



あおい



ANTIPASTI

VORSPEISEN



ZUPPE

SUPPEN



SASHIMI

SASHIMI



HOSOMAKI

HOSOMAKI



NIGIRI

NIGIRI



URAMAKI

URAMAKI



COMBINAZIONI

KOMBINATIONEN



TEMPURA

TEMPURA



YAKISOBA / RAMEN

YAKISOBA / RAMEN

GIAPPONESI SPECIALI

JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

DOLCI

NACHSPEISEN

TE

TEE

BIRRA GIAPPONESE

JAPANISCHES BIER

SAKE

SAKE

COCKTAIL GIAPPONESI

JAPANISCHE COCKTAILS

LIQUORE GIAPPONESE

JAPANISCHER LIKÖR



ANTIPASTI / VORSPEISEN

Allergeni /
Allergene



Edamame

Fagioli di soia

Edamame

Sojabohnen

5.50

6



Insalata di alghe

Con vinaigrette giapponese

Algensalat

mit japanischer Vinaigrette

7.00

1, 11

Kakiaghe di Frutti di Mare

Tempura di verdure julienne con calamari freschi e gamberi con chili fresco

Kakiaghe di Frutti di Mare

Julienne Gemüse Tempura mit frischen Calamari und Garnelen mit frischem Chili

21.50

1, 2, 3, 4, 6, 9

Ceviche di mare alla BLU

Cubetti di pesce misto marinato con pistacchio e mandorle

Ceviche nach BLU Art

Gemischte Fischwürfel mariniert mit Pistazien und Mandeln

22.00

2, 4, 6, 8, 11, 14

Tartare di tonno

e mazzancolle mediterraneo

Mazzancolle fritte con panko su tartare di tonno rosso e pasta kataifi, dressing di frutto della passione

Tartare di tonno

e mazzancolle mediterraneo

Gebratene Garnelen mit Panko auf rotem Thunfisch Tartar und Kataifi Pasta, Passionsfrucht Dressing

22.50

1, 2, 6, 11

Millefoglie Exotic

Tartare di salmone e gamberi di Mazzara del Vallo e finocchi con zuppa di agrumi

Millefeuille Exotic

Lachs-Garnelen-Tartar aus Mazzara del Vallo und Fenchel mit Zitrusuppe

23.50

1, 2, 4, 6, 11

Tempura di scampi scozzesi

Con crema di latte di cocco, citronella e coriandolo

Scottish Scampi Tempura

Mit Kokosmilchcreme, Zitronengras und Koriander

24.00

1, 2, 3, 6, 11

Aragosta gratinata

Con mango e avocado

Gegrillter Hummer

Mit Mango und Avocado

26.50

1, 2, 4, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch



ZUPPE / SUPPEN

Allergeni /
Allergene

Zuppa di miso
con tofu e alghe

Miso-Suppe
mit Tofu und Algen

7.00

1, 6



SASHIMI / SASHIMI

Allergeni /
Allergene

Sashimi di salmone scozzese su carpaccio
di mango e salsa ponzu, 6 pz.

Schottischer Lachs Sashimi auf Mango Carpaccio
und Ponzu Sauce, 6 Stk.

18.00

1, 4, 11

Sashimi di tonno con tartare di avocado, 6 pz.

Thunfischsashimi mit Avocado Tartare, 6 Stk.

18.50

1, 4, 11

Sashimi di polipo con olive taggiasche, 6 pz.

Tintenfisch-Sashimi mit Taggiasca-Oliven, 6 Stk.

19.50

1, 4, 11

Sashimi di hamachi (ricciola giapponese),
6 pz.

Hamachi-Sashimi (japanische Bersteinmakrele),
6 Stk.

19.50

1, 4, 11

Sashimi e tartare di salmone selvatico
Alaska, 6 pz.

Sashimi und Tartare mit wildem Lachs
aus Alaska, 6 Stk.

19.50

1, 4, 11



HOSOMAKI / HOSOMAKI

Allergeni /
Allergene

 **Hosomaki con cetriolo, 6 pz.**

Hosomaki mit Gurke, 6 Stk.

9.00

1, 11

 **Hosomaki con avocado, 6 pz.**

Hosomaki mit Avocado, 6 Stk.

9.00

1, 11

Hosomaki con salmone, 6 pz.

