



Appetizers

Hors-d'œuvres

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

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

e il suo freddo fulgore.”

Eihei Dōgen

		Appetizers	Hors d'œuvres	
6		Edamame Soya beans with Maldon salt	Edamame <i>Fèves de soja au sel Maldon</i>	6.00
6		Edamame Spicy Soy edamame with Maldon salt and togarashi	Edamame Spicy <i>Edamame de soja au sel Maldon et Togarashi</i>	6.50
6 11		Algae Algae salad, with Japanese vinaigrette	Algues <i>Salade d'algues avec vinaigrette japonaise</i>	7.00
1 6 9		Miso soup Blue style miso soup with vegetarian dashi, tofu, and shiitake mushrooms	Soupe au miso <i>Soupe miso style "blue" avec dashi végétarien, tofu et champignons shiitake</i>	11.50
1 4 6		Crispy Sushi Fried rice cube with spicy tuna/salmon and avocado 6 pcs.	Crispy Sushi <i>Cube de riz frit au thon/saumon épicé et avocat 6 pcs.</i>	21.00
1 14		Karaage Octopus Low-temperature cooked and fried Octopus, served with Japanese-style potato salad	Shirokumo <i>Poulpe cuit à basse température et frit, servi avec salade de pommes de terre à la japonaise</i>	29.00
4 6		Sansho Tataki Salad with tuna tataki and creamy sansho pepper gazpacho	Sansho Tataki <i>Salade de thon tataki et gaspacho crémeux au poivre sansho</i>	26.00
1 4 6		Tuna and Salmon Inari Two Inari Pockets with tuna and salmon in Zuke sauce 4 pcs.	Inari au Thon et au Saumon <i>Deux Sachets de Inari au thon et saumon marinés à la sauce Zuke 4 pcs.</i>	26.00
4 7 14		Peruvian Ceviche Mixed seafood ceviche marinated in "tiger's milk," red onion, cilantro, chili. served with fried calamari and crispy corn	Ceviche péruvien <i>Ceviche de fruits de mer mariné au "lait de tigre," oignon rouge, coriandre, piment. servi avec des calamars frits et du maïs croustillant</i>	29.00
1 4 6		Tuna millefeuille Harumaki chips, tuna tartare with smoked eggplant and miso cream 4 pcs.	Millefeuille de thon <i>Chips de harumaki, tartare de thon et crème d'aubergine fumée au miso 4 pcs.</i>	21.00



Carpaccio and Tartare

Carpaccio et Tartare

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

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

Myōe



Carpacci

Carpaccio

4 | 6

Mixed

Carpaccio of tuna, amberjack and salmon with burnt avocado, mango salsa, ponzu and Peruvian Cancha corn

Mixte

Carpaccio de thon, de sériole et de saumon avec avocat brûlé, salsa de mangue, ponzu et maïs Cancha péruvien

24.50

2 | 7 | 8
| 10

Red prawn

Red prawn carpaccio with smoked burrata, fig mustard gel, and caramelized hazelnut with yuzu

Crevette rouge

Carpaccio de crevette rouge, burrata fumée, gel de moutarde de figues, et noisette caramélisée au yuzu

26.00



Tartare

Tartare

1 | 4

Tuna

Tuna tartare with flavored oil, sweet shallot, avocado, green apple, and rice chips

Thon

Tartare de thon à l'huile aromatisée, échalote douce, avocat, pomme verte, et chips de riz

26.00

4 | 6 | 11

Salmon

Salmon tartare with chives, mango, sesame oil, Ponzu sauce, and honey yuzu

Saumon

Tartare de saumon avec ciboulette, mangue, huile de sésame, sauce Ponzu, et yuzu au miel

26.50

4 | 7

Amberjack

Amberjack tartare with avocado, kefir sauce, and extra virgin olive oil with Japanese basil (Shiso)

