



あおい



ANTIPASTI

VORSPEISEN



ZUPPE

SUPPEN



SASHIMI

SASHIMI



HOSOMAKI

HOSOMAKI



NIGIRI

NIGIRI



URAMAKI

URAMAKI



COMBINAZIONI

KOMBINATIONEN



TEMPURA

TEMPURA



YAKISOBA / RAMEN

YAKISOBA / RAMEN

SPECIALITÀ GIAPPONESI

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

Tiradito

Pesce del giorno marinato, salsa al peperoncino giallo Rocoto e ponzu, asparagi di mare

Tiradito

Marinierter Fisch des Tages, Sauce mit gelber Rocoto-Chilischote und Ponzu, Meeresspargeln

22.00

1, 4, 6, 9, 11

Ceviche style BLU

Cubetti di crostacei e pesce misto marinato con salsa "leche de tigre", cipolla di tropea, coriandolo e lime

Ceviche nach BLU Art

Kleingeschnittene Krustentiere und gemischter Fisch mariniert in Tigermilch-Sauce, Tropea-Zwiebel, Koriander und Lime

22.00

1, 2, 4, 6, 11, 14

Involtini di pasta brick con verdure e salsa al granchio reale

Crocantissimi involtini di pasta brick, verdure, salsa al granchio reale

Brik-Teigtaschen mit Gemüse und Königskrabbensauce

Knusprige Brik-Teigtaschen mit Gemüse und Königskrabbensauce

22.00

1, 2, 3, 6, 11

Gamberi Sicilia e salmone scozzese

Battuta di gamberi Sicilia Mazzara del Vallo, tartare di salmone scozzese, scaglie di bottarga di tonno rosso

Sizilianische Schrimps und schottischer Lachs

Sizilianische Mazzara del Vallo Schrimps, Tartare mit schottischem Lachs, Bottarga-Splitter vom Roten Thunfisch

23.50

1, 2, 4, 6, 11

Gambero scottato e tonno rosso

Gambero scottato, tartare di tonno, pera giapponese Nashi, cipolla di Tropea marinata in salsa di soya e aceto

Gebratene Garnelen und roter Thunfisch

Gebratene Garnelen, Thunfisch-Tartare, japanische Nashi-Birne, Tropea-Zwiebel mariniert in Sojasauce und Essig

24.00

1, 2, 6, 11

Millefoglie di Black Cod

Raviolo viola aperto di Black Cod, carciofi marinati, bambù, salsa miso yuzo, scaglie di bottarga e tonno

Mille-feuille vom schwarzen Zackenbarsch

Offener Lila-Raviolo mit schwarzem Zackenbarsch, marinierten Artischocken, Bambus, Miso Yuzo Sauce, Bottarga-Spähne (Rogen) und Thunfisch

24.00

1, 4, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch



ZUPPE / SUPPEN

Allergeni /
Allergene

Zuppa di miso
con tofu, miso rosso e alghe

Miso-Suppe
mit Tofu, rotem Miso und Algen

7.00

1, 6



SASHIMI / SASHIMI

Allergeni /
Allergene

Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango marinato con salsa yuzu ticinese e corandolo, 6 pz.

Schottischer Lachs Sashimi auf Mango-Carpaccio mariniert mit Tessiner Yuzu-Sauce und Koriander, 6 Stk.

18.00

1, 4, 11

Sashimi di tonno con tartare di avocado e asparagi marinati, servito con wasabi fresco, 6 pz.

Thunfisch Sashimi mit Avocado-Tartare und mariniertem Spargel, serviert mit frischem Wasabi, 6 Stk.

18.50

1, 4, 11

Sashimi di polpo mediterraneo riduzione di soya balsamica su tartare di avocado e olive taggiasche, 6 pz.

Mittelmeer-Tintenfisch Sashimi mit balsamischer Soja-Reduktion auf Avocado-Taggiasca Oliven-Tartare, 6 Stk.

19.50

1, 4, 11

Sashimi di salmone selvatico Alaska con tartare e spaghetti di soya al profumo di aneto e soya servita fredda, 6 pz.

Alaska-Wildlachs-Sashimi mit Tartare und Sojanudeln, verfeinert mit Dill-Aromen und kalter Soja, 6 Stk.

