



Sushi **葉**
and Natural

Appetizers

Hors-d'œuvres

*“In primavera i fiori,
d'estate il cuculo,*

*in autunno la luna,
d'inverno la neve,*






e il suo freddo fulgore.”

Eihei Dōgen



Appetizers

Hors d'oeuvres

6		Edamame Soybeans	Edamame <i>Soja</i>	5.50
11		Seaweed salad with japanese vinaigrette	Salade d'algues <i>avec vinaigrette japonaise</i>	7.00
1 2 4 6 11		Exotic millefeuille Salmon, Mazara del Vallo shrimp, brick-pastry, green apple, mango cream	Millefeuille exotique <i>Saumon, crevette Mazara del Vallo, feuille de brick, pomme verte, crème de mangue</i>	21.00
4 6 8		Octopus carpaccio Octopus slices seasoned with soya sauce, yuzu and macadamia nuts	Carpaccio de poulpe <i>Tranches de pieuvre assaisonnées à la sauce soja, au yuzu et aux noix de macadamia</i>	22.00
6 11		Nasi Dengaku Fried eggplant with miso sauce, mirin, agave syrup, ginger juice and sesame	Nasi Dengaku <i>Aubergines frites à la sauce miso, mirin, sirop d'agave, jus de gingembre et sésame</i>	24.00
6 8		Avocado tartare Avocado tartare with nut lettuce, endive and shiso, walnuts, miso almond mayonnaise	Tartare d'avocat <i>Tartare d'avocat avec mâche, endive et shiso, noix, mayonnaise aux amandes miso</i>	25.00
6		Oriental salad Rich oriental salad with japanese marinated eggplant, mango, edamame and sesame-citronette	Salade orientale <i>Riche salade orientale avec aubergines marinées à la japonaise, mangue, edamame et citronette au sésame</i>	27.00
4		Tartare Amberjack tartare with lime, lime marmalade and mint	Tartare <i>Tartare de sérieole au citron vert, confiture de citron vert et menthe</i>	28.00
1 2 11		Lobster Lobster, mango and avocado tempura	Homard <i>Tempura de homard, mangue et avocat</i>	28.00

Soup and Sashimi

Soupes et Sashimis

*“Uscendo dalle nuvole,
ecco che mi accompagna
la luna d’inverno.”*

*Il vento, come mi trafigge;
la neve, quant’è gelida...”*

Myōe



Soups


Soupes

6		Blu Style Miso soup with flavoured vegetarian dashi, pumpkin and velvety tofu cubes	<i>Soupe Miso Blu Style avec dashi végétarien aromatisé, citrouille et cubes de tofu velouté</i>	9.50
---	---	---	--	-------------





Sashimi

Sashimi

6 11		Sashimi with mango, kiwi, avocado with Daikon, tamari and ginger, smoked tofu marinated with toasted sesame oil and lime (6 pcs.)	<i>Sashimi de mangue, kiwi, avocat avec Daikon, tamari et gingembre, tofu fumé mariné avec de l'huile de sésame grillé et du citron vert (6 pcs.)</i>	16.50
4 6 11		Scottish salmon sashimi on Nashi pear carpaccio marinated with japanese lemon (6 pcs.)	<i>Sashimi de saumon écossais sur carpaccio de poire Nashi mariné au citron japonais (6 pcs.)</i>	18.00
1 4 11		Hamachi sashimi (japanese amberjack) (6 pcs.)	<i>Sashimi de hamachi (sériole japonaise) (6 pcs.)</i>	18.00
4 6 11		Red alalunga tuna sashimi with avocado tartare and fresh wasabi (6 pcs.)	<i>Sashimi de thon rouge alalunga avec tartare d'avocat et wasabi frais (6 pcs.)</i>	18.50
4 6 11		Mediterranean octopus sashimi with balsamic soya reduction on avocado tartare and dehydrated Taggiasca olives (6 pcs.)	<i>Sashimi de poulpe méditerranéen avec réduction de soja balsamique sur tartare d'avocat et olives de Taggiasca déshydratées (6 pcs.)</i>	19.50
4 6 11		Alaskan wild salmon sashimi with mango tartare and carpaccio (6 pcs.)	<i>Sashimi de saumon sauvage d'Alaska avec tartare et carpaccio de mangue (6 pcs.)</i>	19.50

