



Sushi **葉**  
and Natural

[www.blu-locarno.ch](http://www.blu-locarno.ch)

**BLU**  
RESTAURANT  
& LOUNGE

# Antipasti

*Vorspeisen*

*“In primavera i fiori,  
d'estate il cuculo,  
in autunno la luna,  
d'inverno la neve,  
e il suo freddo fulgore.”*

Eihei Dōgen

	 <b>Antipasti</b>	<b>Vorspeisen</b>	
6	 <b>Edamame</b> Fagioli di soia	<b>Edamame</b> Sojabohnen	<b>5.50</b>
11	 <b>Insalata di alghe</b> con vinaigrette giapponese	<b>Algensalat</b> mit japanischer Vinaigrette	<b>7.00</b>
6	 <b>Tofu</b> Tofu vellutato con verdure marinate allo zenzero e all'erba cipollina	<b>Tofu</b> Samtiger Tofu mit an Ingwer und Schnittlauch mariniertem Gemüse	<b>23.00</b>
6	 <b>Insalata orientale</b> Insalata ricca all'orientale con melanzane marinate alla giapponese, carpaccio di pomodoro, mango e citronette al sesamo	<b>Orientalischer Salat</b> Reichhaltiger orientalischer Salat mit japanisch marinierten Auberginen, Tomaten-Carpaccio, Mango und Sesamzitronette	<b>27.00</b>
6   8	 <b>Tartare di avocado</b> Tartare di avocado con insalata formentino, indivia e shiso, noci, maionese di mandorle al miso	<b>Avocado-Tatar</b> Avocado-Tatar mit Nüssli-Salat (Feldsalat), Endivien und Shiso, Nüsse, Misomandelh-Mayonnaise	<b>25.00</b>
11   2   4	<b>Sigaro Blu</b> Tartare di salmone scozzese, granchio reale e gelèe di mango	<b>BLU Zigarre</b> Schottisches Lachstatar, Königskrabbe und Mangogele	<b>25.00</b>
2   4   6	 <b>Tataki di salmone</b> Tataki di salmone scozzese, carpaccio di gambero rosso e salsa ponzu	<b>Lachs-Tataki</b> Tataki aus schottischem Lachs, Rote Garnele-Carpaccio und Ponzu-Sauce	<b>25.00</b>
4   9	<b>Insalata di ceviche</b> Ceviche di branzino e orata con marinatura al chili, pepe rosa, lime e coriandolo	<b>Ceviche Salat</b> Seebarsch und Goldbrasse Ceviche mit Chili-Marinierung, Rosa Pfeffer, Limette und Koriander	<b>28.00</b>
4   10	<b>Tris di tartare</b> Tartare di ricciola al lime, salmone al mango, tonno e avocado	<b>Tatar-Trio</b> Bernsteinmakrele mit Limette, Lachs mit Mango und Thunfisch mit Avocado	<b>28.00</b>

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

# Zuppe e Sashimi

*Suppen und Sashimi*

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

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

Myōe



## Zuppe

## Suppen

6		Zuppa di miso con Dashi vegetariano profumato ai porcini, edamame, cubi di tofu vellutato ed erba cipollina	Misosuppe mit vegetarischem Dashi, gewürzt mit Steinpilzen, Edamame, samtigen Tofuwürfeln und Schnittlauch	<b>8.50</b>
---	--	---	--	-------------



## Sashimi

## Sashimi

6   11		Sashimi di mango, kiwi, pomodori e avocado con Daikon, tamari e zenzero <b>6 pz.</b>	Sashimi mit Mango, Kiwi, Tomate und Avocado mit Daikon, Tamari und Ingwer <b>6 Stk.</b>	<b>16.50</b>
4   6   11		Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di pere nashi marinate con limone giapponese <b>6 pz.</b>	Schottischer Lachs-Sashimi auf Nashi Birnen-Carpaccio mariniert mit japanischer Zitrone <b>6 Stk.</b>	<b>18.00</b>
4   6   11		Sashimi di tonno rosso mediterraneo Alalunga con tartare di avocado e wasabi fresco <b>6 pz.</b>	Roter Alalunga-Thunfisch-Sashimi mit Avocado-Tatar und frischem Wasabi <b>6 Stk.</b>	<b>18.50</b>
4   6   11		Sashimi di polpo mediterraneo con riduzione di soya balsamica su tartare di avocado e olive taggiasche disidratate <b>6 pz.</b>	Mittelmeer-Tintenfisch Sashimi mit balsamischer Soja-Reduktion auf Avocado-Tatar mit dehydrierten Taggiasca-Oliven <b>6 Stk.</b>	<b>19.50</b>

