



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	Edamame Sojabohnen	6.00
6		Edamame Spicy Edamame di soia con togarashi	Edamame Spicy Soja-Edamame mit Togarashi	6.50
6 11		Alghe Insalata di alghe, vinaigrette giapponese	Algen Algensalat, 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, Tofu, Shiitakee-Pilzen	11.50
1 4 6 11		Crispy Sushi Riso fritto, tonno/salmone piccante, avocado 4pz	Crispy Sushi Gebratener Reis, pikanter Thunfisch/Lachs, Avocado 4 Stk.	21.00
1 2 3 6 7 8		Shirokumo Dashi, pane, stracciatella, gambero rosso, lime	Shirokumo Dashi, Brot, Stracciatella, rote Garnele, Limette	23.00
3 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
2 4 6 9		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 3 6 8 11		Millefoglie di tonno Chips di harumaki, tartare di tonno con crema di melanzane affumicate al miso 4pz	Thunfisch-Millefeuille Gebratener Reis, pikanter Thunfisch, Avocado 4 Stk.	21.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

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

1 | 3 | 6

Ricciola

Salsa ponzu al miso, jalapeño e furikake

Bernsteinmakrele

Miso-Ponzu-Sauce mit Jalapeño und Furikake

24.00

1 | 4 | 6

Misto

Tonno, ricciola e salmone con avocado bruciato, salsa al mango, ponzu e mais cancha peruviano

Gemischt

Thunfisch, Gelbschwanzmakrele und Lachs mit verbrannter Avocado, Mango-Salsa, Ponzu und peruanischem cancha-Mais

24.50



Tartare

Tartar

3 | 6

Tonno

Tartare di tonno, avocado, salsa ponzu e yuzu

Thunfisch

Thunfisch-Tartar, Avocado, Ponzu-Sauce und Yuzu

26.00

4 | 6

Salmone

Tartare di salmone, cipollotto, avocado, salsa ponzu e yuzu

Lachs

Lachs-tartar, Frühlingszwiebeln, Avocado, Ponzu-Sauce und Yuzu

26.50

1 | 4 | 6

Ricciola

Tartare di ricciola, salsa ponzu, frutto della passione, caviale di lompo

Gelbschwanzmakrele

Tartar vor Gelbschwanzmakrele, Avocado, Ponzu-Sauce, Passionsfrucht, Seehundkaviar

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

3		Salmone scozzese 2 pz.	Schottischer Lachs 2 Stk.	7.50
3		Tonno rosso 2 pz.	Roter Thunfisch 2 Stk.	7.50
2 3 6		Gambero Black Tiger 2 pz.	Black Tiger Garnelen 2 Stk.	8.50
1 3 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
6 11		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

1 3 6		Tonno Foie Gras Tonno, foie gras glassato e scottato con salsa teriyaki, mela verde 2 pz.	Thunfisch Foie Gras Thunfisch, glasierte und gebratene Gänseleber mit Teriyaki-Sauce, grüner Apfel 2 Stk.	13.00
3 6		Salmone Ikura Salmone scottato e uova di salmone 2 pz.	Ikura Lachs Gebratener Lachs und Lachsrogen 2 Stk.	9.50
2 3 6		Mazara Gamberi di Mazara del Vallo 2 pz.	Mazara Mazara del Vallo-Garnelen 2 Stk.	9.50



Sashimi

Sashimi

3 6		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
3 6		Salmone Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango	Lachs Sashimi vom schottischen Lachs auf Mango-Carpaccio	18.50
3		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

1 3 6		Hosomaki con salmone scozzese 6 pz.	<i>Hosomaki mit schottischem Lachs</i> 6 Stk.	11.50
1 3 6		Hosomaki con tonno 6 pz.	<i>Hosomaki mit Thunfisch</i> 6 Stk.	11.50
1 3 6		Hosomaki con ricciola 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gelbschwanzmakrele</i> 6 Stk.	11.50
1		Hosomaki con avocado 6 pz.	<i>Hosomaki mit Avocado</i> 6 Stk.	9.00
1		Hosomaki con cetriolo 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gurke</i> 6 Stk.	9.00
1		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

1|2|3|4|
6|7

Salmone e avocado

Salmone e avocado con tartare, menta fresca e lime **4/8 pz.**

Lachs und Avocado

Lachs und Avocado mit Tartar, frischer Minze und Limette **4/8 Stk.**

13.00

23.50

1|2|3|4|
6|7

Tonno e avocado

Tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki **4/8 pz.**

Thunfisch und Avocado

Gebratener und marinierter Thunfisch, Avocado-creme, Thunfischtartar und knusprige Tempura in Teriyaki-Sauce **4/8 Stk.**

13.00

23.50

1|2|4|
6|7

Salmone e gambero

Carpaccio di salmone, ebi tempura, cream cheese, maionese spicy, teriyaki e crispy tempura **4/8 pz.**

Lachs und Garnele

Lachs-Carpaccio, Ebi-Tempura, Frischkäse, scharfe Mayonnaise, Teriyaki und knusprige Tempura **4/8 Stk.**

13.50

24.00

1|2|3|
4|7

California

Granchio reale, insalata, maionese giapponese, cetriolo e avocado **4/8 pz.**

California

Königskrabbe, Salat, Japanische Mayonnaise, Gurke und Avocado **4/8 Stk.**

14.00

24.50

1|4|6|9

Salmone Miso

Salmone cotto a bassa temperatura glassato al miso, avocado e salsa teriyaki **4/8 pz.**