Hosomaki mit Lachs, 6 Stk.

11.50

1, 4, 11

Hosomaki con tonno, 6 pz.

Hosomaki mit Thunfisch, 6 Stk.

11.50

1, 4, 11

Hosomaki di granchio reale e avocado
mayonese Giapponese, 6 pz.

Hosomaki mit Königskrabbe und Avocado
japanische Mayonnaise, 6 Stk.

13.50

1, 2, 3, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch



NIGIRI / NIGIRI

Allergeni /
Allergene

Nigiri di tonno <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Thunfisch <i>2 Stk.</i>	7.50	4
Nigiri di salmone Scozzese <i>2 pz.</i>	Nigiri mit schottischem Lachs <i>2 Stk.</i>	7.50	4
Nigiri di polipo <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Tintenfisch <i>2 Stk.</i>	7.50	4
Nigiri di anguilla <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Aal <i>2 Stk.</i>	7.50	4
Nigiri di gamberone Black Tiger <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Black-Tiger Garnelen <i>2 Stk.</i>	8.50	2
Nigiri di branzino <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Seebarsch <i>2 Stk.</i>	8.50	4
Nigiri di salmone selvatico Alaska <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Wildlachs aus Alaska <i>2 Stk.</i>	8.50	4
Nigiri di ricciola <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Bernsteinmakrele <i>2 Stk.</i>	8.50	4
Nigiri di Gunkan Ikura (uova di salmone) <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Gunkan Ikura (Lachseier) <i>2 Stk.</i>	8.50	1, 4, 6
Nigiri di granchio <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Krabbenfleisch <i>2 Stk.</i>	9.50	2
Nigiri di gamberi di Mazzara del Vallo <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Garnelen aus Mazzara del Vallo <i>2 Stk.</i>	9.50	2
Nigiri di aragosta <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Languste <i>2 Stk.</i>	9.50	2



URAMAKI / URAMAKI

Allergeni /
Allergene

Crispy salmone e avocado

Uramaki di salmone e avocado con tartare, menta fresca, lime, tempura crispy
4 / 8 pz.

Crispy Lachs-Avocado

Lachs und Avocado-Uramaki mit Tatar, frischer Minze, Limette, knusprigem Tempura
4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 4, 6, 11

Tonno e avocado

Uramaki di tonno e avocado, tataki di tonno in salsa teriaki
4 / 8 pz.

Thunfisch-Avocado

Uramaki von Thunfisch und Avocado, Thunfisch Tataki in Teriaki Sauce
4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 4, 6, 11

Salmone selvatico Alaska e mango

4 / 8 pz.

Wildlachs Alaska und Mango

4 / 8 Stk.

16.00 / 30.00

1, 4, 6, 11

California roll

Granchio reale, insalata, cetriolo e avocado
4 / 8 pz.

California Roll

Königskrabbe, Salat, Gurke und Avocado
4 / 8 Stk.

16.00 / 30.00

1, 2, 6, 11

Rainbow roll

Granchio, insalata, cetriolo, misto di pesce e crostacei
4 / 8 pz.

Rainbow Roll

Krabbe, Salat, Gurke, gemischte Fische und Krustentiere
4 / 8 Stk.

17.00 / 32.00

1, 2, 4, 6, 11

Uramaki vegetariano gratinato

Uramaki gialli con verdure e funghi giapponesi gratinati con crema di tofu
8 pz.

Uramaki vegetarisches gratiniert

Gelber Uramaki mit japanischem Gemüse und Champignons gratiniert mit Tofu-Creme
8 Stk.

26.00

1, 6, 11

Ebi speciale

Uramaki con Scampi in tempura e gamberi Sicilia Mazzara del Vallo
8 pz.

Ebi speciale

Uramaki mit Scampi in Tempura und sizilianischen Mazzara-del-Vallo Garnelen
8 Stk.

32.00

1, 2, 6, 11

Black cod & Crab

Uramaki con merluzzo nero marinato con miso, granchio reale e porro croccante
8 pz.

Black cod & Crab

Uramaki mit schwarzem Kabeljau mariniert mit Miso, Königskrabbe und knusprigem Lauch
8 Stk.

34.00

1, 2, 4, 6, 11

Wagyu Beef

Uramaki gialli con carne di manzo giapponese marinato e leggermente scottato con kizami wasabi e fichi marinati
8 pz.