Allergeni  
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

# Hosomaki

*Hosomaki*







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

Matsuo Bashō



## Hosomaki

## Hosomaki

11		Hosomaki di mango e menta <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Mango und Minze</i> <b>6 Stk.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki di Daikon marinato al Miso <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit in Miso mariniertem Daikon</i> <b>6 Stk.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki con cetriolo <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Gurke</i> <b>6 Stk.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki con avocado <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Avocado</i> <b>6 Stk.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki con cuore di palma, pomodoro secco, maionese vegetale allo zafferano e peperoncino <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Palmenherz, getrockneter Tomate, pflanzlicher Mayonnaise mit Safran und Chili</i> <b>6 Stk.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki di tofu affumicato e shiso <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit geräuchertem Tofu und Shiso</i> <b>6 Stk.</b>	<b>10.00</b>
4   11		Hosomaki con salmone <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Lachs</i> <b>6 Stk.</b>	<b>11.50</b>
4   11		Hosomaki con tonno <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Thunfisch</i> <b>6 Stk.</b>	<b>11.50</b>

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

# 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		<b>Salmone e avocado</b> Uramaki di salmone e avocado con tartare, menta fresca e lime <b>4/8 pz.</b>	<b>Lachs und Avocado</b> <i>Lachs-Avocado-Uramaki mit Tatar, frischer Minze und Lime 4/8 Stk.</i>	<b>13.00</b> <b>22.00</b>
6   11		<b>Carciofi e aceto balsamico</b> Uramaki con carciofi sott'olio, erbe e aceto balsamico <b>4/8 pz.</b>	<b>Artischocken und Balsamico-Essig</b> <i>Uramaki mit Artischocken in Öl, Kräuter und Balsamico-Essig 4/8 Stk.</i>	<b>10.00</b> <b>18.00</b>
4   6   11		<b>Tonno e avocado</b> <b>(a richiesta: piccante)</b> Uramaki di tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki <b>4/8 pz.</b>	<b>Thunfisch und Avocado</b> <b>(auf Wunsch: Spicy)</b> <i>Uramaki mit angebratenem und mariniertem Thunfisch, Avocado-creme, Thunfisch-Tatar und Crispy-Tempura in Teriyaki-Sauce 4/8 Stk.</i>	<b>13.00</b> <b>22.00</b>
2   6   11		<b>California Roll</b> Granchio reale, insalata, cetriolo e avocado <b>4/8 pz.</b>	<b>California Roll</b> <i>Königskrabbe, Salat, Gurke und Avocado 4/8 Stk.</i>	<b>14.00</b> <b>23.00</b>
6   8		<b>Tempeh e mandorla</b> Uramaki con tempeh, zenzero e caprino di mandorla leggermente piccante <b>4/8 pz.</b>	<b>Tempeh und Mandel</b> <i>Uramaki mit Tempeh, Ingwer und leicht würzigem Mandel-Käse 4/8 Stk.</i>	<b>14.00</b> <b>23.00</b>
1   2   4 6   11		<b>King Crab</b> Granchio reale, tartare di salmone e frutto della passione <b>4/8 pz.</b>	<b>King Crab</b> <i>Königskrabbe, Lachstatar und Passionsfrucht 4/8 Stk.</i>	<b>25.00</b> <b>32.00</b>
4   6		<b>Luccioperca</b> Uramaki di luccioperca, miso, aglio nero, zenzero <b>8 pz.</b>	<b>Zander</b> <i>Zander-Uramaki, Miso, schwarzer Knoblauch, Ingwer 8 Stk.</i>	<b>30.00</b>
1   2   3   6 8   11		<b>Ebi speciale</b> Uramaki di scampi scozzesi in tempura, gamberi di Mazara del Vallo, polvere di pistacchio di Pantelleria e pasta Kataifi <b>8 pz.</b>	<b>Spezielles Ebi</b> <i>Uramaki aus schottischen Scampi in Tempura, Mazara del Vallo Garnelen, Pantelleria-Pistazienpulver und Kataifi-Teig 8 Stk.</i>	<b>32.00</b>

