Dessert

All desserts offered at BLU are homemade
with top quality ingredients.

Tous les desserts proposés au BLU sont faits maison
avec des ingrédients de première qualité.

Vegetarian / *Végétarien*
Vegan / *Végétalien*
Gluten free

www.blu-locarno.ch

BLU RESTAURANT & LOUNGE

Dessert

Dark Chocolate — 14.50

1 | 3 | 6 | 7 Chocolate sponge cake, chocolate mousse, passion fruit ice cream
Génoise au chocolat, mousse au chocolat, glace au fruit de la passion

Tartellette — 14.50

6 Vegan tartlet with pastry cream, seasonal fruits, raspberry sorbet
Vegane tartelette mit vanillecreme, saisonfrüchten und himbeersorbet

Tiramisù — 14.00

1 | 3 | 6 | 7 | 8 Tiramisu, crispy biscuit, coffee ice cream
Tiramisu, biscuit croustillant, glace au café

Tortino — 16.00

3 | 6 | 7 Valrhona 70% chocolate cake, crunchy crumble, chocolate jam, vanilla ice cream
Gâteau au chocolat Valrhona 70%, crumble croustillant, confiture de chocolat, glace à la vanille

Zabaione — 16.00

3 | 6 | 7 Spuma di zabaione con frutti di bosco, croccante
Zabaione-Schaum mit Waldbeeren und Krokant

Sorbetti — 13.50

6 Variation of sorbets
Variations de sorbets

moolto

il gelato che fa bene

100% naturale

Crediamo nell'importanza di offrire un gelato che rispetti la tradizione e che sia sano, con particolare attenzione sia al lavoro di ricerca che alla scelta delle materie prime. Ecco perchè abbiamo detto no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

100% natürlich

Es ist uns wichtig, ein traditionelles und gesundes Eis anzubieten. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Auswahl der Rohstoffe und die Perfektionierung der Rezeptur. Deshalb verzichten wir auf gehärtete Fette, synthetische Farbstoffe, Cochenillerot und GVO.

Senza olio di palma	Senza OGM	Senza addensanti chimici	Senza emulsionanti chimici	Senza coloranti artificiali	Fatto secondo natura
Ohne Palmöl	Ohne GVO	Ohne chemische Verdickungsmittel	Ohne chemische Emulgatoren	Ohne künstliche Farbstoffe	Natürlich hergestellt

Special flavours of the season
Les saveurs de la saison

Passion fruit
6 | 7 *Fruit de la passion*

Pineapple
6 | 7 *Ananas*

Zabaione
6 | 7 *Zabaione*

Salted Caramel
6 | 7 *Caramel salé*

1 pallina / *Kugel*	**4.30**
2 palline / *Kugeln*	**6.50**
3 palline / *Kugeln*	**8.80**

Our ice creams
Nos glaces

Tahiti Vanilla
6 | 7 *Tahiti Vanille*

Chocolate
6 | 7 *Chocolat*

Stracciatella
6 | 7 *Stracciatella*

BIO coffee
6 | 7 *Café BIO*

Green BIO Bronte pistachio DOP
6 | 7 | 8 *Pistache verte de Bronte DOP BIO*

Hazelnut TGT
6 | 7 | 8 *Noisette TGT*

Matcha green tea
6 | 7 *The verte Matcha*

1 scoop / boule	**4.30**
2 scoops / boules	**6.50**
3 scoops / boules	**8.80**

Vegan sorbets
Sorbets véganes

Lemon
6 *Citron*

Strawberry
6 *Fraise*

Raspberry
6 *Framboise*

Mango Alphonso
6 *Mango Alphonso*

1 scoop / boule	**4.30**
2 scoops / boules	**6.50**
3 scoops / boules	**8.80**

You can also enjoy our ice-cream at home
Vous pouvez également déguster nos glaces chez vous

Tub / *Plateau* **500 g**	**15.00**
Tub / *Plateau* **1 kg**	**23.00**

Cups
Coupes

Sorbetti — 13.50
6 Sorbet variation
Variation de sorbet

Nocciola — 13.50
6 | 7 | 8 Vanilla, hazelnut, hazelnuts, whipped cream, chocolate sauce
Vanille, noisette, noisettes, crème Chantilly, sauce au chocolat