Sériole

Tartare de sériole, sauce ponzu, fruit de la passion, caviar de lompe

27.50

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Nigiri and Sashimi

Nigiri et Sashimi

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

Yosa Buson

		Nigiri	Nigiri	
4		Scottish salmon 2 pcs.	<i>Saumon d'Ecosse 2 pcs.</i>	7.50
4		Red tuna 2 pcs.	<i>Thon rouge 2 pcs.</i>	7.50
2		Black Tiger prawn 2 pcs.	<i>Crevette Black Tiger 2 pcs.</i>	8.50
4 6		Sweet and sour eel 2 pcs.	<i>Anguille aigre-douce 2 pcs.</i>	7.50
4		Amberjack 2 pcs.	<i>Sériole 2 pcs.</i>	8.50
14		Octopus 2 pcs.	<i>Poulpe 2 pcs.</i>	8.50
1 6		Smoked tofu and teriyaki sauce 2 pcs.	<i>Tofu fumé et sauce teriyaki 2 pcs.</i>	6.50
		Avocado 2 pcs.	<i>Avocat 2 pcs.</i>	6.50
		Special Nigiri	Nigiri spéciale	
4 11		Tuna Umeboshi Tuna Nigiri with umeboshi, shiso, and yuzu zest 2 pcs.	Thon Umeboshi <i>Nigiri de thon à l'umeboshi, shiso, et zeste de yuzu 2 pcs.</i>	11.00
3 4		Salmon Ikura Seared salmon and salmon roe 2 pcs.	Saumon Ikura <i>Saumon poêlé et œufs de saumon 2 pcs.</i>	9.50
2		Mazara Mazara del vallo prawns 2 pcs.	Mazara <i>Crevettes de Mazara del vallo 2 pcs.</i>	9.50
		Sashimi	Sashimi	
4		Tuna Bluefin tuna sashimi with avocado tartare and fresh wasabi	Thon <i>Sashimi de thon rouge avec tartare d'avocat et wasabi frais</i>	19.00
4		Salmon Scottish salmon sashimi on mango carpaccio	Saumon <i>Sashimi de saumon écossais sur carpaccio de mangue</i>	18.50
4		Hamashi Sashimi of hamachi (Japanese amberjack)	Hamashi <i>Sashimi de hamachi (sériole japonaise)</i>	18.50

H o s o m a k i

H o s o m a k i

*“Steli di iris
si aggrovigliano ai miei piedi
come lacci di sandali.”*

Matsuo Bashō



Hosomaki

Hosomaki

4	Hosomaki with Scottish salmon 6 pcs.	<i>Hosomaki au saumon d'Ecosse</i> 6 pcs.	11.50
4	Hosomaki with tuna 6 pcs.	<i>Hosomaki au thon</i> 6 pcs.	11.50
4	Hosomaki with yellowtail 6 pcs.	<i>Hosomaki à la sérieole</i> 6 pcs.	11.50
	Hosomaki with avocado 6 pcs.	<i>Hosomaki à l'avocat</i> 6 pcs.	9.00
	Hosomaki with cucumber 6 pcs.	<i>Hosomaki aux concombres</i> 6 pcs.	9.00
	Hosomaki with mango and mint 6 pcs.	<i>Hosomaki de mangue et menthe</i> 6 pcs.	9.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