# Nigiri e Yakisoba

*Nigiri und Yakisoba*

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

Yosa Buson



## Nigiri

## Nigiri

6		Tofu affumicato e salsa tamari <b>2 pz.</b>	Geräucherter Tofu und Tamari <b>2 Stk.</b>	<b>6.50</b>
6		Daikon marinato al miso <b>2 pz.</b>	In Miso marinierter Daikon <b>2 Stk.</b>	<b>6.50</b>
-		Mango <b>2 pz.</b>	Mango <b>2 Stk.</b>	<b>6.50</b>
6		Tempeh laccato <b>2 pz.</b>	Glasierter Tempeh <b>2 Stk.</b>	<b>7.50</b>
4		Tonno rosso <b>2 pz.</b>	Roter Thunfisch <b>2 Stk.</b>	<b>7.50</b>
4		Salmone scozzese <b>2 pz.</b>	Schottischer Lachs <b>2 Stk.</b>	<b>7.50</b>
4		Anguilla <b>2 pz.</b>	Aal <b>2 Stk.</b>	<b>7.50</b>
2		Gamberone Black Tiger <b>2 pz.</b>	Black Tiger Garnelen <b>2 Stk.</b>	<b>8.50</b>
4		Branzino <b>2 pz.</b>	Seebarsch <b>2 Stk.</b>	<b>8.50</b>
4		Ricciola <b>2 pz.</b>	Bernsteinmakrele <b>2 Stk.</b>	<b>8.50</b>
4 6		Gunkan Ikura (uova di salmone) <b>2 pz.</b>	Gunkan Ikura (Lachseier) <b>2 Stk.</b>	<b>8.50</b>
2		Gamberi di Mazzara del Vallo <b>2 pz.</b>	Mazzara del Vallo Garnelen <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>



## Yakisoba / Ramen Spaghetti giapponesi saltati

## Yakisoba / Ramen Japanische Bratnudeln

1 3 6 9		<b>Ramen</b> Spaghetti giapponesi in brodo di pollo, maiale cho shu, uova, spinaci, germogli di soia	<b>Ramen</b> Japanische Spaghetti in Hühnerbrühe Schweinefleisch cho shu, Eier, Spinat, Sojasprossen	<b>25.00</b>
1 3 4 6 9 11		Yakisoba con verdure	Yakisoba mit Gemüse	<b>21.00</b>
1 2 3 6 9 11		Yakisoba con astice e verdure	Yakisoba mit Hummer und Gemüse	<b>27.00</b>
1 2 3 6 9 11		Yakisoba con manzo e verdure	Yakisoba mit Rind und Gemüse	<b>27.00</b>

