



あおい



ANTIPASTI

VORSPEISEN



ZUPPE

SUPPEN



SASHIMI

SASHIMI



HOSOMAKI

HOSOMAKI



NIGIRI

NIGIRI



URAMAKI

URAMAKI



COMBINAZIONI

KOMBINATIONEN



TEMPURA

TEMPURA



YAKISOBA

YAKISOBA

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

Millefoglie Esotica

Salmon, gamberi di Mazara del Vallo, Pasta
Brick, Pesche bianche, crema di mango

Millefoglie Esotica

Lachs, Mazzara del Vallo Garnelen, Brik-Teig,
weisser Pfirsich, Mangocrema

21.00

1, 2, 4, 6, 11

Tartare di tonno bianco e gamberone

Tartare di Tonno Bianco Mediterraneo
Alalunga, crema di avocado, gamberone al
vapore

Tartare aus weissem Thunfisch und Garnele

Mediterraner Alalunga Thunfisch-Tartare mit
Avocadocrema und gedämpfter Garnele

21.00

1, 2, 4, 6, 11

Hamachi Usutukuri

Carpaccio di ricciola giapponese marinata
con salsa Ponzu e astice al vapore

Hamachi Usutukuri

In Ponzu-Sauce mariniertes Bernsteinmakrele-
Carpaccio mit gedünstetem Hummer

22.00

1, 4, 6, 11

King Crab Salmon

King Crab al vapore, tartare di salmone
scozzese, salsa al frutto della passione

King Crab Salmon

Gedämpfte Königskrabbe, Schottischer
Lachs-Tartare, Passionsfruchtsauce

25.00

1, 2, 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 pesche bianche marinate con limone giapponese, 6 pz.

Schottischer Lachs Sashimi auf Weisssem Pfirsich-Carpaccio mariniert mit japanischer Zitrone, 6 Stk.

18.00

1, 4, 6, 11

Sashimi di tonno rosso e bianco mediterraneo Alalunga con tartare di avocado e wasabi fresco, 6 pz.

Roter und weisser Alalunga-Thunfisch Sashimi mit Avocado-Tartare und frischem Wasabi, 6 Stk.

18.50

1, 4, 6, 11

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

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

19.50

1, 4, 6, 11

Sashimi di salmone selvatico Alaska con tartare e carpaccio di mango, 6 pz.

Alaska-Wildlachs-Sashimi mit Mango-Tartare und -Carpaccio, 6 Stk.

19.50

1, 4, 6, 11

Sashimi di astice leggermente scottato, frutta esotica, 100 gr.

Sashimi mit leicht angebratenem Hummer und exotischen Früchten, 100 Gr.

25.00

1, 4, 6, 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 rosso <i>2 pz.</i>	Nigiri mit rotem Thunfisch <i>2 Stk.</i>	7.50	4
Nigiri di tonno bianco <i>2 pz.</i>	Nigiri mit weissem 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 Garnelen <i>2 Stk.</i>	9.50	2
Nigiri di astice <i>2 pz.</i>	Nigiri mit Hummer <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 und 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 bianco Alalunga scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki
4 / 8 pz.

Thunfisch und Avocado

Uramaki mit angedünstetem und mariniertem weissem Alalunga Thunfisch-Tataki, Avocado-Creme, Thunfisch-Tartare und Crispy-Tempura in Teriyaki-Sauce 4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 4, 6, 11

Salmone selvatico Alaska e mango

4 / 8 pz.

Alaska-Wildlachs und Mango

4 / 8 Stk.

13.00 / 22.00

1, 4, 6, 11

Ceviche BLU

Uramaki con ceviche di pesce e crostacei misti con mais croccante, olio di coriandolo
4 / 8 pz.

Ceviche BLU

Uramaki mit Fisch und Krustentiere Ceviche, gemischt mit Knusprigem Mais und Korianderöl 8 Stk.

16.00 / 30.00

1, 2, 4, 6, 11, 14

Cimaki roll

Uramaki con tempura di gamberi e salmone con crema di yuzu miso e capesante avvolto con foglie di loto al vapore
8 pz.

Cimaki roll

Uramaki mit Garnelen-Tempura und Lachs mit Yuzu Miso-Creme und Jakobsmuscheln in gedünsteten Lotusblättern
8 Stk.

29.00

1, 2, 3, 4, 6, 11

Ebi speciale

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

Spezielles Ebi

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

32.00

1, 2, 3, 6, 8, 11

King Crab

Uramaki con King Crab, tartare di salmone Selvatico Alaska e crema di frutto della passione

King Crab

Uramaki mit Königskrabbe, Alaska Wildlachs Tartare und Passionsfruchtcreme

32.00

1, 2, 4, 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 croccante 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
Ebi Fry Uramaki con gamberi fritti impanati con Panko, tempura di fiore di zucca, riduzione di Soya balsamica <i>8 pz.</i>	Ebi Fry Uramaki mit gebratenen Garnelen paniert mit Panko, Kürbisblüten-Tempura, balsamische Soja-Reduktion <i>8 Stk.</i>	32.00	1, 3, 4, 6, 11





YAKISOBA

Spaghetti giapponesi saltati / Japanische Bratnudeln

Allergeni /
Allergene



Yakisoba con verdure	Yakisoba mit Gemüse	21.00	1, 3, 4, 6, 9, 11
Yakisoba con astice e verdure	Yakisoba mit Hummer 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

Giant Ebi Curry Gamberone gigante spadellato con salsa curry giapponese, riso al coriandolo, lettino di verdure giapponesi	Giant Ebi Curry An japanischer Currysauce gebratene Riesengarnele mit Koriander-Reis und kleinem japanischem Gemüsebett	32.00	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11
Wagyu fried rice Fettine di carne giapponese Wagyu leggermente scottato, riso saltato con verdure, salsa Wafu	Wagyu fried rice Leicht angebratenes Wagyu-Fleisch, sautierter Reis mit Gemüse, Wafu-Sauce	32.00	1, 3, 8, 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 Mochi-Süßkugeln mit Grüntee-Eis	5.00	1, 3, 7
Dolci giapponesi Mochi con gelato alla frutta	Japanische Mochi-Süßkugeln mit Früchte-Eis	5.00	1, 3, 7

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