



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 Soja | 5.50 |
| 11 | | Seaweed salad with Japanese vinaigrette | Salade d'algues avec vinaigrette japonaise | 7.00 |
| 6 | | Tofu Velvety tofu with ginger and chives marinated vegetables | Tofu Tofu velouté aux légumes marinés au gingembre et à la ciboulette | 23.00 |
| 6 | | Oriental salad Rich oriental salad with japanese marinated eggplant, tomato carpaccio, mango and sesame citronettes | Salade orientale Riche salade orientale avec aubergines marinées à la japonaise, carpaccio de tomates, mangue et citronnettes au sésame | 27.00 |
| 6 8 | | Avocado tartare Avocado tartare with nut lettuce, endive and shiso, walnuts, miso almond mayonnaise | Tartare d'avocat Tartare d'avocat avec mâche, endive et shiso, noix, mayonnaise aux amandes miso | 25.00 |
| 11 2 4 6 11 | | BLU Cigar Scottish salmon tartare, king crab and mango jelly | Cigare BLU Tartare de saumon écossais, crabe royal et gelée de mangue | 25.00 |
| 2 4 6 | | Salmon tataki Scottish salmon tataki, red shrimp carpaccio and ponzu sauce | Tataki de saumon Tataki de saumon écossais, carpaccio de crevettes rouges et sauce ponzu | 25.00 |
| 4 9 | | Ceviche Salad Sea bass and gilthead seabream Ceviche with chili marinade, pink pepper, lime and coriander | Salade Ceviche Bar et daurade Ceviche avec une marinade de piment, de poivre rose, de citron vert et de coriandre | 28.00 |
| 4 10 | | Tartare Trio Amber mackerel with lime, salmon with mango, tuna and avocado | Trio de tartare Maquereau ambré au citron vert, saumon à la mangue, thon et avocat | 28.00 |

Allergens
Allergènes

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free

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 |  | Miso soup with vegetarian dashi flavoured with porcini mushrooms, edamame, velvety tofu cubes and chives | <i>Soupe miso avec dashi végétarien épicée aux cèpes, edamame, cubes de tofu velouté et ciboulette</i> | 8.50 |
|---|---|--|--|-------------|




Sashimi

Sashimi

| | | | | |
|------------|---|---|--|--------------|
| 6 11 |  | Sashimi with mango, kiwi, tomato and avocado with daikon, tamari and ginger (6 pcs.) | <i>Sashimi à la mangue, kiwi, tomate et avocat avec daikon, tamari et gingembre (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 |
| 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 |

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 |
| 11 | | Hosomaki with hearts of palm, dried tomato, saffron vegetable mayonnaise and chili pepper (6 pcs.) | <i>Hosomaki au cœur de palmier, tomate séchée, mayonnaise de légumes au safran et piment (6 pcs.)</i> | 9.00 |
| 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 |
| 6 11 | | Artichokes and balsamic vinegar Uramaki with artichokes in oil and balsamic vinegar (4/8 pcs.) | Artichauts et vinaigre balsamique Uramaki aux artichauts à l'huile et au vinaigre balsamique (4/8 pcs.) | 10.00 18.00 |
| 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 |
| 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 aux amandes légèrement épicé (4/8 pcs.) | 14.00 23.00 |
| 1 2 4 6 11 | | King Crab King crab, salmon tartare and passion fruit (4/8 pcs.) | King Crab Crabe royal, tartare de saumon et fruit de la passion (4/8 pcs.) | 25.00 30.00 |
| 4 6 | | Pikeperch Uramaki with pikeperch, miso, black garlic and ginger (8 pcs.) | Brochet Uramaki avec brochet, miso, ail noir et gingembre (8 pcs.) | 30.00 |
| 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 |