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Hosomaki

Hosomaki






*“Il profumo dell’orchidea
penetra come incenso
le ali di una farfalla.”*

Matsuo Bashō





Hosomaki

Hosomaki

11		Hosomaki with mango and mint (6 pcs.)	<i>Hosomaki à la mangue et à la menthe</i> (6 pcs.)	9.00
11		Hosomaki with daikon marinated in miso (6 pcs.)	<i>Hosomaki avec daikon mariné au miso</i> (6 pcs.)	9.00
11		Hosomaki with cucumber (6 pcs.)	<i>Hosomaki au concombre (6 pcs.)</i>	9.00
11		Hosomaki with avocado (6 pcs.)	<i>Hosomaki à l'avocat (6 pcs.)</i>	9.00
4 11		Hosomaki with smoked tofu and shiso (6 pcs.)	<i>Hosomaki au tofu fumé et au shiso</i> (6 pcs.)	10.00
4 11		Hosomaki with salmon (6 pcs.)	<i>Hosomaki au saumon (6 pcs.)</i>	11.50
4 11		Hosomaki with tuna (6 pcs.)	<i>Hosomaki au thon (6 pcs.)</i>	11.50

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

U r a m a k i

U r a m a k i


*“All’ombra dei fiori
nessuno è straniero.”*

Kobayashi Issa



Uramaki

Uramaki

4 6 11	Salmon and avocado Uramaki with salmon and avocado with tartare, fresh mint and lime (4/8 pcs.)	Saumon et avocat Uramaki de saumon et d'avocat avec tartare, menthe fraîche et citron vert (4/8 pcs.)	13.00 22.00
4 6 11	Tuna and avocado (on request: spicy) Uramaki with fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartare and crispy tempura in teriyaki sauce (4/8 pcs.)	Thon et avocat (sur demande: épicé) Uramaki de thon poêlé et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croustillant à la sauce teriyaki (4/8 pcs.)	13.00 22.00
6 8	Primavera Roll Asparagus in tempura, taggiasca olives and vegetable mayonnaise (4/8 pcs.)	Primavera Roll Asperges en tempura, olives Taggiasca et mayonnaise de légumes (4/8 pcs.)	14.00 21.00
2 6 11	California Roll King crab, salad, cucumber and avocado (4/8 pcs.)	California Roll Crabe royal, salade, concombre et avocat (4/8 pcs.)	14.00 23.00
6 8	 Tempeh and almond Uramaki with tempeh, ginger and slightly spicy almond cheese (4/8 pcs.)	Tempeh et amandes Uramaki au tempeh, gingembre et fromage d'amande légèrement épicé (4/8 pcs.)	14.00 23.00
1 2 4 6 11	BLU Roll Uramaki with squid cooked in two ways, potato cream and taggiasca olives (8 pcs.)	Blu Roll Uramaki au calmar cuit de deux façons, crème de pomme de terre et olives Taggiasca (8 pcs.)	26.00
1 2 3 6 8 11	Special Ebi Uramaki from scottish scampi in tempura, Mazara del Vallo shrimps, Pantelleria pistachio powder and kataifi dough (8 pcs.)	Ebi spécial Uramaki aux scampi écossais en tempura, crevettes Mazara del Vallo, poudre de pistache Pantelleria et pâte kataifi (8 pcs.)	32.00
?	Lobster and Mango Lobster and mango uramaki, chickpea cream, turmeric and lime (8 pcs.)	Homard et mangue Uramaki de homard et de mangue, creme de pois chiches, curcuma et citron vert (8 pcs.)	32.00

Nigiri and Yakisoba

Nigiri et Yakisoba

*"L'orchidea, di notte
nasconde nel profumo
lo splendore del sole."*

Yosa Buson



Nigiri

Nigiri

6		Smoked tofu and tamari sauce 2 pcs.	<i>Tofu fumé et sauce tamari</i> 2 pcs.	6.50
6		Miso-marinated daikon 2 pcs.	<i>Daikon mariné au miso</i> 2 pcs.	6.50
-		Mango 2 pcs.	<i>Mango</i> 2 pcs.	6.50
6		Dehydrated tomato in oil 2 pcs.	<i>Tomate déshydratée dans l'huile</i> 2 pcs.	6.50
6		Lacquered tempeh 2 pcs.	<i>Tempeh laqué</i> 2 pcs.	7.50
4		Red tuna 2 pcs.	<i>Thon rouge</i> 2 pcs.	7.50
4		Scottish salmon 2 pcs.	<i>Saumon écossais</i> 2 pcs.	7.50
4		Eel 2 pcs.	<i>Anguille</i> 2 pcs.	7.50
6		Octopus 2 pcs.	<i>Poulpe</i> 2 pcs.	7.50
2		Black Tiger prawn 2 pcs.	<i>Crevettes Black Tiger</i> 2 pcs.	8.50
4		Sea Bass 2 pcs.	<i>Bar de mer</i> 2 pcs.	8.50
4		Alaska wild salmon 2 pcs.	<i>Saumon sauvage d'Alaska</i> 2 pcs.	8.50
4		Amber mackerel 2 pcs.	<i>Sérieole</i> 2 pcs.	8.50
4 6		Gunkan Ikura (salmon eggs) 2 pcs.	<i>Gunkan Ikura (oeufs de saumon)</i> 2 pcs.	8.50
2		Mazara del Vallo shrimps 2 pcs.	<i>Crevettes de Mazara del Vallo</i> 2 pcs.	9.50