19.50

1, 4, 11

Sashimi di aragosta leggermente scottata, frutta esotica

Sashimi mit leicht angebratenem Hummer und exotischen Früchten

25.00

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, avocado e leggera mayonese giapponese, 6 pz.

Hosomaki mit Königskrabbe, Avocado und leichter japanischer 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 polpo <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 Krabbe <i>2 Stk.</i>	9.00	2
Nigiri di gamberi di Mazzara del Vallo <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Mazzara del Vallo - Schrimps <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-Avocado-Uramaki mit Tartare, frischer Minze, Lime und Crispy-Tempura
4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 3, 4, 6, 11

Tonno e avocado

Uramaki di tataki di tonno in salsa teriyaki, avocado, crema di sesamo bianco
4 / 8 pz.

Thunfisch und Avocado

Uramaki mit Thunfisch-Tataki in Teriyaki-Sauce, Avocado, und weisser Sesamcreme
4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 4, 6, 7, 11

Salmone selvatico Alaska e mango

4 / 8 pz.

Alaska-Wildlachs und Mango

4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 4, 6, 11

Tako roll

Uramaki di polpo mediterraneo in due cotture, olive taggiasche, carciofi marinati
4 / 8 pz

Tako Roll

Mittelmeer-Tintenfisch Uramaki in zwei Garzeiten, Taggiasca-Oliven und marinierten Artischocken 4 / 8 Stk.

16.00 / 30.00

1, 2, 3, 6, 11

Maguro mazzancolle

Uramaki di asparagi in tempura con tartare di tonno spicy, mazzancolle mediterranee al vapore, tempura crispy, profumo di arancia
4 / 8 pz.

Maguro Garnelen

Spargel-Uramaki in Tempura mit scharfem Thunfisch-Tartare, gedämpften mediterranen Garnelen, Crispy-Tempura und Orangenparfüm 4 / 8 Stk.

17.00 / 30.00

1, 2, 3, 4, 6, 11

Salmone dorato

Uramaki di salmone scozzese cotto, aneto, salsa teriyaki, asparagi, salsa agrodolce
8 pz.

Goldlachs

Uramaki mit gekochtem schottischen Lachs, Dill, Teriyaki Sauce, Spargel, süß-saurer Sauce, 8 Stk.

28.00

1, 6, 11

Ebi speciale

Uramaki di scampi scozzesi in tempura, gamberi di Mazzara del Vallo e polvere di pistacchio di Pantelleria
8 pz.

Spezielles Ebi

Uramaki aus schottischen Scampi in Tempura, Mazzara del Vallo Schrimps und Pantelleria-Pistazienpulver
8 Stk.

32.00

1, 2, 3, 6, 8, 11

Aburi Roll

Uramaki di ricciola giapponese, capesante scottate, olio di tartufo e capperi di Pantelleria croccanti
8 pz.

Aburi Roll

Uramaki mit japanischer Bernstein-Makrele, angebratenen Jakobsmuscheln, Trüffelöl und knusprigen Pantelleria-Kapern
8 Stk.

32.00

1, 2, 4, 6, 11

BLU Deluxe

Uramaki di aragosta in tempura, tonno, foie gras, salsa di soya al balsamico
8 pz.

BLU Deluxe

Uramaki mit Languste in Tempura, Thunfisch, Foie Gras, Balsamico Sojasauce
8 Stk.

