



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'œuvres

6		<b>Edamame</b> Soya beans	<b>Edamame</b> <i>Haricots de soja</i>	<b>5.50</b>
11		<b>Seatang</b> Seatang salad, Japanese vinaigrette	<b>Salade d'algues</b> <i>Salade d'algues, vinaigrette japonaise</i>	<b>7.00</b>
4   11		<b>Salmon tataki</b> Fried salmon, marinated with citrus fruits, orange cream, caramelized zests, mango-avocado tatar	<b>Tataki de saumon</b> <i>Saumon meunière, mariné aux agrumes, crème à l'orange, zeste caramélisées, tartare mangue-avocat</i>	<b>23.00</b>
4   6		<b>Carpaccio variation</b> Tuna, yellowtail and salmon carpaccio with chestnut and honey-apple dressing	<b>Variation de carpaccio</b> <i>Carpaccio de thon, sériole et saumon, châtaignes et dressing miel-reinettes</i>	<b>24.00</b>
1   3   8   11		<b>Tuna-avocado tatar</b> Tuna-avocado tatar, prawn, lightly spicy mayonnaise, Teriyaki sauce	<b>Tartare de thon et avocat</b> <i>Tartare de thon et avocat, crevette, mayonnaise légèrement piquante, sauce Teriyaki</i>	<b>25.50</b>
6   8   11		<b>Avocado tartare</b> Avocado tartar with salad, endive with shiso, nuts, miso-almond mayonnaise and soya-sesam sauce	<b>Tartare d'avocat</b> <i>Tartare d'avocat à la salade, endive au shiso, noix, mayonnaise miso-amandes et sauce soja-sésame</i>	<b>25.50</b>
1   4   6		<b>BLU Cigar</b> Salmon-Mango tatar, brick dough	<b>Cigare BLU</b> <i>Tartare de saumon et mangue, pâte brick</i>	<b>27.50</b>
1   2   7		<b>Squid</b> Squid, sweet potatoes, leek crispy, burrata cream, balsamico vinegar	<b>Seiche</b> <i>Seiche, pommes douces, poireaux croustillante, crème de burrata, vinaigre balsamique</i>	<b>27.50</b>

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, chive, spring onions and tofu dices	<i>Soupe de miso Blu style au dashi végétarien parfumé, oignons printaniers et tofu</i>	<b>10.00</b>
---	---	---	---	--------------





## Sashimi

## Sashimi

6   11		Sashimi with mango, kiwi, avocado with daikon, tamari and ginger, smoked tofu marinated with sesame oil and lime <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi à la mangue, kiwi, avocat au daikon, tamari et gingembre, tofu fumé mariné à l'huile de sésame et lime</i> <b>6 pcs.</b>	<b>17.00</b>
4   6   11		Scottish salmon sashimi on mango carpaccio <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de saumon d'Ecosse sur carpaccio de mangue</i> <b>6 pcs.</b>	<b>18.50</b>
4   11		Hamachi sashimi (Japanese yellowtail) <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de hamachi (sériole japonaise)</i> <b>6 pcs.</b>	<b>18.50</b>
4   6   11		Red tuna sashimi with avocado tartar and fresh wasabi <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de thon rouge au tartare d'avocat et wasabi frais</i> <b>6 pcs.</b>	<b>19.00</b>
1   4   6   11		Mediterranean squid sashimi with soya reduction on avocado tartar with dehydrated Taggiasca olives <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de seiches à la réduction de soya sur tartare d'avocat et olives Taggiasca déshydratés</i> <b>6 pcs.</b>	<b>20.00</b>

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 <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki de mangue et menthe</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki with in miso marinated Daikon <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au daikon mariné au miso</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki with cucumber <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki aux concombres</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki with avocado <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki à l'avocat</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
11		Hosomaki with smoked tofu and shiso <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au tofu fumé et shiso</i> <b>6 pcs.</b>	<b>10.00</b>
4   11		Hosomaki with Scottish salmon <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au saumon d'Ecosse</i> <b>6 pcs.</b>	<b>11.50</b>
4   11		Hosomaki with tuna <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au thon</i> <b>6 pcs.</b>	<b>11.50</b>

