



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
4 11		Salmon tartare Salmon, ponzu sauce, citrus fruits	Tartare de saumon Saumon, sauce ponzu, agrumes	22.00
4 6 8		Carpaccio Carpaccio of tuna, amberjack and salmon with figs, apple vinegar and honey dressing	Carpaccio Carpaccio de thon, de sériole et de saumon avec figues et vinaigrette au vinaigre de pomme et au miel	23.00
8 11		Autumn Salad Rich salad, artichokes, dried fruit, American grapes and tempeh	Salade d'automne Salade riche, artichauts, fruits secs, raisins américains et tempeh	24.00
6 8 11		Avocado tartare Avocado tartare with formentino, endive and shiso salad, walnuts, miso almond mayonnaise and sesame and soy sauce	Tartare d'avocat Tartare d'avocat avec salade de formentino, endive et shiso, noix, mayonnaise miso aux amandes et sésame et sauce soja	25.00
4		Octopus Octopus tentacle, burnt eggplant and chestnuts	Pieuvre Tentacule de pieuvre, aubergines brûlées et châtaignes	26.00
2 3 4		Gunkan 2 pcs. Salmon and salmon roe 2 pcs. Sea bass, Mazara del Vallo red shrimp and citrus sauce 6 pcs. Fried zucchini, argentine shrimp tartar and spicy mayonnaise	Gunkan 2 pcs. Saumon et œufs de saumon 2 pcs. Bar, crevette rouge Mazara del Vallo et sauce aux agrumes 2 pcs. Courgettes frites, tartare de crevettes argentines et mayonnaise épicée	28.00

Allergens
Allergènes

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

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 perfumed vegetarian dashi, chives, green onion and velvety tofu cubes	<i>Soupe miso de style Blu avec dashi végétarien parfumé, ciboulette, oignon vert et cubes de tofu veloutés</i>	9.50
---	---	--	---	-------------




Sashimi

Sashimi

6 11		Sashimi with mango, kiwi, avocado with daikon, tamari and ginger, smoked tofu marinated with roasted sesame oil and lime (6 pcs.)	<i>Sashimi à la mangue, kiwi, avocat avec daikon, tamari et gingembre, tofu fumé mariné à l'huile de sésame grillé et citron vert (6 pcs.)</i>	16.50
4 6 11		Scottish salmon sashimi on mango carpaccio (6 pcs.)	<i>Sashimi de saumon écossais sur carpaccio de mangue (6 pcs.)</i>	18.00
4 11		Hamachi sashimi (Japanese amberjack) (6 pcs.)	<i>Hamachi sashimi (sériole japonaise) (6 pcs.)</i>	18.00
4 6 11		Red tuna sashimi with avocado tartare and fresh wasabi (6 pcs.)	<i>Sashimi de thon rouge avec tartare d'avocat et wasabi frais (6 pcs.)</i>	18.50
1 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 smoked tofu and shiso (6 pcs.)	<i>Hosomaki au tofu fumé et au shiso</i> (6 pcs.)	10.00
4 11		Hosomaki with Scottish salmon (6 pcs.)	<i>Hosomaki au saumon écossais (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

		Salmon and avocado	Saumon et avocat	13.00
4 6 11		Uramaki with salmon and avocado with tartare, fresh mint and lime (4/8 pcs.)	Uramaki de saumon et d'avocat avec tartare, menthe fraîche et citron vert (4/8 pcs.)	22.00
		Tuna and avocado (on request: spicy)	Thon et avocat (sur demande: épicé)	13.00
1 3 4 6 11		Uramaki with fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartare and crispy tempura in teriyaki sauce (4/8 pcs.)	Uramaki de thon poêlé et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croustillant à la sauce teriyaki (4/8 pcs.)	22.00
		California Roll	California Roll	14.00
2 6 11		King crab, salad, cucumber and avocado (4/8 pcs.)	Crabe royal, salade, concombre et avocat (4/8 pcs.)	23.00
		Tempeh and almond	Tempeh et amandes	14.00
6 8		Uramaki with tempeh, ginger and slightly spicy almond cheese (4/8 pcs.)	Uramaki au tempeh, gingembre et fromage aux amandes légèrement épicé (4/8 pcs.)	23.00
		Rainbow Roll	Rainbow Roll	16.00
4 6		Selection of mixed fish and avocado inside and outside (4/8 pcs.)	Sélection de poissons mélangés et avocat à l'intérieur et à l'extérieur (4/8 pcs.)	25.00
		Special Ebi	Ebi spécial	32.00
1 2 3 6 8		Uramaki from scottish scampi in tempura, Mazara del Vallo shrimps, Pantelleria pistachio powder and kataifi dough (8 pcs.)	Uramaki aux scampi écossais en tempura, crevettes Mazara del Vallo, poudre de pistache Pantelleria et pâte kataifi (8 pcs.)	
		Sea Roll	Sea Roll	32.00
1 2 4 11		Shrimp and shiso tempura, soy marinated tuna carpaccio and wasabi cream (8 pcs.)	Tempura de crevettes et shiso, carpaccio de thon mariné au soja avec crème de wasabi (8 pcs.)	
		Autumn Roll BLU	Autumn Roll BLU	34.00
2 4		Uramaki with seared Scampi, amberjack, avocado and artichokes (8 pcs.)	Uramaki avec Scampi saisies, sériole, avocat et artichauts (8 pcs.)	