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	Salmon and avocado	Saumon et avocat	13.00
	Salmon and avocado uramaki with tartar, fresh mint and lime 4/8 pcs.	Uramaki de saumon et avocat au tartare, menthe fraîche et lime 4/8 pcs.	23.50
11416	Tuna and avocado	Thon et avocat	13.00
	Uramaki with lightly fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartar and crispy tempura in teriyaki sauce 4/8 pcs.	Uramaki de thon meunière et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croquante en sauce teriyaki 4/8 pcs.	23.50
112141617	Salmon Shrimp	Saumon Crevette	13.50
	Salmon carpaccio, ebi tempura, cream cheese, maio spicy, teriyaki and crispy tempura 4/8 pcs.	Carpaccio de saumon, ebi tempura, fromage à la crème, maio épicé, teriyaki et tempura croustillant 4/8 pcs.	24.00
21317	California	California	14.00
	King crab, salad, Japanese mayonnase, cucumber and avocado 4/8 pcs.	Crabes royaux, salade, mayonnaise japonaise, concombre et avocat 4/8 pcs.	24.50
1141619	Salmone Miso	Miso Lachs	17.00
	Low-temperature miso-glazed salmon, avocado, and teriyaki sauce 4/8 pz.	Saumon cuit à basse température laqué au miso, avocat et sauce teriyaki 4/8 Stk.	27.50
214	Rainbow	Rainbow	15.00
	Salmon, tuna, and amberjack with king crab, avocado, and cucumber 4/8 pz.	Saumon, thon et sériole au crabe royal, avocat et concombre 4/8 Stk.	27.00
11416	Mango Roll	Mango Roll	16.00
	Uramaki with salmon and mango, seared salmon tartare, teriyaki sauce and mango dressing 4/8 pz.	Uramaki au saumon et mangue, tartare de saumon poêlé, sauce teriyaki et vinaigrette à la mangue 4/8 Stk.	27.00
117	 Veg Roll	Veg Roll	14.00
	Tempura of zucchini, avocado, robiola cheese, and shiso with basil mayonnaise and crispy carrot 4/8 pz.	Tempura de courgettes, avocat, robiola, et shiso avec mayonnaise au basilic et carotte croustillante 4/8 Stk.	24.50

Special Uramaki

U r a m a k i

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

Matsuo Bashō



Special uramaki

Uramaki spéciale

1 2 3 6 8	Ticino Roll Ticinese Fassona Tartare with robiola cheese, raw ham, crispy spinach, and fig mustard gel 8 pz.	Rouleau Tessinois <i>Tartare de Fassona Tessinoise avec robiola, jambon cru, épinards croustillants, et gel de moutarde de figes 8 Stk.</i>	32.00
1 2 3 6 8	Dragon Roll Uramaki with shrimp in tempura, avocado, Japanese mayonnaise, tuna, sriracha sauce, honey, toasted sesame 8 pcs.	Dragon Roll <i>Crevette uramaki en tempura, avocat, mayonnaise japonaise, thon, sauce sriracha, miel, sésame grillé 8 pcs.</i>	29.50
1 3 6	Suzuki Kobayaki Glazed and pan-sared sea bass with sesame cream, avocado, cucumber, and charred scallions 10 pz.	Suzuki Kobayaki <i>Bar glacé et saisi avec crème de sésame, avocat, concombre, et ciboule brûlée 10 Stk.</i>	32.00
1 2 3 6 8	Ebi Fiori Shrimp tempura with spicy tuna tartare, crispy zucchini flowers), and salmon roe 8 pz.	Ebi Fiori <i>Tempura de crevette avec tartare de thon épicé, pétales de fleur de courgette en tempura, et œufs de saumon 8 Stk.</i>	33.00
1 3 6 7	Tobiko Salmon Salmon, cream cheese, avocado, tobiko, spicy mayonnaise, teriyaki sauce, and crispy onion 8 pcs.	Saumon Tobiko <i>Saumon, fromage frais, avocat, tobiko, mayonnaise spicy, sauce teriyaki, et oignon croustillant 8 pcs.</i>	29.00
1 3 4 7 11	Ebi Special Shrimp Tempura, red prawn tartare, crispy kataifi pastry, and pistachio crumble 8 pz.	Ebi Spécial <i>Crevette en tempura, tartare de crevette rouge, crispy de kataifi, et granulé de pistache 8 Stk.</i>	33.00

Allergens
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Special uramaki

Uramaki spéciale

1 | 4 | 14

Rock 'n' Roll

Tempura octopus uramaki, avocado, tuna tartare, and honey sauce **8 pz.**

Rock 'n' Roll

Uramaki de poulpe tempura, avocat, tartare de thon et sauce au miel **8 Stk.**

31.50

1 | 4 | 6

Salmon crisp

Salmon and avocado Uramaki with crispy tempura coating and teriyaki sauce **10 pz.**

Croustillant au saumon

Uramaki au saumon et avocat avec panure croustillante de tempura et sauce teriyaki **10 Stk.**