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

	<b>Salmon and avocado</b>	<b>Saumon et avocat</b>	<b>13.00</b>
4   6   11	Salmon and avocado uramaki with tartar, fresh mint and lime <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki de saumon et avocat au tartare, menthe fraiche et lime <b>4/8 pcs.</b>	<b>23.50</b>
	<b>Tuna and avocado (on request: spicy)</b>	<b>Thon et avocat (sur demande: épicé)</b>	<b>13.00</b>
1   3   4 6   11	Uramaki with lightly fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartar and crispy tempura in teriyaki sauce <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki de thon meunière et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croquante en sauce teriyaki <b>4/8 pcs.</b>	<b>23.50</b>
	<b>California Roll</b>	<b>California Roll</b>	<b>14.00</b>
2   6   11	King crab, salad, cucumber and avocado <b>4/8 pcs.</b>	Crabes royaux, salade, concombre et avocat <b>4/8 pcs.</b>	<b>24.50</b>
	<b>Veg Roll</b>	<b>Veg Roll</b>	<b>14.00</b>
3   6	 Uramaki with mango, dried tomatoes, avocado, tofu, cucumber, Japanese mayonnase, soya seatang <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki à la mangue, tomates séchées, avocat, tofu, concombres, mayonnaise japonaise, algue de soja <b>4/8 pcs.</b>	<b>24.50</b>
	<b>Rainbow Roll</b>	<b>Rainbow Roll</b>	<b>16.00</b>
4   6	Fish variation in- and outside <b>4/8 pcs.</b>	Variation de poissons intérieure et extérieure <b>4/8 pcs.</b>	<b>27.00</b>

# Uramaki Speciali

*Uramaki*

*“Prendiamo  
il sentiero paludoso  
per arrivare alle nuvole.”*

Matsuo Bashō



## Special uramaki

## Uramaki spéciale

	<b>Crab</b>	<b>Crabe</b>	<b>16.00</b>
214	Uramaki with salmon and crab, fried salmon, honey and lime <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki au saumon et crabe, saumon meunière, miel et lime <b>4/8 pcs.</b>	<b>27.00</b>
	<b>Wrong uramaki</b>	<b>Uramaki faux</b>	<b>16.00</b>
11416	"Oshizushi" Sushi of pressed rice, cucumber, herb mayonnaise, eel, wakame seatang, salmon ikura <b>4/8 pcs.</b>	Sushi de riz pressé "Oshizushi", concombres, mayonnaise aux herbes, anguille, algue wakame, ikura de saumon <b>4/8 pcs.</b>	<b>27.00</b>
	<b>Salmon crunch</b>	<b>Croquante au saumon</b>	<b>29.00</b>
1131416	Salmon-avocado uramaki with Tempura breading and teriyaki sauce <b>10 pcs.</b>	Uramaki de saumon et avocat en tempura croquante et sauce teriyaki <b>10 pcs.</b>	
	<b>Tuna crunch</b>	<b>Croquante au thon</b>	<b>29.00</b>
1131416	Tuna-avocado uramaki with Tempura breading and teriyaki sauce <b>10 pcs.</b>	Uramaki de thon et avocat en tempura croquante et sauce teriyaki <b>10 pcs.</b>	
	<b>Shrimp crunch</b>	<b>Croquante aux crevettes</b>	<b>30.00</b>
1121316	Uramaki with shrimps in tempura and avocado <b>8 pcs.</b>	Uramaki de crevettes en tempura et avocat <b>8 pcs.</b>	
	<b>Ebi Special</b>	<b>Ebi special</b>	<b>32.00</b>
11213 618	Uramaki with Scottish prawns in tempura, Mazara del Vallo shrimps, Pantelleria pistachio powder and kataifi dough <b>8 pcs.</b>	Uramaki au scampi d'Ecosse, Mazara del Vallo crevettes, poudre de pistaches de Pantelleria et pâte kataifi <b>8 pcs.</b>	
	<b>Sea Roll</b>	<b>Sea Roll</b>	<b>33.00</b>
416	Uramaki of sweet potato tempura, salmon tatar, avocado cream, scallop, tobiko <b>8 pcs.</b>	Uramaki de pommes douces en tempura, tartare de saumon, crème d'avocat, Saint-Jacques, Tobiko <b>8 pcs.</b>	
	<b>Squid Roll</b>	<b>Seiche Roll</b>	<b>33.00</b>
416	Uramaki of squid tempura and avocado, lightly fried tuna and pistacchio <b>8 pcs.</b>	Uramaki de seiche en tempura, thon rosé et pistaches <b>8 pcs.</b>	

