



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	Edamame <i>Fèves de soja</i>	6.00
6		Edamame Spicy Soy edamame with togarashi	Edamame Spicy <i>Edamame de soja au togarashi</i>	6.50
6 11		Algae Algae salad, Japanese vinaigrette	Algues <i>Salade d'algues, 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 11		Crispy Sushi Fried rice, spicy tuna/salmon, avocado 4 pcs.	Crispy Sushi <i>Riz frit, thon/saumon épicé, avocat</i> 4 pcs.	21.00
1 2 3 6 7 8		Shirokumo Dashi, bread, stracciatella, red prawn, lime	Shirokumo <i>Dashi, pain, stracciatella, crevette rouge, lime</i>	23.00
3 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
2 4 6 9		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 3 6 8 11		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</i> 4 pcs.	21.00

Allergens
Allergènes

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

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

1 | 3 | 6

Amberjack
Miso ponzu sauce, jalapeño, and furikake

Sériole **24.00**
Sauce ponzu au miso, jalapeño et furikake

1 | 4 | 6

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

Mixte **24.50**
Carpaccio de thon, de sériole et de saumon avec avocat brûlé, salsa de mangue, ponzu et maïs Cancha péruvien



Tartare

Tartare

3 | 6

Tuna
Tuna tartare, avocado, ponzu sauce and yuzu

Thon **26.00**
Tartare de thon, oignon de printemps, avocat, sauce ponzu et yuzu

4 | 6

Salmon
Salmon tartare, spring onion, mango, ponzu sauce and yuzu

Saumon **26.50**
Tartare de saumon, oignon de printemps, mangue, sauce ponzu et yuzu

1 | 4 | 6

Amberjack
Amberjack tartare, ponzu sauce, passion fruit, lumpfish caviar

Sériole **27.50**
Tartare de sériole, sauce ponzu, fruit de la passion, caviar de lompe

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	
3		Scottish salmon 2 pcs.	<i>Saumon d'Ecosse 2 pcs.</i>	7.50
3		Red tuna 2 pcs.	<i>Thon rouge 2 pcs.</i>	7.50
2 3 6		Black Tiger prawn 2 pcs.	<i>Crevette Black Tiger 2 pcs.</i>	8.50
1 3 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
6 11		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	
1 3 6		Tuna Foie Gras Tuna, glazed and seared foie gras with teriyaki sauce 2 pcs.	Thon Foie Gras <i>Thon, foie gras glacé et poêlé à la sauce teriyaki 2 pcs.</i>	11.00
3 6		Salmon Ikura Seared salmon and salmon roe 2 pcs.	Saumon Ikura <i>Saumon poêlé et œufs de saumon 2 pcs.</i>	9.50
2 3 6		Mazara Mazara del vallo prawns 2 pcs.	Mazara <i>Crevettes de Mazara del vallo 2 pcs.</i>	9.50
		Sashimi	Sashimi	
3 6		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
3 6		Salmon Scottish salmon sashimi on mango carpaccio	Saumon <i>Sashimi de saumon écossais sur carpaccio de mangue</i>	18.50
3		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
	Smoked tofu 6 pcs.	<i>Tofu fumé</i> 6 pcs.	10.00

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

1|2|3|4|
6|7

Salmon and avocado

Salmon and avocado uramaki with tartar, fresh mint and lime **4/8 pcs.**

Saumon et avocat

Uramaki de saumon et avocat au tartare, menthe fraîche et lime **4/8 pcs.**

13.00

23.50

1|2|3|4|
6|7

Tuna and avocado

Uramaki with lightly fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartar and crispy tempura in teriyaki sauce **4/8 pcs.**

Thon et avocat

Uramaki de thon meunière et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croquante en sauce teriyaki **4/8 pcs.**

13.00

23.50

1|2|4|
6|7

Salmon Shrimp

Salmon carpaccio, ebi tempura, cream cheese, maio spicy, teriyaki and crispy tempura **4/8 pcs.**

Saumon Crevette

Carpaccio de saumon, ebi tempura, fromage à la crème, maio épicé, teriyaki et tempura croustillant **4/8 pcs.**

13.50

24.00

1|2|3|
4|7

California

King crab, salad, Japanese mayonnase, cucumber and avocado **4/8 pcs.**

California

Crabes royaux, salade, mayonnaise japonaise, concombre et avocat **4/8 pcs.**

14.00

24.50

1|4|6|9

Salmone Miso

Low-temperature miso-glazed salmon, avocado, and teriyaki sauce **4/8 pz.**

Miso Lachs

Saumon cuit à basse température laqué au miso, avocat et sauce teriyaki **4/8 Stk.**

