



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.

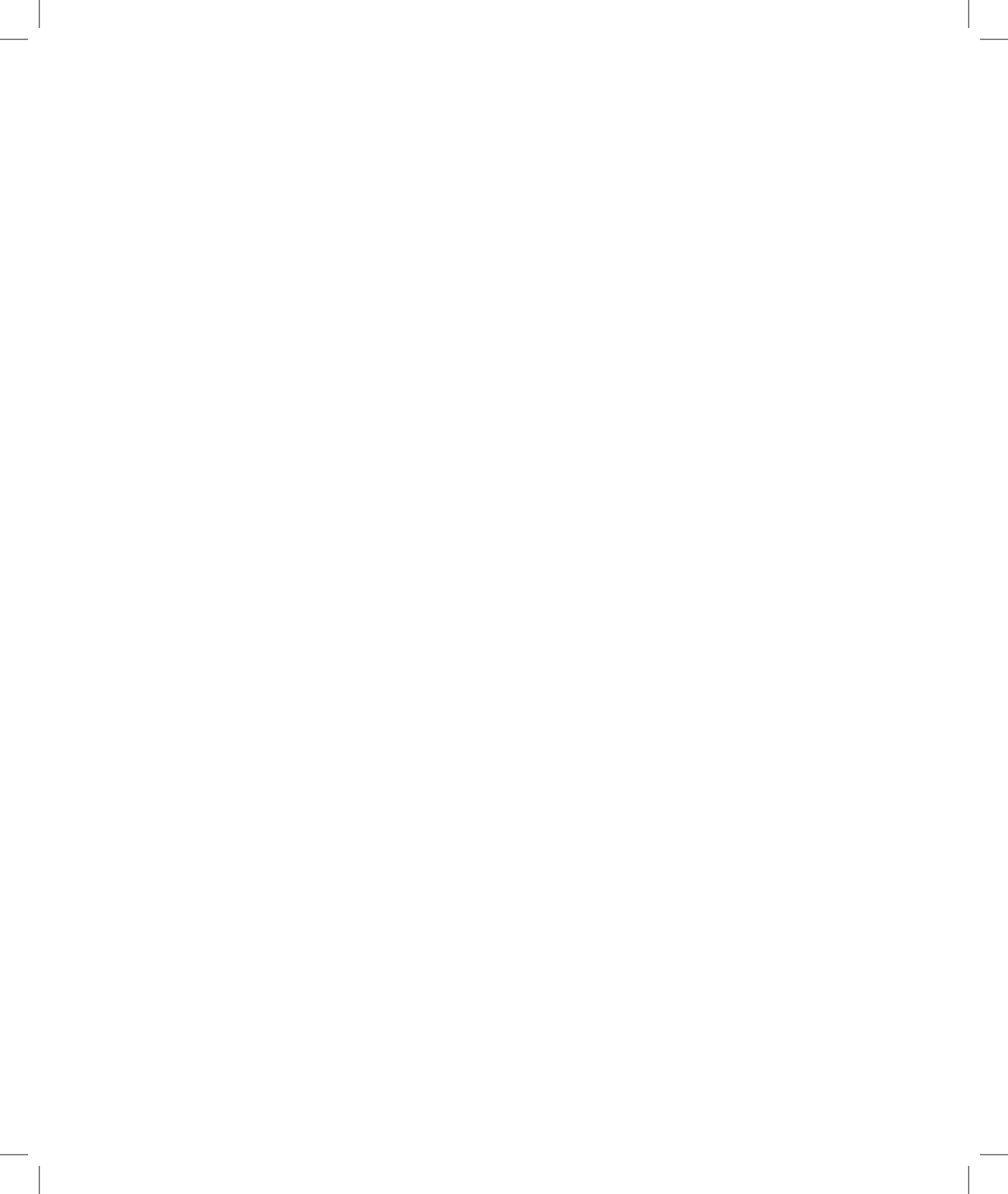
 Vegetarian / Végétarien

 Vegan / Végétalien

 Gluten free

www.blu-locarno.ch

BLU RESTAURANT
& LOUNGE



Dessert

Tiramisù

Tiramisù with mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers and cocoa

