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

Prugna — 14.50

8 Mousse alla prugna con biscotto alle noci pecan sorbetto alla fragola
Pflaumenmousse mit Pekannuss-Keks und Erdbeersorbet

Vaniglia — 14.50

3 | 6 | 7 | 8 Crème brûlée alla fava tonca con crema alla nocciola lampone
Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Haselnusscreme und Himbeere

Guanaja — 16.00

3 | 6 | 7 Tortino al cioccolato Valrhona 70%, gelato al tè matcha
Valrhona 70% Schokoladenküchlein, Matcha-Tee-Eis

Pera — 15.00

1 | 3 | 6 | 7 Torta di pere e cioccolata, crema e gelato al dulce de leche
Birnen-Schokoladenkuchen mit Dulce de Leche-Creme und -Eis

Zabaione — 15.50

3 | 6 | 7 Zabaione fatto in casa fresco, Marsala, gelato alla vaniglia
Frischer hausgemachter Zabaione, Marsala, Vanilleeis

Sorbetti — 13.50

6 Variazione di sorbetti
Variation von 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

I gusti speciali della stagione
Spezielle Aromen der Saison

Panettone

6 | 7 *Panettone*

Variegato al dulce de leche

6 | 7 *Dulce de Leche*

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

I nostri Gelati
Unsere Eissorten

Vaniglia Tahiti
6 | 7 *Tahiti Vanille*

Cioccolato
6 | 7 *Schokolade*

Stracciatella
6 | 7 *Stracciatella*

Caffè BIO
6 | 7 *BIO Kaffee*

Pistacchio verde di Bronte DOP BIO
6 | 7 | 8 *Grüne BIO Bronte-Pistazie DOP*

Nocciola TGT
6 | 7 | 8 *Haselnuss TGT*

Té verde Matcha
6 | 7 *Matcha Grüntee*

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

Sorbetti Vegan
Vegane Sorbets

Limone
6 *Zitrone*

Fragola
6 *Erdbeere*

Lampone
6 *Himbeere*

Mango Alphonso
6 *Mango Alphonso*

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

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

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

Coppe
Coupes

Sorbetti — 13.50
6 Variazione di sorbetti
Sorbet Variation

Nocciola — 13.50
6 | 7 | 8 Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna, salsa al cioccolato
Vanille, Haselnuss, Haselnüsse, Schlagrahm, Schokoladensauce

Banana Split — 13.50
7 Banana, vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Banane, Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce

Coppa Danemark — 13.50
6 | 7 Vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato
Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce

Romanoff — 13.50
6 Vaniglia, fragola, fragole fresche, panna
Vanille, Erdbeere, frische Erdbeeren, Schlagrahm

Café Glacé — 12.00
6 | 7 Caffè, panna, espresso
Kaffee, Schlagrahm, Espresso

Formaggi e vini
Käse und Wein

Tagliere formaggi **19.50**

6 | 7 Variazione di formaggi
Käsevariation

Vino dolce **8.00**

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

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

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 Weichtiererzeugnisse.