17.00

27.50

1|2|4|6

Rainbow

Salmon, tuna, and amberjack with king crab, avocado, and cucumber **4/8 pz.**

Rainbow

Saumon, thon et sériole au crabe royal, avocat et concombre **4/8 Stk.**

15.00

27.00

1|4|6

Mango Roll

Uramaki with salmon and mango, seared salmon tartare, teriyaki sauce and mango dressing **4/8 pz.**

Mango Roll

Uramaki au saumon et mangue, tartare de saumon poêlé, sauce teriyaki et vinaigrette à la mangue **4/8 Stk.**

16.00

27.00

1|6|8|9



Veg Roll

Uramaki with avocado, ginger, tempeh, fried tofu, and almonds **4/8 pz.**

Veg Roll

Uramaki à l'avocat, gingembre, tempeh, tofu frit et amandes **4/8 Stk.**

14.00

24.50

Allergens
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien

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

Dragon Roll

Uramaki with shrimp in tempura, avocado, Japanese mayonnaise, tuna, sriracha sauce, toasted sesame **8 pcs.**

Dragon Roll

Crevette uramaki en tempura, avocat, mayonnaise japonaise, thon, sauce sriracha, sésame grillé **8 pcs.**

29.50

1|3|6

Unagi Gold

Lacquered eel in kabayaki sauce, tuna tartare, avocado, orange zest **8 pz.**

Unagi Gold

Anguille laquée à la sauce kabayaki, tartare de thon, avocat, zeste d'orange **8 Stk.**

31.00

1|2|3|
6|8

Ebi Fiori

Shrimp tempura, spicy tuna tartare, tempura zucchini flower, and salmon roe **8 pz.**

Ebi Fiori

Tempura de crevettes, tartare de thon épicé, fleur de courgette tempura et œufs de saumon **8 Stk.**

33.00

1|3|6|7

Tobiko Salmon

Salmon, cream cheese, avocado, tobiko, maio spicy, teriyaki and crispy onion **8 pcs.**

Saumon Tobiko

Saumon, fromage frais, avocat, tobiko, maio épicé, teriyaki et oignon croustillant **8 pcs.**

29.00

1|3|4|
7|11

Ebi Special

Tempura shrimp, red prawn tartare, kataifi pastry, and pistachio crumbs **8 pz.**

Ebi Spécial

Crevette tempura, tartare de crevette rouge, pâte kataifi et éclats de pistache **8 Stk.**

33.00

1|3|6

Salmon crisp

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

Croustillant au saumon

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

29.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien



Special uramaki

Uramaki spéciale

1 | 3 | 6

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 | 3 | 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 | 3 | 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|8|9



Vegetarian Bento Box

1 Vegetarian tartare
12 mixed pieces

Bento Box végétarien

1 Tartare végétarienne
12 pièce mixte

28.00

1|6|8|9



Gunkan

1 Salmon spicy **1** Tuna spicy
1 Amberjack with red prawn
1 Sake crab **1** Ikura

Gunkan

1 Spicy Lachs **1** Spicy Thunfisch
1 Sériole à la crevette rouge
1 Crabe au saké **1** Ikura

38.00

1|2|3|
6|7

Sushi - Sky

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

Sushi - Ciel

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

48.00

1|2|3|
6|7

Sashimi - Galaxy

1 Tartar, **22** mixed Sashimi

Sashimi - Galaxie

1 Tartare, **22** Sashimi mixte

57.00

1|2|3|6|
7|9

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

Allergens
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien

	 Tempura	Tempura	
			
1 3 6 9	Vegetables Seasonal vegetables (courgettes, purple potatoes, celery leaf, sweet potatoes, sage)	Légumes <i>Légumes de la saison (courgettes, pommes de terre violettes, feuilles de céleri, patates douces, sauge)</i>	16.00
1 2 3 6	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
	Poke	Poke	
			
2 4 6 7 11	Poke BLU Tonno, salmone, gambero rosso, avocado, edamame, alghe wakame, inari, sesamo, salsa poke	BLU Poke <i>Thunfisch, Lachs, rote Garnele, Avocado, Edamame, Wakame-Algen, Inari, Sesam, Poke-Sauce</i>	29.00
6 8 11	Poke Natural Tempeh, avocado, zucchini grigliate, pomodori, edamame, tofu, maionese vegana, salsa poke, granella di pistacchio	Natural Poke <i>Tempeh, Avocado, gegrillte Zucchini, Tomaten, Edamame, Tofu, vegane Mayonnaise, Poke-Sauce, Pistazienkrokant</i>	28.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Yakisoba, Dim Sum e Ramen

Yakisoba, Dim Sum und Ramen

*"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
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	Dai Dai 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 gamberi / *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, inclusioni 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 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 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