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 2 pcs.</i> | 6.50 |
| 6 | | Miso-marinated daikon 2 pcs. | <i>Daikon mariné au miso 2 pcs.</i> | 6.50 |
| - | | Mango 2 pcs. | <i>Mangue 2 pcs.</i> | 6.50 |
| 6 | | Lacquered tempeh 2 pcs. | <i>Tempeh laqué 2 pcs.</i> | 7.50 |
| 4 | | Red tuna 2 pcs. | <i>Thon rouge 2 pcs.</i> | 7.50 |
| 4 | | Scottish salmon 2 pcs. | <i>Saumon écossais 2 pcs.</i> | 7.50 |
| 4 | | Eel 2 pcs. | <i>Anguille 2 pcs.</i> | 7.50 |
| 2 | | Black Tiger prawn 2 pcs. | <i>Crevettes Black Tiger 2 pcs.</i> | 8.50 |
| 4 | | Sea Bass 2 pcs. | <i>Bar de mer 2 pcs.</i> | 8.50 |
| 4 | | Amber mackerel 2 pcs. | <i>Sériole 2 pcs.</i> | 8.50 |
| 4 6 | | Gunkan Ikura (salmon eggs) 2 pcs. | <i>Gunkan Ikura (oeufs de saumon) 2 pcs.</i> | 8.50 |
| 2 | | Mazara del Vallo shrimps 2 pcs. | <i>Crevettes de Mazara del Vallo 2 pcs.</i> | 9.50 |



Yakisoba / Ramen Japanese fried noodles

Yakisoba / Ramen Nouilles japonaises sautées

| | | | | |
|-------------------------|--|---|--|--------------|
| 1 3 6 9 | | Ramen Japanese noodles in chicken broth, Cho Shu pork, eggs, spinach, soybean sprouts | Ramen <i>Nouilles japonaises dans un bouillon de poulet, Porc Cho Shu, œufs, épinards, pousses de soja</i> | 25.00 |
| 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

| | | | | |
|-----------------|--|--|---|--------------|
| 11316 9111 | | Seasonal vegetables in tempura (artichokes, zucchini, celery leaves, pumpkin, aubergine) | <i>Légumes de saison en tempura (artichauts, zucchini, feuilles de céleri, citrouille, aubergine)</i> | 16.00 |
| 11316 11 | | Tempura with smoked tofu, pumpkin and mushrooms, teriyaki sauce and gomashio | <i>Tempura avec tofu fumé, potiron et champignons, sauce teriyaki et gomashio</i> | 19.00 |
| 11213 6111 | | Shrimp tempura 6 pcs. | <i>Tempura avec crevette</i> 6 pcs. | 20.00 |
| 11213 619111 | | Mixed tempura | <i>Tempura mélangé</i> | 25.00 |
| 11314 6111 | | Salmon uramaki with crispy breading in tempura and teriyaki sauce 8 pcs. | <i>Uramaki de saumon avec une panure croustillante en tempura et sauce teriyaki</i> 8 pcs. | 29.00 |
| 11314 6111 | | Tuna uramaki with crispy breading in tempura and teriyaki sauce 8 pcs. | <i>Uramaki de thon avec une panure croustillante en tempura et sauce teriyaki</i> 8 pcs. | 29.00 |
| 11213 6111 | | Shrimp uramaki in tempura 8 pcs. | <i>Uramaki de crevette en tempura</i> 8 pcs. | 30.00 |



Poke

Poke

| | | | | |
|-------|--|--|--|--------------|
| 6 | | Poke Natural Rice, mango, avocado, tomato, japanese eggplant, tempeh, shiitake mushrooms, mayonnaise, miso and herbs | Poke Natural <i>Riz, mangue, avocat, tomate, aubergine japonaise, tempeh, champignons shiitake, mayonnaise, miso et herbes</i> | 25.00 |
| 21416 | | Poke BLU Rice, salmon, tuna, avocado, japanese aubergines, shiitake mushrooms, red Mazara del Vallo shrimp | Poke BLU <i>Riz, saumon, thon, avocat, aubergines japonaises, champignons shiitake, crevettes rouges Mazara del Vallo</i> | 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 (naturels, 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 |

Liquors and Cocktails

Liqueurs et Cocktails

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

Kobayashi Issa

| | Japanese liquor | Liqueur japonaise | |
|------|---|---|--------------|
| 4 cl | Choy Umesu Japanese plum liquor | Choy Umesu <i>Liqueur de prune japonaise</i> | 7.00 |
| 4 cl | Shochu Ikkomon Potato liquor | Shochu Ikkomon <i>Liqueur de pomme de terre</i> | 7.00 |
| 4 cl | Shochu Yakaici Rice liquor | 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 antimikrobischen 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

- 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.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 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.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 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.
- 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; lattio. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 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).
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
- 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.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

- Gluten: Glutenhaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.*
- Eier: Eier und Eierzeugnisse.*
- Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.*
- Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.*
- Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.*
- Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).*
- Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse,*
- Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.*
- Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.*
- Senf: Senf und Senferzeugnisse.*
- Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.*
- Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).*
- Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.*
- 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