Miso Lachs

Niedertemperatur-Lachs mit Miso-Glasur, Avocado und Teriyaki-Sauce **4/8 Stk.**

17.00

27.50

1|2|4|6

Rainbow

Salmone, tonno e ricciola con granchio reale, avocado e cetriolo **4/8 pz.**

Rainbow

Lachs, Thunfisch und Bernsteinmakrele mit Königskrabbe, Avocado und Gurke **4/8 Stk.**

15.00

27.00

1|4|6

Mango Roll

Uramaki con salmone e mango, tartare di salmone scottato, salsa teriyaki e dressing al mango **4/8 pz.**

Mango Roll

Uramaki mit Lachs und Mango, Tatar vom gebratenen Lachs, Teriyaki-Sauce und Mango-Dressing **4/8 Stk.**

16.00

27.00

1|6|8|9



Veg Roll

Uramaki con avocado, zenzero, tempeh, tofu fritto e mandorle **4/8 pz.**

Veg Roll

Uramaki mit Avocado, Ingwer, Tempeh, gebratenem Tofu und Mandeln **4/8 Stk.**

14.00

24.50

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Uramaki Speciali

Spezial Uramaki

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

Matsuo Bashō



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1|2|3|
6|8

Dragon Roll

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

Dragon Roll

Tempura-Garnelen, Avocado, japanische Mayonnaise, Thunfisch, Sriracha-Sauce, Honig, gerösteter Sesam **8 Stk.**

29.50

1|3|6

Unagi Gold

Anguilla laccata in salsa kabayaki, tartare di tonno, avocado, zest di arancia **8 pz.**

Unagi Gold

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

31.00

1|2|3|
6|8

Ebi Fiori

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

Ebi Fiori

Garnelen-Tempura, scharfes Thunfischtartar, Zucchini-Blüte 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 und knusprige Zwiebel **8 Stk.**

29.00

1|3|4|
7|11

Ebi Special

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

Ebi Spezial

Garnelen-Tempura, Tatar von roten Garnelen, Kataifi-Nudeln und Pistazienkrokant **8 Stk.**

33.00

1|3|6

Croccante al salmone

Uramaki di salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki **10 pz.**

Lachs-Crunch

Lachs-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce **10 Stk.**

29.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1 3 6	Rock 'n' Roll Uramaki di polpo in tempura, avocado, tartare di tonno e salsa al miele 8 pz.	Rock 'n' Roll <i>Oktopus-Uramaki in Tempura, Avocado, Thunfischtartar und Honigsauce</i> 8 Stk.	31.50
1 3 6	Croccante al tonno Uramaki di tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Thunfisch-Crunch <i>Thunfisch-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce</i> 10 Stk.	29.00
1 2 3 6	Croccante al gambero Uramaki di gamberi in tempura, avocado e salsa teriyaki 8 pz.	Garnelen-Crunch <i>Uramaki mit Garnelen in Tempura, Avocado und Teriyakisauce</i> 8 Stk.	30.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Combinazioni Tempura e Poke

Kombinationen und Tempura

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

Matsuo Bashō



Combinazioni

Kombinationen

1 6 8 9		Bento Box vegetariana 1 Tartare vegetariana 12 Pezzi misti	Vegetarische Bento Box 1 Vegetarisches Tartare 12 gemischte Stücke	28.00
1 6 8 9		Gunkan 1 Salmon spicy 1 Tonno spicy 1 Ricciola con gambero rosso 1 Sakè granchio 1 Ikura	Gunkan 1 Spicy Lachs 1 Spicy Thunfisch 1 Bernsteinmakrele mit roten Garnelen 1 Lachs und Krabbe 1 Ikura	38.00
1 2 3 6 7		Sushi - Cielo 8 Nigiri, 4 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti	Sushi - Himmel 8 Nigiri, 4 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll gekocht	48.00
1 2 3 6 7		Sashimi - Galassia 1 Tartare, 22 Sashimi misti	Sashimi - Galaxis 1 Tartare, 22 gemischte Sashimi	57.00
1 2 3 6 7 9		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

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

		Tempura	Tempura	
1 3 6 9		Verdure Verdure di stagione (zucchine, patate viola, foglia di sedano, patate dolci, salvia)	Gemüse Saisonales Gemüse (Zucchini, lila Kartoffeln, Blattsellerie, Süßkartoffeln, Salbei)	16.00
1 2 3 6		Gamberi Tempura di Gamberi 6 pz.	Garlenen Garnelen-Tempura 6 Stk.	21.00
1 2 3 6 9		Mista Tempura di gamberi con verdure di stagione	Gemischt Garnelen-Tempura mit Saisonales Gemüse	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 Thunfisch, Lachs, rote Garnele, Avocado, Edamame, Wakame-Algen, Inari, Sesam, Poke-Sauce	29.00
6 8 11		Poke Natural Tempeh, avocado, zucchine grigliate, pomodori, edamame, tofu, maionese vegana, salsa poke, granella di pistacchio	Natural Poke Tempeh, Avocado, gegrillte Zucchini, Tomaten, Edamame, Tofu, vegane Mayonnaise, Poke-Sauce, Pistazienkrokant	28.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Yakisoba e Dim Sum

Yakisoba, Dim Sum und Ramen

*"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	<i>Yakisoba mit 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 con gamberi 4pz.	Ha Gao <i>Chinesische Teigtaschen mit Garnelen</i> 4 Stk.	16.50

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	Dai Dai 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, 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; 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