Yakisoba and Japanese Specialities

Japanese fried noodles

Yakisoba et Spécialités Japonaises

Nouilles japonaises sautées

1 3 4 6 9 11		Yakisoba with vegetables	<i>Yakisoba aux légumes</i>	21.00
1 2 3 6 9 11		Yakisoba with lobster and vegetables	<i>Yakisoba au homard et légumes</i>	27.00
1 2 3 6 9 11		Yakisoba with beef and vegetables	<i>Yakisoba au bœuf et aux légumes</i>	27.00

Allergens
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien

Combinations

Combinaisons


*“Nobiltà di colui
che non deduce dai lampi
la vanità delle cose.”*

Matsuo Bashō





Combinations

Combinaisons

2 3 4 6 11		Vegetarian Bento Box 1 Vegetarian tartare 12 Mixed pieces	Bento Box végétarien 1 Tartare végétarien 12 Pièces mélangées	26.00
2 3 4 6 11		Sushi - River 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki	Sushi - Fleuve 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki	29.00
2 4 11		Sashimi - Lake 12 Mixed Sashimi	Sashimi - Lac 12 Sashimi mélangés	35.00
2 3 4 6 11		Sushi e Sashimi - Mountain 8 Sashimi, 1 Cooked prawn, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	Sushi e Sashimi - Montagne 8 Sashimi, 1 Crevette cuite, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	37.00
2 3 4 6 11		Sushi - Sky 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Cooked Rolls	Sushi - Ciel 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cuits	43.00
2 4 6 11		Natural & Asian 3 Vegetarian Sashimi, 4 Fish Sashimi, 5 Nigiri, 2 Vegetarian Uramaki, 2 Fish Uramaki, 1 Mazara del Vallo Shrimp, 2 Vegetarian Uramaki cooked, 2 Fish Uramaki cooked, 3 Hosomaki, 1 Tartare	Natural & Asian 3 Sashimi végétarien, 4 Sashimi de poisson, 5 Nigiri, 2 Uramaki végétarien, 2 Uramaki de poisson, 1 Crevette Mazara del Vallo, 2 Uramaki végétariens cuits, 2 Uramaki de poisson cuits, 3 Hosomaki, 1 Tartare	49.00
2 4 11		Sashimi - Galaxy 1 Tartare, 22 Mixed Sashimi	Sashimi - Galaxie 1 Tartare, 22 Sashimi mélangés	53.00
2 3 4 6 11		Combination BLU 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo Shrimp, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Cooked Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartare	Combinaison BLU 9 Sashimi, 1 Crevette Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki cuits, 3 Hosomaki, 1 Tartare	55.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Tempura and Poke

Tempura et Poke

*“Profumo di fiori di pruno:
sorge improvviso il sole
sul sentiero di montagna.”*

Matsuo Bashō



Tempura

Tempura

1 | 3 | 6
9 | 11



Seasonal vegetable tempura
(asparagus, sweet potatoes and
zucchini)

*Tempura de légumes de saison
(asperges, patates douces et courgettes)*

16.00

1 | 3 | 6
11



Tempura with smoked tofu,
pumpkin and mushrooms, teriyaki
sauce and gomashio

*Tempura avec tofu fumé, potiron
et champignons, sauce teriyaki et
gomashio*

19.00

1 | 2 | 3
6 | 11

Shrimp tempura
6 pcs.

Tempura avec crevettes
6 pcs.

20.00

1 | 2 | 3
6 | 9 | 11

Mixed tempura with shrimps

Tempura mélangé avec crevettes

25.00

1 | 3 | 4
6 | 11

Salmon and avocado uramaki with
crispy breading in tempura and
teriyaki sauce
8 pcs.

*Uramaki de saumon et avocat avec
une panure croustillante en tempura et
sauce teriyaki*
8 pcs.

29.00

1 | 3 | 4
6 | 11

Tuna and avocado uramaki with
crispy breading in tempura and
teriyaki sauce
8 pcs.

*Uramaki de thon et avocat avec une
panure croustillante en tempura et
sauce teriyaki*
8 pcs.

29.00

1 | 2 | 3
6 | 11

Shrimp uramaki in tempura
with avocado
8 pcs.

*Uramaki de crevette en tempura
avec avocat*
8 pcs.

