

Menu di Natale e Capodanno

Weihnachts- und Silvestermenü





Menu

Weihnachtsmenu

Mittag

82 CHF/pp

Rindercarpaccio und Parmesanmousse
mit Trüffel

.....

Gnocchi aus Lila-Kartoffeln,
Kartoffel-Artischocken-Thymiancreme
mit knusprig gewürzter Schweinebacke

.....

Kalbsskotelett mit Morcheln, Sauce Hollandaise mit
geröstetem Mais, Gemüse-Jardinière
und Rosmarin-Frühkartoffeln

.....

Schokolade-Himbeer Halbkugel

Silvester-Menu

Abend

149 CHF/pp

Süssbutter, kantabrische Sardellen und Limette

.....

Carpaccio vom Wagyu-Rind, Teriyaki-Sauce,
piemonteser Haselnuss,
weisse Trüffel und knusprige Enoki-Pilze

.....

Aquerello-Risotto mit Zitrusfrüchten
in verschiedenen Konsistenzen
und Carabineros-Garnele

.....

Schwarzer Kabeljau an Miso, Ingwer, fermentiertem
schwarzen Knoblauch und Hummerschwanz mit
Yozu Miso, Pak Choi und knusprigen Reiswaffeln

.....

Schokolade-Passionsfruchtgenuss

.....

Cotechino (lokale Schweinswurst)
mit Castelluccio di Norcia-Linsen



Menu

Natale

Pranzo

82 CHF/pp

Carpaccio di manzo e spuma di parmigiano
al tartufo

.....

Gnocchi di patate viola, crema di patate e carciofi
al timo con guanciale stagionato croccante

.....

Costoletta di vitello, spugnole, olandese al mais
tostato, giardino di verdure colorate e novelle al
rosmarino

.....

Cioccolato e lampone

Capodanno

Cena

149 CHF/pp

Burro dolce, acciughe del cantabrico e lime

.....

Carpaccio di Wagyu, salsa teriyaki,
nocciola gentile tonda del Piemonte,
tartufo bianco e croccante di funghi enoki

.....

Risotto acquerello agli agrumi
in varie consistenza e morbido di carabineros

.....

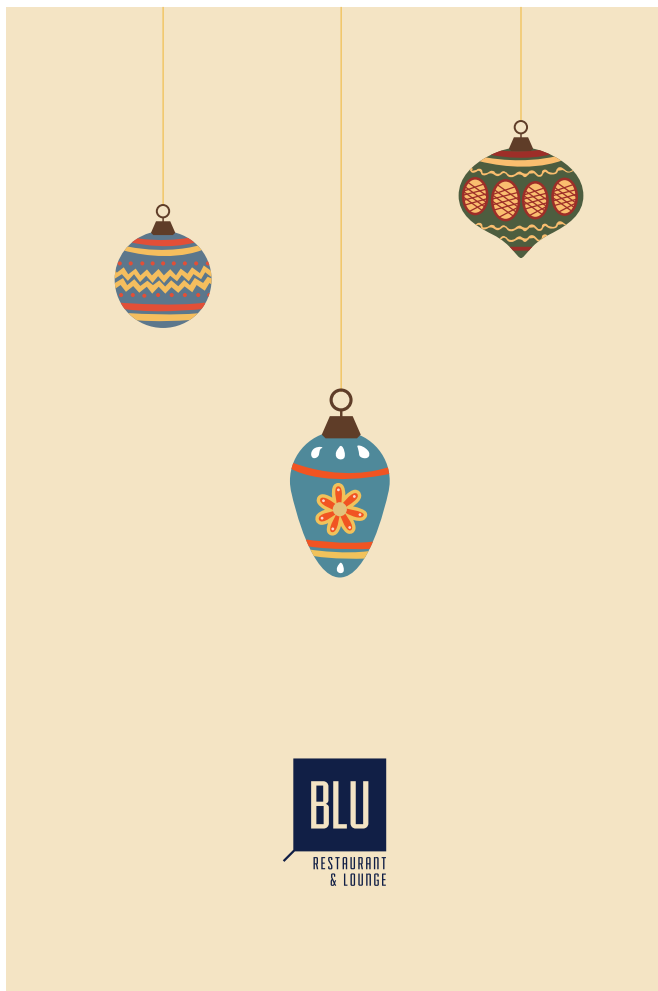
Black cod al miso, zenzero, aglio nero fermentato,
coda d'aragosta con yozu miso, pak choi e cialde di
riso croccante

.....

Cioccolato e frutto della passione

.....

Cotechino nostrano e lenticchie di
Castelluccio di Norcia



BLU Restaurant & Lounge
+41 91 759 00 90
www.blu-locarno.ch / fb.com/blulocarno