Dessert

Tutti i dessert proposti al BLU sono prodotti artigianalmente in casa con ingredienti di prima qualità.

Alle im BLU angebotenen Desserts sind hausgemacht, unter Verwendung von erstklassigen Zutaten.

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan
Gluten free

www.blu-locarno.ch

BLU RESTAURANT & LOUNGE

Dessert

Panna Cotta Passion Fruit e Cocco

Panna Cotta mit Passionsfrucht und Kokosnuss
Allergeni/*Allergene:* 7
chf 11.50

Tortino al Cioccolato con Gelato

Tortino al cioccolato fondente con gelato della stagione
Warmes Schokoladenküchlein mit Glace der Saison
Allergeni/*Allergene:* 3 | 7
chf 14.50

Pesche Arrosto al Timo

Pesche arrosto al timo, sbrisolona e gelato allo yogurt
Geröstete Pfirsiche mit Thymian, Sbrisolona und Joghurtglace
Allergeni/*Allergene:* 1 | 7
chf 12.50

Semifreddo alla Ciliegia e terra di cacao

Kirsch-Parfait mit Kakaoerde
Allergeni/*Allergene:* 3 | 7
chf 12.50

Delizia al Limone

Zitronendelizie
Allergeni/*Allergene:* 1 | 3 | 7
chf 13.50

Coppa di Frutti Rossi

Frutti rossi freschi, sorbetto ai frutti rossi e menta fresca
Frische Waldbeeren, Waldbeerensorbet und frische Minze
Allergeni/*Allergene:* 6
chf 12.50

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

I gusti speciali della stagione
Spezielle Aromen der Saison

Albicocca
Aprikose
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

Yogurt
Joghurt
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

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

I nostri Gelati
Unsere Eissorten

Vaniglia Tahiti
Tahiti Vanille
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

Cioccolato
Schokolade
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

Stracciatella
Stracciatella
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

Caffè BIO
BIO Kaffee
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

Pistacchio verde di Bronte DOP BIO
Grüne BIO Bronte-Pistazie DOP
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7 | 8

Nocciola TGT
Haselnuss TGT
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7 | 8

Té verde Matcha
Matcha Grüntee
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7

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

Sorbetti Vegan
Vegane Sorbets

Limone
Zitrone
Allergeni/*Allergene:* 6

Fragola
Erdbeere
Allergeni/*Allergene:* 6

Lampone
Himbeere
Allergeni/*Allergene:* 6

Mango Alphonso
Mango Alphonso
Allergeni/*Allergene:* 6

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

Puoi gustare il nostro gelato anche a casa
Sie können unser Eis auch zu Hause geniessen

Vaschetta / *Eisschale* **500 g - chf 15.00**
Vaschetta / *Eisschale* **1 kg - chf 23.00**

Coppe / *Coupes*

Sorbetti

Variazione di sorbetti
Sorbet Variation
Allergeni/*Allergene:* 6
chf 13.50

Nocciola

Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna, salsa al cioccolato
Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7 | 8
chf 13.50

Banana Split

Banana, vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Banane, Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce
Allergeni/*Allergene:* 7
chf 13.50

Coppa Danemark

Vaniglia, panna, salsa al cioccolato
Vanille, Schlagrahm, Schokoladensauce
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7
chf 13.50

Romanoff

Vaniglia, fragole fresche, panna
Vanille, frische Erdbeeren, Schlagrahm
Allergeni/*Allergene:* 6
chf 13.50

Café Glacé

Caffè, panna, espresso
Kaffee, Schlagrahm, Espresso
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7
chf 12.00

Formaggi e vini
Käse und Wein

Tagliere formaggi
Variazione di formaggi
Käsevariation
Allergeni/*Allergene:* 6 | 7
chf 19.50

Vino dolce

Moscato Rosè
Teo Costa, Castellinaldo d'Alba, 1dl
chf 8.00

Vin Santo S. Cristina
Antinori, ToscanaVino da dessert, 0.6dl
chf 18.00

Acquavite & distillati
Branntwein & Destillate - 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

Amari
Kräuterlikören - 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

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
3. Eier: Eier und Eiererzeugnisse.
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 Weichtierererzeugnisse.