 11		Yakisoba con manzo e verdure	<i>Yakisoba mit Rind und Gemüse</i>	27.00
		Dim Sum	Dim Sum	
1 6		Yasai Dim Sum Ravioli con verdure 4pz.	Yasai Dim Sum <i>Chinesische Teigtaschen mit Gemüse</i> 4 Stk.	15.50
1 6		Shiitake dumpling Ravioli con funghi shiitake 4pz.	Shiitake dumpling <i>Chinesische Teigtaschen mit Shiitake-Pilzen</i> 4 Stk.	16.00
1 2 6		Ha Gao Ravioli di gambero 4pz.	Ha Gao <i>Chinesische Teigtaschen mit Garnelen</i> 4 Stk.	16.50
		Donburi	Donburi	
1 3 7		Pollo Donburi di pollo impanato con riso giapponese saltato e servito con salsa al curry	Hähnchen <i>Donburi mit paniertem Hähnchen, gebratenem japanischem Reis und Currysauce serviert</i>	36.50
1 6 11		Manzo Donburi di manzo tataki con salsa teriyaki, riso giapponese saltato e taccole	Shiitake dumpling <i>Rindfleisch-Tataki-Donburi mit Teriyaki-Soße, gebratenem japanischem Reis und Zuckerschoten</i>	39.50

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Dolci e Bevande

Desserts und Getränke

*“Due monete in offerta.
E in prestito la frescura della veranda del tempio.”*

Masaoka Shiki

		Dolci	Süssspeisen	
7		Gelato al Te verde Matcha	Matcha Grüntee-Eis	4.00
		Dolci giapponesi	Japanische Süssspeisen	5.50
3 7		Mochi con gelato al te verde (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Grüntee-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Dolci giapponesi	Japanische Süssspeisen	5.50
3 7		Mochi con gelato alla frutta (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Früchte-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Te	Tee	
		Te verde giapponese	Japanischer Grüntee	7.00
		Te bianco	Weisser Tee	7.00
		Te nero	Schwarztee	7.00
		Te Jasmin	Jasmintee	7.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Birra e Sake

Bier und Sake

*“Lago e fiume
divengono una sola cosa
nella pioggia di primavera.”*

Yosa Buson

	Birra giapponese	<i>Japanisches Bier</i>	
33 cl	White Ale	White Belgian	9.50
33 cl	Coedo Pale Ale	IPA	9.50
33 cl	Red Rice Ale	Rice beer	9.50
	Sake - Bottiglia	<i>Abbinamento</i>	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto <i>Junmai</i>	antipasti saporiti, piatti piccanti, carne alla griglia, formaggio fresco	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori <i>Futsushu Nigori</i>	piatti piccanti, agrodolce, formaggi stagionati, cioccolato, gelati alla crema	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime <i>Junmai Ginjo</i>	tempura, pesce bianco, sashimi, soba, verdura, carne, frutti di mare	58.00
	Sake - Aperto	<i>Abbinamento</i>	
1 dl	Aratama Tokubetsu <i>Junmai</i>	sushi, pesce bianco	9.00
1 dl	Kuromatsu Kenbishi <i>Honyozo/Futsushu</i>	ikura, ramen, tempura	11.00
1 dl	Kiyoizumi Yukimegami <i>Junmai Daiginjo</i>	sushi, molluschi, soba, salmone	16.00

Liquori e Cocktail

Liköre und Cocktails

*“All’ombra dei fiori
nessuno è straniero.”*

Kobayashi Issa

	Liquore giapponese	<i>Japanischer Likör</i>	
4 cl	Choy Umesu Liquore di prugna giapponese	<i>Choy Umesu</i> <i>Japanischer Pflaumenlikör</i>	7.50
4 cl	Shochu Ikkomon Liquore di patate	<i>Shochu Ikkomon</i> <i>Kartoffellikör</i>	7.50
4 cl	Shochu Yakaici Liquore di riso	<i>Shochu Yakaici</i> <i>Reislikör</i>	7.50
	Cocktail giapponesi	<i>Japanische Cocktails</i>	
	Sake Sour Sake, succo limone, sciroppo litchi	<i>Sake Sour</i> <i>Sake, Zitronensaft, Litchi-Sirup</i>	15.00
	Bloody Sake Sake, sale, pepe, salsa di soia, tabasco, limone, succo pomodoro	<i>Bloody Sake</i> <i>Sake, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft</i>	15.00
	Saketini Sake, Shochu Ikkomon	<i>Saketini</i> <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	15.00
	Mojito Sake Sake, menta, zucchero, lime, soda	<i>Mojito Sake</i> <i>Sake, Minze, Zucker, Limette, Soda</i>	15.00

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Trattamento Ormoni: Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen. Der Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

Hormonbehandlung: Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.

Provenienza carni / Herkunft Fleisch

Manzo / Rind: Australia
Maiale / Schwein: Svizzera
Wagyu: Australia

Provenienza pesce / Herkunft Fisch

Ricciola / *Bersteinmakrele*: Giappone, Italia
Salmone / *Lachs*: Scozia e Alaska
Tonno / *Thunfisch*: Filippine
Mazzancolle / *Mazzancolle-Garnelen*: Italia
Gamberi e gamberoni / *Garnelen*: Italia, Vietnam
Scampi / *Scampi*: Scozia
Calamari / *Tintenfisch*: India
Capesante / *Jakobsmuscheln*: Francia, USA
Granchio / *Krabbe*: Francia / Giappone
Aragosta / *Hummer*: Nicaragua
Branzino / *Seebarsch*: Grecia, Italia, Spagna
Anguilla / *Aal*: Cina
Uova di salmone / *Lachseier*: Canada
Spigola / *Wolfsbarsch*: Grecia, Italia, Spagna
Polpo / *Oktopus*: Spagna, Marocco
Astice / *Hummer*: Canada, USA

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, inclusio destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici,

incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland. (*Macadamia ternifoliae* e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenthaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
2. *Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.*
3. *Eier: Eier und Eierzeugnisse.*
4. *Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.*
5. *Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.*
6. *Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.*
7. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).*
8. *Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse,*

Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.

9. *Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.*
10. *Senf: Senf und Senferzeugnisse.*
11. *Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.*
12. *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).*
13. *Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.*
14. *Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.*



BLU
Restaurant & Lounge

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90
info@blu-locarno.ch

www.blu-locarno.ch
fb.com/blulocarno