



SUSHI

あおい

SASHIMI

Capodanno Giapponese

109 CHF/p.p.

Carpaccio di pesce sanpietro mediterraneo con gamberi viola di Sanremo marinato allo yuzu Ticinese e fiore di wasabi fresco

Uramaki con gamberone gigante selvatico salsa bisque, miso rosso e chiffonade di cuore di carciofo

Teppanyaki di sogliola Dover con capesante giapponesi e patate, salsa franciacorta e scaglie di tartufo

Semisfera alla gianduia fondente con passion fruit e il suo sorbetto e crumble

Capodanno Giapponese — Vegetariano

85 CHF/p.p.

Tofu di sesamo con carpaccio di zucca kabocha, salsa soya balsamica e wasabi fresco

Raviolo viola con verza e carciofi, confit di patate satoimo e scaglie di tartufo

Riso antico con funghi giapponesi misti avvolto con foglie di loto, cima di rapa e yuzu ticinese fresco

Semisfera alla gianduia fondente con passion fruit e il suo sorbetto e crumble

Japanisches Silvestermenu

109 CHF/p.P.

Mediterraner Sankt Petersfisch-Carpaccio
mit purpurroten San Remo-Garnelen mariniert
mit Tessiner Yuzu und frischer Wasabi-Blume

Uramaki mit wilder Riesengarnele, Bisque-Sauce,
rotem Miso und Artischockenherz-Chiffonade

Dover-Sohle Teppanyaki mit japanischen Jakobsmuscheln
und Kartoffeln, Franciacorta-Sauce und Trüffelsplitter

Halbkugel mit geschmolzenem Nougat und Passionsfrucht,
Sorbet und Crumble

Japanisches Silvestermenu — Vegetarisch

85 CHF/p.P.

Sesam-Tofu mit Kabochakürbis-Carpaccio,
balsamischer Sojasauce und frischem Wasabi

Lila-Raviolo mit Wirsing und Artischocken,
Confit aus Satoimokartoffeln und Trüffelsplitter

Antiker Reis mit gemischten japanischen Pilzen,
gehüllt in Lotusblättern, Stängelkohl und frischem Tessiner Yuzu

Halbkugel mit geschmolzenem Nougat und Passionsfrucht,
Sorbet und Crumble



+41 (0)91 759 00 90 / www.blu-locarno.ch / fb.com/blulocarno