Tiramisù, crème mascarpone, biscuits imbibés de café et cacao amer

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 14.00

Vaniglia

Vanilla crème brûlée

Crème brûlée à la vanille

Allergens/Allergènes: 3 | 7

CHF 14.50

Cannolo

Deconstructed Sicilian cannolo with pistachio

Cannolo sicilien déstructuré à la pistache

Allergens/Allergènes: 1 | 7 | 8

CHF 15.00

Amarena

Millefeuille with amarena cherries

Millefeuille aux amarena

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 15.50

Guanaja

Dark chocolate fondant with homemade seasonal ice cream

Moelleux au chocolat noir avec glace artisanale de saison

Allergens/Allergènes: 3 | 6 | 7

CHF 16.00



moolto

i l g e l a t o c h e f a b e n e

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

Ohne Palmöl



Senza OGM

Ohne GVO



Senza addensanti chimici

Ohne chemische Verdickungsmittel



Senza emulsionanti chimici

Ohne chemische Emulgatoren



Senza coloranti artificiali

Ohne künstliche Farbstoffe



Fatto secondo natura

Natürlich hergestellt



Special flavours of the season

Les saveurs de la saison

Apricot

Abricot

Allergens/*Allergènes*: 6 | 7

Yogurt

Yaourt

Allergens/*Allergènes*: 6 | 7

1 scoops / boules **chf 4.30**

2 scoops / boules **chf 6.50**

3 scoops / boules **chf 8.80**



Our ice creams

Nos glaces

Tahiti Vanilla

Tahiti Vanille

Allergens/Allergènes: 6 | 7

Chocolate

Chocolat

Allergens/Allergènes: 6 | 7

Stracciatella

Stracciatella

Allergens/Allergènes: 6 | 7

BIO coffee

Café BIO

Allergens/Allergènes: 6 | 7

Green BIO Bronte pistachio DOP

Pistache verte de Bronte DOP BIO

Allergens/Allergènes: 6 | 7 | 8

Hazelnut TGT

Noisette TGT

Allergens/Allergènes: 6 | 7 | 8

Matcha green tea

The verte Matcha

Allergens/Allergènes: 6 | 7

1 scoops / boules **chf 4.30**

2 scoops / boules **chf 6.50**

3 scoops / boules **chf 8.80**



Vegan sorbets

Sorbets véganes

Lemon

Citron

Allergens/*Allergènes*: 6

Strawberry

Fraise

Allergens/*Allergènes*: 6

Raspberry

Framboise

Allergens/*Allergènes*: 6

Mango Alphonso

Mango Alphonso

Allergens/*Allergènes*: 6

1 scoops / boules **CHF 4.30**

2 scoops / boules **CHF 6.50**

3 scoops / boules **CHF 8.80**

You can also enjoy our ice-cream at home

Vous pouvez également déguster nos glaces chez vous

Tub / Plateau **500 g - CHF 15.00**

Tub / Plateau **1 kg - CHF 23.00**



Cups / Coupes

Sorbetti

Sorbet variation

Variation de sorbet

Allergens/Allergènes: 6

CHF 13.50

Nocciola

Vanilla, hazelnut, hazelnuts, whipped cream, chocolate sauce

Vanille, noisette, noisettes, crème Chantilly, sauce au chocolat

Allergens/Allergènes: 6 | 7 | 8

CHF 13.50

Banana Split

Banana, vanilla, chocolate, whipped cream, chocolate sauce

Banane, vanille, chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat

Allergens/Allergènes: 7

CHF 13.50

Coppa Danemark

Vanilla, whipped cream, chocolate sauce

Vanille, crème Chantilly, sauce au chocolat

Allergens/Allergènes: 6 | 7

CHF 13.50

Romanoff

Vanilla, fresh strawberries, whipped cream

Vanille, fraises fraîches, crème Chantilly

Allergens/Allergènes: 6

CHF 13.50

Café Glacé

Coffee, whipped cream, espresso

Café, crème Chantilly, espresso

Allergens/Allergènes: 6 | 7

CHF 12.00



Cheeses and wines

Fromages et vins

Cheese board

Variation of cheeses

Variation des fromages

Allergens/*Allergènes*: 6 | 7

CHF 19.50

Sweet wine

Moscato Rosè

Teo Costa, Castellinaldo d'Alba, 1dl

CHF 8.00

Vin Santo S. Cristina

Antinori, ToscanaVino da dessert, 0.6dl

CHF 18.00



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, Schioppettino	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
Ramazotti	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.