Banana Split — 13.50
7 Banana, vanilla, chocolate, whipped cream, chocolate sauce
Banane, vanille, chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat

Coppa Danemark — 13.50
6 | 7 Vanilla, chocolate, whipped cream, chocolate sauce
Vanille, chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat

Romanoff — 13.50
6 Vanilla, strawberry, fresh strawberries, whipped cream
Vanille, fraise, fraises fraiches, crème Chantilly

Café Glacé — 12.00
6 | 7 Coffee, whipped cream, espresso
Café, crème Chantilly, espresso

Cheeses and wines
Fromages et vins

Cheese board **19.50**

6 | 7 Variation of cheeses
Variation des fromages

Sweet wine **7.00**

Moscato d'Asti DOCG
Braida, PiemonteVino da dessert, 1dl

Vin Santo S. Cristina
Antinori, ToscanaVino da dessert, 0.6dl

Spirits & Distillates
Spiritueux et distillats - 2cl

Ticino

Delea	Vallemaggia | Uva americana	7.50
Chiericati	Sinfonia in Argento | Merlot	9.50
Pian Marnino	Riserva Pian Marnino | Uva americana	9.50
Tamborini	San Zeno | Merlot	9.50

Italia - Piemonte

Gaja	Grappa Gaia & Rey | Chardonnay	10.00
Gaja	Grappa di Barolo | Nebbiolo	10.00
Berta	Acquavite d'uva Magia	16.00

Italia - Lombardia

Invitti	Grappa di Sforzato | Nebbiolo	9.50
Invitti	Grappa alla Ruta | Nebbiolo, Ruta	10.00

Italia - Veneto

Poli	Grappa Pò di Poli morbida | Moscato fior d'arancio	14.00
Poli	Grappa di Sassicaia | Cab. franc, Cab. sauvignon	16.00

Italia - Friuli

Nonino	Grappa Fragolino | Fragola Cru	16.00
Nonino	Grappa Picolit | Picolit Cru	16.00
Nonino	Acquavite d'uva Uè | Moscato Cru	16.00
Nonino	Grappa Nonino Riserva 8 anni | Merlot, Schioppetino	16.00

Bitters
Digestif - 4cl

Svizzera

Generoso	7.50
Appenzeller	7.50

Italia

Amaro del Capo	7.50
Averna	7.50
Braulio	7.50
Branca Menta	7.50
Fernet Branca	7.50
Montenegro	7.50
Ramazzotti	7.50
Cynar	7.50
Braulio Riserva	9.50
Amaro bianco by *Carlo Cracco*	9.50
Jefferson	9.50

Germania

Jägermeister	7.50

Food allergens and intolerances

1. Gluten: cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats and products thereof.
2. Crustaceans: crustaceans and products thereof.
3. Eggs: eggs and egg products.
4. Fish: fish and fish products.
5. Peanuts: peanuts and products thereof.
6. Soy: soy and soy products
7. Milk: milk and milk products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, nuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts
9. Celery: celery and celery products.
10. Mustard: mustard and mustard products.
11. Sesame: sesame seeds and sesame seed products.
12. Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations higher than 10 mg per kg or litre).
13. Lupins: sweet lupins and products thereof.
14. Molluscs: (molluscs, snails, squid, mussels and oysters) and products thereof.

Allergènes et intolérances alimentaires

1. Gluten: céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et leurs produits.
2. Crustacés: les crustacés et leurs produits.
3. Œufs: œufs et ovoproduits.
4. Poisson: poisson et produits à base de poisson.
5. Cacahuètes: arachides et produits dérivés.
6. Soja: soja et produits à base de soja
7. Lait: lait et produits laitiers (y compris le lactose)
8. Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland
9. Céleri: céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde: moutarde et produits à base de moutarde.
11. Sésame: graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Dioxyde de soufre et sulfites (à des concentrations de 10 mg par kg ou litre ou plus).
13. Lupins : lupins doux et leurs produits.
14. Mollusques: (mollusques, escargots, calamars, moules et huîtres) et les produits à base de mollusques.