Nigiri

*“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>Mangue</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		Squid 2 pcs.	<i>Calmar</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		Amberjack 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

Allergens
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien

Yakisoba

*"All'ombra dei fiori
nessuno è straniero."*

Kobayashi Issa



Yakisoba / Ramen

Japanese fried noodles

Yakisoba / Ramen

Nouilles japonaises sautées

11316
9111



Blusoba

Japanese spaghetti with nori seaweed, toasted sesame and tempura grains, ginger dashi broth, fried eggplant, pak choi and lemongrass

Blusoba

Spaghetti japonais avec algues nori, sésame grillé et grains de tempura, bouillon dashi au gingembre, aubergines frites, pak choi et citronnelle

25.00

1131619

Ramen

Japanese noodles in chicken broth, Cho Shu pork, eggs, spinach, soybean sprouts

Ramen

Nouilles japonaises dans un bouillon de poulet, Porc Cho Shu, œufs, épinards, pousses de soja

25.00

11314
619111



Yakisoba with vegetables

Yakisoba aux légumes

21.00

11213
619111

Yakisoba with lobster and vegetables

Yakisoba au homard et légumes

27.00

11213
619111

Yakisoba with beef and vegetables

Yakisoba au bœuf et aux légumes

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

6 11		Vegetarian Bento Box 1 Vegetarian tartare 12 Mixed pieces	Bento Box végétarien 1 Tartare végétarien 12 Pièces mélangées	26.00
2 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 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 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 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

1131619		Seasonal vegetable tempura (pumpkin, sweet potatoes, zucchini and celery leaves)	<i>Tempura de légumes de saison (citrouille, patates douces, courgettes et feuilles de céleri)</i>	16.00
1131619		Tempura with smoked tofu, celery leaves, eggplant, zucchini, purple potatoes, teriyaki sauce and gomasio	<i>Tempura avec tofu fumé, feuilles de céleri, aubergines, courgettes, pommes de terre violettes, sauce teriyaki et gomashio</i>	19.00
1121316		Shrimp tempura 6 pcs.	<i>Tempura avec crevette</i> 6 pcs.	20.00
11213619		Mixed tempura with shrimp	<i>Tempura mélangé avec crevette</i>	25.00
1131416		Salmon and avocado uramaki with crispy breading in tempura and teriyaki sauce 10 pcs.	<i>Uramaki de saumon et avocat avec panure croustillante en tempura et sauce teriyaki</i> 10 pcs.	29.00
1131416		Tuna uramaki with crispy breading in tempura and teriyaki sauce 10 pcs.	<i>Uramaki de thon avec panure croustillante en tempura et sauce teriyaki</i> 10 pcs.	29.00
1121316		Shrimp uramaki in tempura with avocado 8 pcs.	<i>Uramaki de crevette en tempura avec avocat</i> 8 pcs.	30.00



Poke

Poke

116		Poke Natural Rice, mango, avocado, dried tomato, Japanese eggplant, tempeh, vegetable mayonnaise, miso and aromatic herbs	Poke Natural <i>Riz, mangue, avocat, tomate séchée, aubergine japonaise, tempeh, mayonnaise végétale, miso et herbes aromatiques</i>	25.00
1121416		Poke BLU Rice, salmon, tuna, avocado, japanese aubergines, mango, red Mazara del Vallo shrimp	Poke BLU <i>Riz, saumon, thon, avocat, aubergines japonaises, mangue, 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**Sucrieries**

7		Matcha Green Tea Ice Cream	<i>Glace au thé vert Matcha</i>	4.00
		Japanese sweets	<i>Dessert japonais</i>	5.00
317		Mochi with green tea ice cream (waiting time 15 minutes)	<i>Mochi avec glace au thé vert</i> (temps d'attente 15 minutes)	
		Japanese sweets	<i>Dessert japonais</i>	5.00
317		Mochi with fruit ice cream (waiting time 15 minutes)	<i>Mochi avec glace aux fruits</i> (temps d'attente 15 minutes)	

Tea**Thé**

		Japanese green tea	<i>Thé vert japonais</i>	7.00
		White tea	<i>Thé blanc</i>	7.00
		Black tea	<i>Thé noir</i>	7.00
		Jasmine tea	<i>Thé de Jasmin</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***

33 cl	Asahi Super Dry		6.00
33 cl	Kirin Ichiban		7.00
33 cl	Coedo Ruri		9.00

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

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

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

1 dl	Sake Schocikubai Kyoto		5.00
1 dl	Sake Homare Jiunmai		12.00
1 dl	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 Umeshu**
Japanese plum liquor***Choy Umeshu***
*Liqueur de prune japonaise***7.00***4 cl***Shochu Ikkomon**
Potato liquor***Shochu Ikkomon***
*Liqueur de pomme de terre***7.00***4 cl***Shochu Yakaici**
Rice liquor***Shochu Yakaici***
*Liqueur de riz***7.00**

Japanese cocktails

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

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