# Nigiri

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

Yosa Buson



## Nigiri

## Nigiri

6		Smoked tofu and tamari <b>2 pcs.</b>	<i>Tofu fumé et tamari</i> <b>2 pcs.</b>	<b>6.50</b>
6		Daikon marinated with miso <b>2 pcs.</b>	<i>Daikon mariné au miso</i> <b>2 pcs.</b>	<b>6.50</b>
-		Mango <b>2 pcs.</b>	<i>Mangue</i> <b>2 pcs.</b>	<b>6.50</b>
6		Dehydrated tomato in oil <b>2 pcs.</b>	<i>Tomate déshydratée à l'huile</i> <b>2 pcs.</b>	<b>6.50</b>
6		Glazed tempeh <b>2 pcs.</b>	<i>Tempeh laqué</i> <b>2 pcs.</b>	<b>7.50</b>
4		Red tuna <b>2 pcs.</b>	<i>Thon rouge</i> <b>2 pcs.</b>	<b>7.50</b>
4		Scottish salmon <b>2 pcs.</b>	<i>Saumon d'Ecosse</i> <b>2 pcs.</b>	<b>7.50</b>
4		Eel <b>2 pcs.</b>	<i>Anguille</i> <b>2 pcs.</b>	<b>7.50</b>
6		Squid <b>2 pcs.</b>	<i>Seiche</i> <b>2 pcs.</b>	<b>7.50</b>
2		Black Tiger prawn <b>2 pcs.</b>	<i>Crevette Black Tiger</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>
4		Sea Bass <b>2 pcs.</b>	<i>Loup de mer</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>
4		Yellowtail <b>2 pcs.</b>	<i>Sérieole</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>
4		Scallop <b>2 pcs.</b>	<i>Saint-Jacques</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>



## Nigiri Speciali

## Nigiri spéciale

4   6		Gunkan Ikura (salmon eggs) <b>2 pz.</b>	<i>Gunkan Ikura (oeufs de saumon)</i> <b>2 Stk.</b>	<b>8.50</b>
2		Mazara del Vallo shrimps <b>2 pz.</b>	<i>Crevette de Mazara del Vallo</i> <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>
4		Fried salmon and salmon eggs <b>2 pz.</b>	<i>Saumon meunière et œufs de saumon</i> <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>
4		Seabass, lime and Pantelleria capers <b>2 pz.</b>	<i>Loup de mer, lime et capres de Pantelleria</i> <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>
4		Yellowtail, Yuzu koshu and lemon zests <b>2 pz.</b>	<i>Sérieole, Yuzu koshu et zestes de citron</i> <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>

Allergeni  
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

# Yakisoba

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

Kobayashi Issa



## Yakisoba / Ramen

Fried Japanese noodles

## Yakisoba / Ramen

Spaghetti japonais

1 | 3 | 6  
9 | 1 | 1



**Blusoba**  
Fried Japanese noodles with nori, roasted sesame and tempura seeds, dashi with ginger, roasted aubergine, pak choi and lemongrass

**Blusoba**  
*Spaghetti japonais au nori, sésame et grains en tempura, dashi au gingembre, aubergine meunière, pak choi et citronnelle*

**25.00**

1 | 3 | 4  
6 | 9 | 1 | 1



Yakisoba with vegetables

*Yakisoba aux légumes*

**21.00**

1 | 2 | 3  
6 | 9 | 1 | 1

Yakisoba with beef and vegetables

*Yakisoba au boeuf et légumes*

**27.00**

1 | 2 | 3  
6 | 9 | 1 | 1

Yakisoba with lobster and vegetables

*Yakisoba à l'homard et légumes*

**28.50**

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		<b>Vegetarian Bento Box</b> 1 Vegetarian tartare 12 mixed pieces	<b>Bento Box végétarien</b> 1 Tartare végétarienne 12 pièce mixte	<b>27.00</b>
2   4   6   11		<b>Sushi - River</b> 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki	<b>Sushi - Riviere</b> 4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki	<b>30.00</b>
2   4   11		<b>Sashimi - Lake</b> 12 mixed Sashimi	<b>Sashimi - Lac</b> 12 Sashimi mixte	<b>36.00</b>
2   4   6   11		<b>Sushi e Sashimi - Mountain</b> 8 Sashimi, 1 fried shrimp, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	<b>Sushi e Sashimi - Montagne</b> 8 Sashimi, 1 Crevette meuniere, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	<b>38.00</b>
2   4   6   11		<b>Sushi - Sky</b> 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll fried	<b>Sushi - Ciel</b> 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll meunière	<b>44.00</b>
2   4   6   11		<b>Natural &amp; Asian</b> 3 vegetarian Sashimi, 4 Fish Sashimi, 5 Nigiri, 2 Vegetarian Uramaki, 2 Fish Uramaki, 1 Mazara del Vallo Shrimp, 2 fried vegetarian Uramaki, 2 fried fish Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	<b>Natural &amp; Asian</b> 3 Sashimi végétarien, 4 Sashimi de poisson, 5 Nigiri, 2 Uramaki végétarien, 2 Uramaki de poisson, 1 Crevette Mazara del Vallo, 2 Uramaki meunière végétarien, 2 Uramaki meunière de poisson, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>51.00</b>
2   4   11		<b>Sashimi - Galaxy</b> 1 Tartar, 22 mixed Sashimi	<b>Sashimi - Galaxie</b> 1 Tartare, 22 Sashimi mixte	<b>55.00</b>
2   4   6   11		<b>Combination BLU</b> 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo shrimp, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 fried Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	<b>Combinaison BLU</b> 9 Sashimi, 1 crevette Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki meunière, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>57.00</b>