30.00



Poke

Poke

6



Poke Natural
Rice, mango, avocado, dried tomato,
japanese eggplant, tempeh, shiitake
mushrooms, mayonnaise, miso and
aromatic herbs

Poke Natural
*Riz, mangue, avocat, tomate séchée,
aubergine japonaise, tempeh,
champignons shiitake, mayonnaise,
miso et herbes aromatiques*

25.00

2 | 4 | 6

Poke BLU
Rice, salmon, tuna, avocado, japanese
aubergines, shiitake mushrooms, red
Mazara del Vallo shrimp

Poke BLU
*Riz, saumon, thon, avocat, aubergines
japonaises, champignons shiitake,
crevettes rouges Mazara del Vallo*

29.00

Sweets and Drinks




Sucreries et Boissons

*“Due monete in offerta.
E in prestito la frescura della veranda del tempio.”*

Masaoka Shiki

Sweets

Sucreries

	 Green Tea Ice Cream	Glace au thé vert	4.00
	Japanese sweets	Dessert japonais	5.00
317	 Mochi with green tea ice cream	<i>Mochi avec glace au thé vert</i>	
	Japanese sweets	Dessert japonais	5.00
317	 Mochi with fruit ice cream	<i>Mochi avec glace aux fruits</i>	

Tea

Thé

	Japanese green tea	Thé vert japonais	7.00
	White tea	Thé blanc	7.00
	Black tea	Thé noir	7.00
	Jasmine tea	Thé de Jasmin	7.00

Mediterre Juices

(natural, no added sugar)



Les Jus Mediterre

(naturel, sans sucre ajouté)

2.5 dl

	Aronia Detox Aronia Berry <i>Baies d'Aronia</i>	7.00
	Melagrana Vitalizer Pomegranate <i>Grenade</i>	7.00
	Mandarino Morning Energizer Tangerine <i>Mandarine</i>	7.00
	Fico d'India Purifying Power Prickly Pear <i>Figue de Barbarie</i>	7.00
	Fico d'India con Zenzero Prickly Pear Ginger <i>Figue de Barbarie Gingembre</i>	7.00
	Olivello Spinoso Vitamin Power Sea Buckthorn <i>Argousier</i>	7.00

Allergens
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

Beer and Sake

Bière et Saké

*“Lago e fiume
divengono una sola cosa
nella pioggia di primavera.”*

Yosa Buson

Japanese Beer***Bière japonaise***

<i>33 cl</i>	Asahi Super Dry		6.00
<i>33 cl</i>	Kirin Ichiban		7.00
<i>33 cl</i>	Coedo Ruri		9.00

Sake - bottled***Saké - en bouteille***

<i>180 ml</i>	Sake Kimoto Jiunami		25.00
<i>240 ml</i>	Sake Nigori Jiunami	Pure, unfiltered / <i>Pur, non filtré</i>	29.00
<i>640 ml</i>	Sake Shochikubai shirakabegura		75.00

Sake - by the glass***Saké - au verre***

<i>1 dl</i>	Sake Schocikubai Kyoto		5.00
<i>1 dl</i>	Sake Homare Jiunmai		12.00
<i>1 dl</i>	Sake Homare dai Ginjo		14.00

Liqueurs and Cocktails

Liqueurs et Cocktails

*“All’ombra dei fiori
nessuno è straniero.”*

Kobayashi Issa

Japanese liqueur

Liqueur japonaise

4 cl	Choy Umeshu Japanese plum liqueur	Choy Umeshu <i>Liqueur de prune japonaise</i>	7.00
4 cl	Shochu Ikkomon Potato liqueur	Shochu Ikkomon <i>Liqueur de pomme de terre</i>	7.00
4 cl	Shochu Yakaici Rice liqueur	Shochu Yakaici <i>Liqueur de riz</i>	7.00

Japanese cocktails

Cocktails japonais

	Sake Sour Sake, lemon juice, orange juice, sugar	Sake Sour <i>Saké, jus de citron, jus d'orange, sucre</i>	14.00
	Bloody Sake Sake, salt, pepper, worcester sauce, tabasco, lemon, tomato juice	Bloody Sake <i>Saké, sel, poivre, sauce worcester, tabasco, citron, jus de tomate</i>	14.00
	Tokyo Rose Sake, vodka, midori	Tokyo Rose <i>Saké, vodka, midori</i>	14.00
	Sketini Sake, gin	Sketini <i>Saké, gin</i>	14.00
	Mojito Sake Sake, mint, sugar, lime, soda	Mojito Sake <i>Saké, menthe, sucre, citron vert, soda</i>	14.00

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.

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

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.

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

Provenienza carni / Herkunft Fleisch

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

Provenienza pesce / Herkunft Fisch

Ricciola / *Bersteinmakrele*: Giappone, Italia
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
Branzino / *Seebarsch*: Grecia, Italia, Spagna
Anguilla / *Aal*: Cina
Uova di salmone / *Lachseier*: Canada
Merluzzo nero / *Schwarzem Kabeljau*: Patagonia, mari del nord

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;
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