35.00

1, 2, 3, 6, 11



COMBINAZIONI / KOMBINATIONEN

Allergeni /
Allergene



Bento Box vegetariano <i>1 Tartare vegetariana e 12 pezzi misti</i>	Vegetarische Bento Box <i>1 vegetarisches Tartare und 12 gemischte Stücke</i>	26.00	1, 2, 3, 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, 3, 4, 6, 11
Combinazione sashimi – Lago <i>12 Sashimi misti</i>	Sashimi Kombination “See” <i>12 Sashimi, gemischt</i>	35.00	1, 2, 4, 11
Combinazione sushi e sashimi – Monte <i>8 Sashimi, 1 gambero cotto, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki</i>	Sushi und Sashimi Kombination “Berg” <i>8 Sashimi, 1 gekochte Garnele, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki</i>	37.00	1, 2, 3, 4, 6, 11
Combinazione sushi – Cielo <i>8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti</i>	Sushi Kombination “Himmel” <i>8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll gekocht</i>	43.00	1, 2, 3, 4, 6, 11
Combinazione sashimi – Galassia <i>22 Sashimi misti e 1 Tartare</i>	Sashimi Kombination “Galaxis” <i>22 Sashimi gemischt und 1 Tartare</i>	53.00	1, 2, 4, 11
Combinazione BLU <i>9 sashimi, 1 gambero cotto, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki cotti, 3 Hosomaki e 1 Tartare</i>	Kombination “BLU” <i>9 Sashimi, 1 gekochte Garnele, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki gekocht, 3 Hosomaki und 1 Tartare</i>	55.00	1, 2, 3, 4, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch



TEMPURA / TEMPURA



Verdure di stagione in tempura	Saisongemüse-Tempura	16.00	1, 3, 6, 9, 11
Tempura di gamberi <i>6 pz.</i>	Garnelen-Tempura <i>6 Stk.</i>	20.00	1, 2, 3, 6, 11
Tempura mista	Gemischtes Tempura	25.00	1, 2, 3, 6, 9, 11
Tempura di salmone Uramaki di salmone con panatura croccante in tempura con salsa teriyaki <i>8 pz.</i>	Lachs-Tempura Lachs-Uramaki mit knuspriger Panade in Tempura mit Teriyaki-Sauce <i>8 Stk.</i>	28.00	1, 3, 6, 11
Tempura di tonno Uramaki di tonno con panatura croccate in tempura con salsa teriyaki <i>8 pz.</i>	Thunfisch-Tempura Thunfisch-Uramaki mit knuspriger Panade in Tempura mit Teriyaki-Sauce <i>8 Stk.</i>	29.00	1, 3, 4, 6, 11
BLU Roll Special Uramaki di gamberi in tempura avvolto con pasta kataifi, salmone scottato, salsa light spicy <i>8 pz.</i>	BLU Roll Special Garnelen-Uramaki in Tempura, eigewickelt in Kadaifi-Teig, angebratener Lachs, leicht scharfe Sauce <i>8 Stk.</i>	32.00	1, 3, 4, 6, 11






YAKISOBA / RAMEN

Spaghetti giapponesi saltati / Japanische Bratnudeln

Allergeni /
Allergene

Ramen Tagliatelle fresche di frumento servite con brodo di carne	Ramen Frische Weizenbandnudeln, serviert mit Fleischbrühe	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

SPECIALITÀ GIAPPONESI / JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

Manzo stile Kyoto Manzo cotto in stile Kyoto, crema di patate, liquore di patate giapponese, riso e verdure	Rind nach Kyoto Art Rind gekocht nach Kyoto Art, Kartoffelcreme, japanischer Kartoffellikör, Reis und Gemüse	32.00	1, 6, 11
Riso e gamberi in foglie di loto Riso e gamberi saltati con verdure e avvolti in una foglia di loto scottata al vapore, salsa agropiccante	Reis und Schrimps in Lotusblätter Reis und Shrimps, gebraten zusammen mit Gemüse und eingewickelt in einem gedämpften Lotusblatt, sauer-scharfe Sauce	32.00	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11
Crab curry Granchio fresco spadellato con salsa al curry giapponese accompagnato con riso profumato al coriandolo	Krabbencurry Frische Krabbe aus der Pfanne mit japanischer Currysauce und Koriander-Reis	33.00	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11



Vegetariano / Vegetarisch

DOLCI / NACHSPEISEN

Allergeni /
Allergene

Gelato al te verde	Grüntee-Eis	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 Früchte-Eis	5.00	1, 3, 7
Dolce giapponese del mese (chiedere al nostro responsabile di sala)	Japanische Süßspeise des Monats (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	13.50	

TE / TEE

Te Verde Giapponese	Japanischer Grüntee	7.00
Te Bianco	Weisser Tee	7.00
Te Nero	Schwarztee	7.00
Te Jasmin	Jasmintee	7.00

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 / reiner 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, Minze, 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.

Trattamento 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, incluso 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