


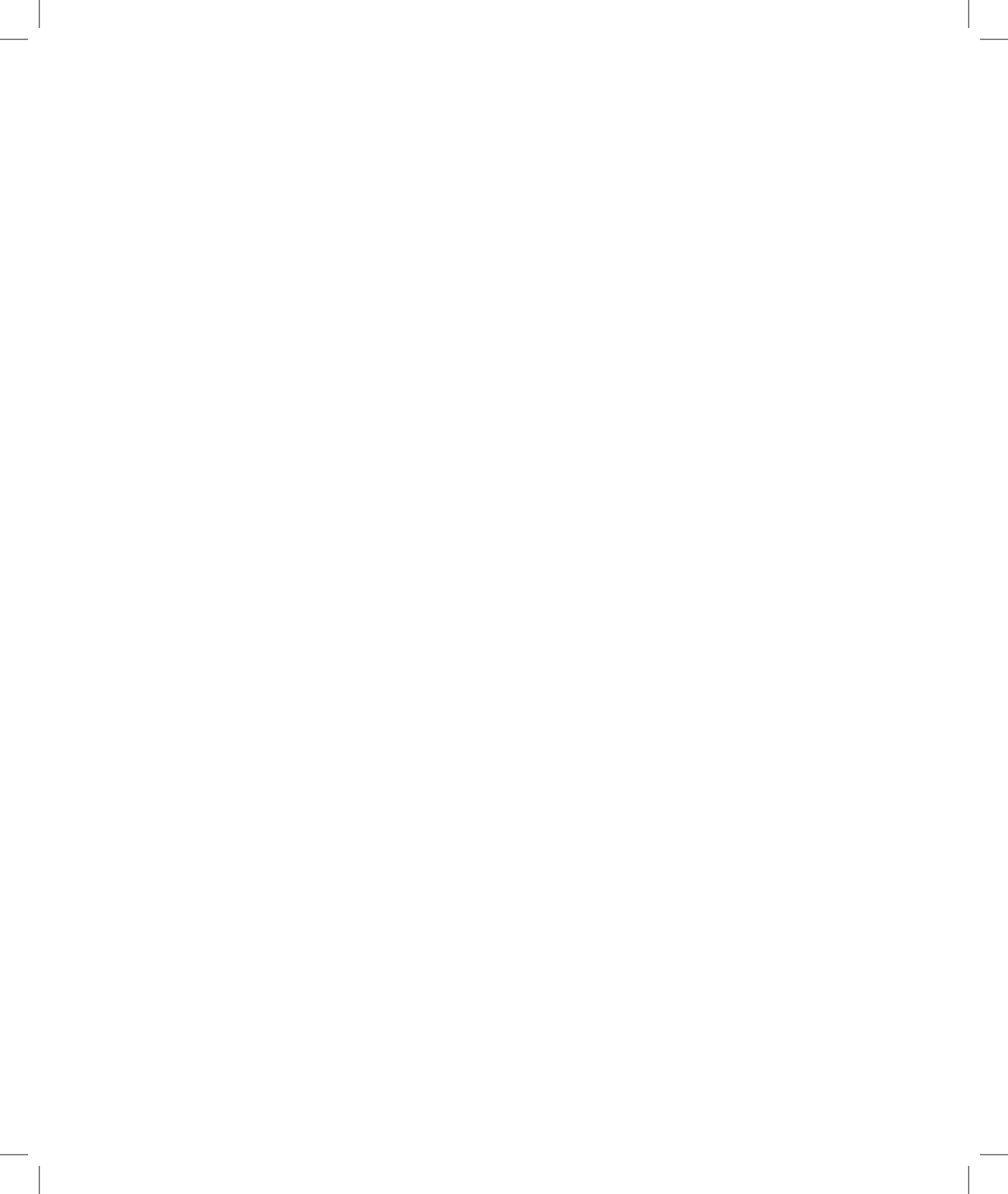


Dessert

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



Dessert

Tiramisù

Tiramisù, crema al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao amaro

Tiramisù mit Mascarponecreme, Löffelbiskuits und Kaffee, Kakaopulver

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

CHF 14.00

Vaniglia

Crème brûlée alla vaniglia

Crème brûlée mit Vanille

Allergeni/Allergene: 3 | 7

CHF 14.50

Cannolo

Cannolo siciliano scomposto al pistacchio

Sizilianischer Cannolo, dekonstruiert, mit Pistazie

Allergeni/Allergene: 1 | 7 | 8

CHF 15.00

Amarena

Millefoglie all'amarena

Millefeuille mit Amarenakirschen

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

CHF 15.50

Guanaja

Tortino al cioccolato Valrhona 70%, gelato alla vaniglia

Valrhona 70% Schokoladenküchlein, Vanille-Eis

Allergeni/Allergene: 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



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

Amari

Kräuterlikören - 4cl

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

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
---------------------	------

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 Eierzeugnisse.
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.