Allergeni  
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

# Combinazioni

*Kombinationen*


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

Matsuo Bashō



## Combinazioni

## Kombinationen

2   3   4 6   11		<b>Bento Box vegetariano</b> 1 Tartare vegetariana, 12 Pezzi misti	<b>Vegetarische Bento Box</b> 1 vegetarisches Tatar, 12 Stücke gemischt	<b>26.00</b>
2   3   4 6   11		<b>Sushi - Fiume</b> 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki	<b>Sushi - Fluss</b> 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki	<b>29.00</b>
2   4   11		<b>Sashimi - Lago</b> 12 Sashimi misti	<b>Sashimi - See</b> 12 Sashimi gemischt	<b>35.00</b>
2   3   4 6   11		<b>Sushi e Sashimi - Monte</b> 8 Sashimi, 1 Gambero cotto, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	<b>Sushi e Sashimi - Berg</b> 8 Sashimi, 1 Gekochte Garnele, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	<b>37.00</b>
2   3   4 6   11		<b>Sushi - Cielo</b> 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti	<b>Sushi - Himmel</b> 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll gekocht	<b>43.00</b>
2   4   6   11		<b>Natural &amp; Asian</b> 3 Sashimi vegetariani, 4 Sashimi di pesce, 5 Nigiri, 2 Uramaki vegetariani, 2 Uramaki pesce, 1 Gambero di Mazzara del Vallo, 2 Uramaki cotti vegetariani, 2 Uramaki cotti di pesce, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>Natural &amp; Asian</b> 3 Vegetarische Sashimi, 4 Fisch-Sashimi, 5 Nigiri, 2 Vegetarische Uramaki, 2 Fisch-Uramaki, 1 Mazzara del Vallo Garnele, 2 gekochte vegetarische Uramaki, 2 gekochte Fisch-Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tatar	<b>49.00</b>
2   4   11		<b>Sashimi - Galassia</b> 1 Tartare, 22 Sashimi misti	<b>Sashimi - Galaxis</b> 1 Tatar, 22 Sashimi gemischt	<b>53.00</b>
2   3   4 6   11		<b>Combinazione BLU</b> 9 Sashimi, 1 Gambero di Mazzara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki cotti, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>Kombination BLU</b> 9 Sashimi, 1 Mazzara del Vallo Garnele, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki gekocht 3 Hosomaki, 1 Tatar	<b>55.00</b>

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

# Tempura e Poke

*Tempura und Poke*

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

Matsuo Bashō



## Tempura

## Tempura

11316 9111		Verdure di stagione in tempura (carciofi, zucchine, foglie di sedano, zucca, melanzane)	Saisongemüse-Tempura (Artischocken, Zucchini, Sellerieblätter, Kürbis, Aubergine)	<b>16.00</b>
11316 11		Tempura di tofu affumicato, zucca e funghi, salsa Teriyaki e gomasio	Tempura mit geräuchertem Tofu, Kürbis und Pilzen, Teriyaki-Sauce und Gomasio	<b>19.00</b>
11213 6111		Tempura di gamberi <b>6 pz.</b>	Garnelen Tempura <b>6 Stk.</b>	<b>20.00</b>
11213 619111		Tempura mista	Gemischtes Tempura	<b>25.00</b>
11314 6111		Uramaki di salmone con panatura croccante in tempura e salsa teriaki <b>8 pz.</b>	Lachs-Uramaki mit Knusperpanade in Tempura und Teriyaki-Sauce <b>8 Stk.</b>	<b>29.00</b>
11314 6111		Uramaki di tonno con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki <b>8 pz.</b>	Thunfisch-Uramaki mit Knusperpanade in Tempura und Teriyaki-Sauce <b>8 Stk.</b>	<b>29.00</b>
11213 6111		Uramaki di gamberi in tempura <b>8 pz.</b>	Garnelen-Uramaki in Tempura <b>8 Stk.</b>	<b>30.00</b>



## Poke

## Poke

6		<b>Poke Natural</b> Riso, mango, avocado, pomodoro, melanzane giapponesi, tempeh, funghi shiitake, maionese, miso ed erbe aromatiche.	<b>Poke Natural</b> Reis, Mango, Avocado, Tomate, japanische Aubergine, Tempeh, Shiitake-Pilze, Mayonnaise, Miso und Kräuter	<b>25.00</b>
21416		<b>Poke BLU</b> Riso, salmone, tonno, avocado, melanzane alla giapponese, funghi shiitake, gambero rosso di Mazzara del Vallo	<b>Poke BLU</b> Reis, Lachs, Thunfisch, Avocado, japanische Auberginen, Shiitake-Pilze, Rote Mazzara del Vallo Garnele	<b>29.00</b>