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 vegetables (aubergine, sweet potato, pumpkin, celery leaves)	<i>Légumes de la saison (aubergine, pomme douce, courge, feuilles de céleri)</i>	<b>16.00</b>
1121316		Shrimps <b>6 pcs.</b>	<i>Crevettes 6 pcs.</i>	<b>21.00</b>
11213619		Seasonal vegetables and shrimps	<i>Légumes de la saison et crevettes</i>	<b>26.00</b>
11219		Lobster, celery leaves and purple potatoes	<i>Homard, feuilles de céleri et pommes de terre violette</i>	<b>29.50</b>



## Poke

## Poke

116		<b>Poke Natural</b> Rice, mango, avocado, dried tomatoes, Japanese aubergine, tempeh, vegetable mayonnaise, miso and aromatic herbs	<b>Poke Natural</b> <i>Riz, mangue, avocat, tomate séchée, aubergine japonaise, tempeh, mayonnaise végétale, miso et herbes aromatiques</i>	<b>25.00</b>
1121416		<b>Poke BLU</b> Rice, salmon, tuna, avocado, Japanese aubergine, mango, Mazara del Vallo shrimp	<b>Poke BLU</b> <i>Riz, saumon, thon, avocat, aubergine japonaise, mangue, crevette Mazara del Vallo</i>	<b>29.00</b>

Allergens  
Allergènes




Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien

# Sweets and Drinks



*Sucreries et Boissons*

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

Masaoka Shiki

		<b>Sweets</b>	<b>Sucrieries</b>	
7		<b>Matcha Green Tea Ice Cream</b>	<b>Glace au thé vert Matcha</b>	<b>4.00</b>
		<b>Japanese sweets</b>	<b>Dessert japonais</b>	<b>5.50</b>
317		Mochi with green tea ice cream (waiting time 15 minutes)	Mochi avec glace au thé vert (temps d'attente 15 minutes)	
		<b>Japanese sweets</b>	<b>Dessert japonais</b>	<b>5.50</b>
317		Mochi with fruit ice cream (waiting time 15 minutes)	Mochi avec glace aux fruits (temps d'attente 15 minutes)	
		<b>Tea</b>	<b>Thé</b>	
		<b>Japanese green tea</b>	<b>Thé vert japonais</b>	<b>7.00</b>
		<b>White tea</b>	<b>Thé blanc</b>	<b>7.00</b>
		<b>Black tea</b>	<b>Thé noir</b>	<b>7.00</b>
		<b>Jasmine tea</b>	<b>Thé de Jasmin</b>	<b>7.00</b>

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	<b>Asahi Super Dry</b>		<b>6.50</b>
33 cl	<b>Kirin Ichiban</b>		<b>7.50</b>
33 cl	<b>Coedo Ruri</b>		<b>9.50</b>

---

**Sake - bottled*****Saké - Bouteille***

---

180 ml	<b>Sake Kimoto Jiunami</b>		<b>27.00</b>
240 ml	<b>Sake Nigori Jiunami</b>	Pure, unfiltered / <i>Pur, non filtré</i>	<b>31.00</b>
640 ml	<b>Sake Shochikubai shirakabegura</b>		<b>79.00</b>

---

**Sake - by the glass*****Saké - ouvert***

---

1 dl	<b>Sake Schocikubai Kyoto</b>		<b>6.00</b>
1 dl	<b>Sake Homare Jiunmai</b>		<b>13.00</b>
1 dl	<b>Sake Homare dai Ginjo</b>		<b>16.00</b>

# Liquors and Cocktails

*Liqueurs et Cocktails*

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

Kobayashi Issa



---

**Japanese liquor**

---

***Liqueur japonaise***

4 cl	<b>Choy Umeshu</b> Japanese Plum liqueur	<b>Choy Umeshu</b> <i>Liqueur de pruneaux japonais</i>	<b>7.50</b>
4 cl	<b>Shochu Ikkomon</b> Potato liqueur	<b>Shochu Ikkomon</b> <i>Liqueur de pommes de terre</i>	<b>7.50</b>
4 cl	<b>Shochu Yakaici</b> Rice iqueur	<b>Shochu Yakaici</b> <i>Liqueur de riz</i>	<b>7.50</b>

---

**Japanese cocktails**

---

***Cocktails japonais***

	<b>Sake Sour</b> Sake, lemon juice, orange juice, sugar	<b>Sake Sour</b> <i>Sake, jus citron, jus orange, sucre</i>	<b>14.00</b>
	<b>Bloody Sake</b> Sake, salt, pepper, Worcester sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	<b>Bloody Sake</b> <i>Sake, sel, poivre, sauce Worcester, tabasco, citron, jus tomate</i>	<b>14.00</b>
	<b>Tokyo Rose</b> Sake, Wodka, 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, menthe, sucre, 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, 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 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: 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