Wagyu Beef

Gelber Uramaki mit mariniertem und leicht gebrühtem japanischem Rindfleisch mit Kizami Wasabi und marinierten Feigen
8 Stk.

36.00

1, 6, 11



COMBINAZIONI / KOMBINATIONEN

Allergeni /
Allergene




Vegetariano Deluxe <i>1 Tartare vegetariana e 12 pezzi misti</i>	Vegetarisches deluxe <i>1 vegetarisches Tartar und 12 gemischte Stücke</i>	26.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sushi – Fiume <i>4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki</i>	Sushi Kombination “Fluss” <i>4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki</i>	29.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sashimi – Lago <i>12 Sashimi misti</i>	Sashimi Kombination “See” <i>12 gemischte Sashimi</i>	35.00	1, 2, 4, 11
Combinazione sushi e sashimi – Monte <i>9 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki</i>	Sushi und Sashimi Kombination “Berg” <i>9 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki</i>	37.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sushi – Cielo <i>8 Nighiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti</i>	Sushi Kombination “Himmel” <i>8 Nighiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll gekocht</i>	43.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sashimi – Galassia <i>22 Sashimi misti e 1 Tartare</i>	Sashimi Kombination “Galaxis” <i>22 gemischte Sashimi und 1 Tartare</i>	53.00	1, 2, 4, 11
Combinazione BLU <i>10 sashimi, 5 nighiri, 4 uramaki, 4 uramaki cotti, 3 hosomaki e 1 tartare</i>	Kombination “BLU” <i>10 Sashimi, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki gekocht, 3 Hosomaki, 1 Tartare</i>	55.00	1, 2, 4, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch



TEMPURA / TEMPURA

 Verdura in tempura	Tempura Gemüse	15.00	1, 3, 6, 11
Gamberi in tempura <i>6 pz.</i>	Tempura Garnelen <i>6 Stk.</i>	20.00	1, 2, 3, 6, 11
Misto di tempura	Gemischtes Tempura	25.00	1, 2, 3, 6, 11
Tempura di salmone Uramaki di salmone con panatura croccante in tempura con mousse di avocado <i>8 pz.</i>	Tempura Lachs Lachs-Uramaki mit knusprigem Tempura- Paniermehl mit Avocado-Mousse <i>8 Stk.</i>	28.00	1, 2, 3, 6, 11
Tempura di tonno Uramaki di tonno con panatura croccate in tempura con mousse di avocado <i>8 pz.</i>	Tempura Thunfisch Thunfisch-Uramaki mit knusprigen Tempura Paniermehl mit Avocado Mousse <i>8 Stk.</i>	29.00	1, 3, 4, 6, 11
Blu Roll Uramaki con gamberi in tempura e salmone scottato con salsa teryaki <i>8 pz.</i>	Blu Roll Uramaki mit Garnelen in Tempura und angebratenen Lachs mit Teryaki-Sauce <i>8 Stk.</i>	32.00	1, 3, 4, 6, 11






YAKISOBA / RAMEN

Spaghetti giapponesi saltati / gebratene japanische Spaghetti

Allergeni /
Allergene

Ramen Spaghetti giapponesi in brodo di pollo Maiale cho shu, uova, spinaci, germogli di soya	Ramen Japanische Spaghetti in Hühnerbrühe Schweinefleisch cho shu, Eier, Spinat, Sojasprossen	25.00	1, 3, 6, 9, 11
 Yakisoba con verdure	Yakisoba mit Gemüse	21.00	1, 3, 4, 6, 9, 11
Yakisoba con gamberi e verdure	Yakisoba mit Crevetten und Gemüse	27.00	1, 2, 3, 6, 9, 11
Yakisoba con manzo e verdure	Yakisoba mit Rind und Gemüse	27.00	1, 3, 4, 6, 9, 11