29.00

1 | 4 | 6

Tuna crisp

Tuna and avocado uramaki with crispy tempura breading and teriyaki sauce **10 pz.**

Croustillant au thon

Uramaki thon avocat enrobé de tempura croustillante et sauce teriyaki **10 Stk.**

29.00

1 | 2 | 6

Shrimp crisp

Tempura shrimp uramaki, avocado, and teriyaki sauce **8 pz.**

Croustillant aux crevettes

Uramaki de crevettes tempura, avocat et sauce teriyaki **8 Stk.**

30.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Combinazioni and Tempura

Kombinationen et Tempura

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

Matsuo Bashō



Combinations

Combinaisons

1 | 6 | 7



Vegetarian Bento Box

1 Vegetarian tartare
12 mixed pieces

Bento Box végétarien

1 Tartare végétarienne
12 pièce mixte

28.00

1 | 3 | 4 |
6 | 7



Bento Kids

1 Onigiri of your choice
6 Mixed Sushi
(Allergens vary depending on the
selection of pieces)

Gunkan

1 Onigiri au Choix
6 Pièces de sushis assorties
(Les allergènes varient selon la sélection des
pièces)

19.50

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

Sushi - Sky

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

Sushi - Ciel

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

48.00

4 | 6 | 7

Sashimi - Galaxy

1 Tartar, **22** mixed Sashimi

Sashimi - Galaxie

1 Tartare, **22** Sashimi mixte

57.00

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

Combination BLU

9 Sashimi, **1** Mazara del Vallo
shrimp, **5** Nigiri, **4** Uramaki,
4 fried Uramaki, **3** Hosomaki,
1 Tartar

Combinaison BLU

9 Sashimi, **1** crevette Mazara del
Vallo, **5** Nigiri, **4** Uramaki, **4** Uramaki
meunière, **3** Hosomaki, **1** Tartare

59.00

2 | 3 | 4 | 6

Combination Gunkan

1 Spicy Salmon **1** Spicy Tuna
1 Amberjack with Red Prawn
1 Sake with crab **1** Ikura

Combinaison Gunkan

1 Saumon spicy **1** Thon spicy
1 Sériole à la crevette rouge
1 Saké au crabe **1** Ikura

38.00

Allergens
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien

		Tempura	Tempura	
1 9		Vegetables Seasonal vegetables (courgettes, purple potatoes, celery leaf, carrots, sage)	Légumes <i>Légumes de la saison (courgettes, pommes de terre violettes, feuilles de céleri, carottess, sauge)</i>	16.00
1 2		Shrimps Shrimp tempura 6 pcs.	Crevettes <i>Crevettes tempura 6 pcs.</i>	21.00
1 2 3 6 9		Mix Seasonal vegetables and shrimps tempura	Mix <i>Légumes de la saison et crevettes tempura</i>	26.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Yakisoba, Dim Sum and Donburi

Yakisoba, Dim Sum and Donburi

*"La campana del tempio tace,
ma il suono continua
ad uscire dai fiori."*

Matsuo Bashō

		Yakisoba Fried Japanese buckwheat noodles	Yakisoba <i>Spaghetti japonais de sarrasin</i>	
1 6 9 11		Yakisoba with vegetables	<i>Yakisoba aux légumes</i>	21.00
1 6 9 11		Yakisoba with beef and vegetables	<i>Yakisoba au boeuf et légumes</i>	27.00
		Dim Sum	Dim Sum	
1 6		Yasai Dim Sum Chinese vegetable dumplings 4pcs.	Yasai Dim Sum <i>Boulettes chinoises aux légumes 4 pcs.</i>	15.50
1 6		Shiitake dumpling Chinese shiitake mushroom dumplings 4pcs.	Shiitake dumpling <i>Boulettes chinoises aux champignons shiitake 4 pcs.</i>	16.00
1 2 6		Ha Gao Chinese prawn dumplings 4pcs.	Ha Gao <i>Boulettes de crevettes chinoises 4 pcs.</i>	16.50
		Donburi	Donburi	
1 3 7		Chicken Breaded chicken donburi with sautéed japanese rice, served with curry sauce	Poulet <i>Donburi de poulet pané au curry avec riz japonais sauté</i>	36.50
1 6 11		Beef Beef tataki donburi with teriyaki sauce, fried japanese rice, and snow peas	Bœuf <i>Donburi de bœuf tataki sauce teriyaki, riz japonais sauté et pois gourmands</i>	39.50
Allergens Allergènes	 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien			