# Dolci e Bevande

*Desserts und Getränke*

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

Masaoka Shiki



	<b>Dolci</b>	<b>Süssspeisen</b>	
	 <b>Gelato al Te verde</b>	<b>Grüntee-Eis</b>	<b>4.00</b>
	<b>Dolci giapponesi</b>	<b>Japanische Süßspeisen</b>	<b>5.00</b>
317	 Mochi con gelato al te verde	Mochi mit Grüntee-Eis	
	<b>Dolci giapponesi</b>	<b>Japanische Süßspeisen</b>	<b>5.00</b>
317	 Mochi con gelato alla frutta	Mochi mit Früchte-Eis	
	<b>Te</b>	<b>Tee</b>	
	<b>Te verde giapponese</b>	<b>Japanischer Grüntee</b>	<b>7.00</b>
	<b>Te bianco</b>	<b>Weisser Tee</b>	<b>7.00</b>
	<b>Te nero</b>	<b>Schwarztee</b>	<b>7.00</b>
	<b>Te Jasmin</b>	<b>Jasmintee</b>	<b>7.00</b>
	<b>Succhi Mediterre</b> (naturali senza zuccheri aggiunti)	<b>Frische Fruchtsäfte</b> (natürlich, ohne Zuckerzusatz)	2.5 dl
	<b>Succo Aronia Detox</b>		<b>7.00</b>
	<b>Succo Melagrana Vitalizer</b>		<b>7.00</b>
	<b>Succo Mandarino Morning Energizer</b>		<b>7.00</b>
	<b>Succo Fico d'India Purifying Power</b>		<b>7.00</b>
	<b>Succo Fico d'India con Zenzero</b>		<b>7.00</b>
	<b>Succo Olivello Spinoso Vitamin Power</b>		<b>7.00</b>

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

# Birra e Sake

*Bier und Sake*

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

Yosa Buson

---

**Birra giapponese****Japanisches Bier**

---

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

---

**Sake - Bottiglia****Sake - Flasche**

---

180 ml	<b>Sake Kimoto Jiunami</b>		<b>25.00</b>
240 ml	<b>Sake Nigori Jiunami</b>	Puro, non filtrato / Rein, ungefiltert	<b>29.00</b>
640 ml	<b>Sake Shochikubai shirakabegura</b>		<b>75.00</b>

---

**Sake - Aperto****Sake - Offen**

---

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

# Liquori e Cocktail

*Liköre und Cocktails*

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

Kobayashi Issa

	<b>Liquore giapponese</b>	<b>Japanischer Likör</b>	
4 cl	<b>Choy Umeshu</b> Liquore di prugna giapponese	<b>Choy Umeshu</b> <i>Japanischer Pflaumenlikör</i>	<b>7.00</b>
4 cl	<b>Shochu Ikkomon</b> Liquore di patate	<b>Shochu Ikkomon</b> <i>Kartoffellikör</i>	<b>7.00</b>
4 cl	<b>Shochu Yakaici</b> Liquore di riso	<b>Shochu Yakaici</b> <i>Reislikör</i>	<b>7.00</b>
	<b>Cocktail giapponesi</b>	<b>Japanische Cocktails</b>	
	<b>Sake Sour</b> Sake, lemon juice, orange juice, sugar	<b>Sake Sour</b> <i>Sake, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker</i>	<b>14.00</b>
	<b>Bloody Sake</b> Sake, salt, pepper, Worcester sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	<b>Bloody Sake</b> <i>Sake, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft</i>	<b>14.00</b>
	<b>Tokyo Rose</b> Sake, Vodka, Midori	<b>Tokyo Rose</b> <i>Sake, Vodka, Midori</i>	<b>14.00</b>
	<b>Sketini</b> Sake, Gin	<b>Sketini</b> <i>Sake, Gin</i>	<b>14.00</b>
	<b>Mojito Sake</b> Sake, mint, sugar, lime, soda	<b>Mojito Sake</b> <i>Sake, Minze, Zucker, Lime, Soda</i>	<b>14.00</b>



**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

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; lattio. (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 SO<sub>2</sub> 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: Glutenhaltige 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,*
9. *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