GIAPPONESI SPECIALI / JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

Manzo curry "Tukune" Spiedini di polpette di manzo con formaggio fuso gratinato in salsa curry giapponese e riso giallo con chutney di mango	Manzo curry "Tukune" Spieße von Rindfleischklopse mit geschmolzenem überbackenem Käse in der japanischen Currysoße und gelbem Reis mit Mangochutney	29.00	1, 3, 6, 9, 11
Gambero Curry Polpettine di gamberi e granchio reale in padella in salsa curry giapponese e riso giallo con bastoncini di zucca "kabocha"	Gambero Curry Shrimp Patties und Königskrabbe in einer japanischen Currysoße und gelber Reis mit "Kabocha" Kürbis-Sticks	32.00	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11
Teppanyaki Wagyu Carne di manzo giapponese Wagyu marinato e saltato con verdure su riso fritto	Teppanyaki Wagyu Japanisches Wagyu-Rindfleisch, mariniert und mit Gemüse auf gebratenem Reis sautiert	49.00	1, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch

DOLCI / NACHSPEISEN

Allergeni /
Allergene

Gelato al te verde	Grüner Tee Eiscreme	4.00	
Dolci giapponesi Mochi con gelato al te verde	Japanische Süsskugeln Mochi mit Grüntee-Eis	5.00	1, 3, 7
Dolci giapponesi Mochi con gelato alla frutta	Japanische Süsskugeln Mochi mit Frucht-Eis	5.00	1, 3, 7
Dolce giapponese del mese (chiedere al nostro responsabile di sala)	Japanischer Kuchen des Monats (fragen Sie unseren manager)	13.50	

TE / TEE

Te Verde Giapponese	Japanischer Grüntee	5.00
Te Bianco	Weisser Tee	5.00
Te Nero	Schwarztee	5.00
Te Jasmin	Jasmintee	5.00

BIRRA GIAPPONESE / JAPANISCHES BIER

Asahi Super Dry 33 cl	6.00
Kirin Ichiban 33 cl	7.00
Coedo Ruri 33 cl	9.00

SAKE (BOTTIGLIA) / SAKE (FLASCHE)

Sake Kimoto Jiunami 180 ml	25.00	
Sake Nigori Jiunami 240 ml	Sake puro, non filtrato / purer Sake, ungefiltert	29.00

SAKE (APERTO) / SAKE (OFFEN)

Sake Shocikubai Kyoto 1 dl	5.00
Sake Homare Jiunmai 1 dl	12.00
Sake Homare dai Ginjo 1 dl	14.00

COCKTAIL GIAPPONESI / JAPANISCHE COCKTAILS

Sake Sour Sake, lemon juice, orange juice, sugar	Sake Sour Sake, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	14.00
Bloody Sake Sake, salt, pepper, Worcester sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	Bloody Sake Sake, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft	14.00
Tokyo Rose Sake, Vodka, Midori	Tokyo Rose Sake, Vodka, Midori	14.00
Sketini Sake, Gin	Sketini Sake, Gin	14.00
Mojito Sake Sake, mint, sugar, lime, soda	Mojito Sake Sake, Pfefferminze, Zucker, Lime, Soda	14.00

LIQUORE GIAPPONESE / JAPANISCHER LIKÖR

Choy Umeshu 4 cl Liquore di prugna giapponese / Japanischer Pflaumenlikör	7.00
Shochu Ikkomon 4 cl Liquore di patate / Kartoffellikör	7.00
Shochu Yakaichi 4 cl Liquore di riso / Reislikör	7.00

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen. Der Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

Treatmento ormoni

Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung

Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.

Provenienza carni / Herkunft Fleisch

Manzo / Rind: Australia
Maiale / Schwein: Svizzera
Wagyu: Australia

Provenienza pesce / Herkunft Fisch

Ricciola / Bersteinmakrele: Giappone
Salmone / Lachs: Scozia e Alaska
Tonno / Thunfisch: Filippine
Mazzancolle: Italia
Gamberi e gamberoni / Garnelen: Italia, Vietnam
Scampi: Scozia
Calamari: India
Capesante / Jakobsmuscheln: Francia
Granchio / Krabbe: Francia / Giappone
Aragosta / Hummer: Nicaragua
Polipo / Tintenfisch: Spagna
Branzino / Seebarsch: Germania
Anguilla / Aal: Cina
Uova di salmone / Lachseier: Canada
Merluzzo nero / Schwarzem Kabeljau: Patagonia

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, inclusio destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland. (Macadamia ternifoliae e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).
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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenthaltige Getreide nementlich 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.*



BLU
Restaurant & Lounge

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90
info@blu-locarno.ch

www.blu-locarno.ch
fb.com/blulocarno