Sweets and Drinks

Sucreries et Boissons

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

Masaoka Shiki

		Sweets	Sucreries	
7		Matcha Green Tea Ice Cream	Glace au thé vert Matcha	4.00
		Japanese sweets	Dessert japonais	5.50
3 7		Mochi with green tea ice cream (waiting time 15 minutes)	Mochi avec glace au thé vert (temps d'attente 15 minutes)	
		Japanese sweets	Dessert japonais	5.50
3 7		Mochi with fruit ice cream (waiting time 15 minutes)	Mochi avec glace aux fruits (temps d'attente 15 minutes)	
		Tea	Thé	
		Japanese green tea	Thé vert japonais	7.00
		White tea	Thé blanc	7.00
		Black tea	Thé noir	7.00
		Jasmine tea	Thé de Jasmin	7.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien   Vegan / Végétalien

Beer and Sake

Bière et Saké

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

Yosa Buson

	Japanese Beer	<i>Bière japonaise</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 - bottled	<i>Pairing</i>	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto Junmai	savory appetizers, spicy dishes, grilled meat, fresh cheese	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori Futsushu Nigori	spicy dishes, sweet and sour, aged cheeses, chocolate, cream ice cream	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime Junmai Ginjo	tempura, white fish, sashimi, soba, vegetables, meat, seafood	58.00
	Sake - by the glass	<i>Pairing</i>	
1 dl	Aratama Tokubetsu Junmai	sushi, white fish	9.00
1 dl	Kuromatsu Kenbishi Honyozo/Futsushu	ikura, ramen, tempura	11.00
1 dl	Kiyoizumi Yukimegami Junmai Daiginjo	sushi, shellfish, soba, salmon	16.00

Liquors and Cocktails

Liqueurs et Cocktails

*“Non ho niente,
la pace del cuore,
rinfrescante.”*

Kobayashi Issa

	Japanese liquor	<i>Liqueur japonaise</i>	
4 cl	Choy Umesu Japanese Plum liqueur	<i>Choy Umesu</i> <i>Liqueur de pruneaux japonais</i>	7.50
4 cl	Shochu Ikkomon Potato liqueur	<i>Shochu Ikkomon</i> <i>Liqueur de pommes de terre</i>	7.50
4 cl	Shochu Yakaici Rice iqueur	<i>Shochu Yakaici</i> <i>Liqueur de riz</i>	7.50
	Japanese cocktails	<i>Cocktails japonais</i>	
	Sake Sour Sake, lemon juice, litchi sirup	<i>Sake Sour</i> <i>Sake, jus citron, siroup de litchi</i>	15.00
	Bloody Sake Sake, salt, pepper, soya sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	<i>Bloody Sake</i> <i>Sake, sel, poivre, sauce soja, tabasco, citron, jus tomate</i>	15.00
	Saketini Sake, Shochu Ikkomon	<i>Saketini</i> <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	15.00
	Mojito Sake Sake, mint, sugar, lime, soda	<i>Mojito Sake</i> <i>Sake, menthe, sucre, lime, 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: Italia
Gamberi e gamberoni / *Garnelen*: Italia, Vietnam
Scampi: Scozia
Calamari: India
Capesante / *Jakobsmuscheln*: Francia
Granchio / *Krabbe*: Francia / Giappone
Aragosta / *Hummer*: Nicaragua
Branzino / *Seebarsch*: Grecia, Italia, Spagna
Anguilla / *Aal*: Cina
Uova di salmone / *Lachseier*: Canada
Merluzzo nero / *Schwarzem Kabeljau*: Patagonia, mari del nord

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, incluso 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; latticello. (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 ternifolia* 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 namentlich 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