



Sushi **葉**  
and Natural

# 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



## Antipasti

## Vorspeisen

6		<b>Edamame</b> Fagioli di soia	<b>Edamame</b> Sojabohnen	<b>5.50</b>
11		<b>Alghe</b> Insalata di alghe con vinaigrette giapponese	<b>Algen</b> Algensalat mit japanischer Vinaigrette	<b>7.00</b>
4   11		<b>Tataki di salmone</b> Salmone marinato con sake limone e senape, scottato con tartar di mango e avocado	<b>Lachs-Tataki</b> In Sake, Zitrone und Senf mariniertes Lachs, gebraten mit Mango und Avocado-Tartar	<b>23.50</b>
4   6   8		<b>Variazione di carpacci</b> Carpaccio di tonno, ricciola e salmone con ananas e dressing all'aceto di mele e mango	<b>Variation von Carpaccio</b> Thunfisch-, Bernsteinmakrele- und Lachs-Carpaccio mit Ananas und Mango-Apfelessig-Dressing	<b>23.50</b>
8   11		<b>Ricciola</b> Carpaccio di ricciola, zucchine, tartar di ricciola e mango, vinaigrette allo yozu	<b>Bernsteinmakrele</b> Bernsteinmakrele-Carpaccio, Zucchini, Bernsteinmakrele und Mango-Tartar, Yozu-Vinaigrette	<b>24.00</b>
6   8   11		<b>Tartare di avocado</b> Tartare di avocado con insalata, indivia e shiso, noci, maionese di mandorle al miso e salsa al sesamo e soia	<b>Avocado-Tatar</b> Avocadotartar mit Salat, Endivien und Shiso, Nüssen, Miso-Mandel-Mayonnaise und Soja-Sesam-Sauce	<b>25.50</b>
11   2   4   6   11		<b>Millefoglie esotica</b> Salmone, gamberi di Mazara, pasta Brick, pesche e crema di mango	<b>Exotisches Millefeuille</b> Lachs, Mazara-Garnelen, Brik-Teig, Pfirsiche und Mango-Creme	<b>26.50</b>
4		<b>Ceviche</b> Ceviche di branzino e ricciola marinata al chili, lime, pepe rosa e coriandolo	<b>Ceviche</b> Seebarsch und Bernsteinmakrele-Ceviche mariniert in Chili, Limette, rosa Pfeffer und Koriander	<b>28.00</b>

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

# 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 Blu Style con Dashi vegetariano profumato, erba cipollina, cipollotto e cubi di tofu vellutato

*Blu Style Miso*suppe mit parfümiertem vegetarischem Dashi, Schnittlauch, Frühlingszwiebel und samtigen Tofuwürfeln

**10.00**



## Sashimi

## Sashimi

6 | 11



Sashimi di mango, kiwi, avocado con Daikon, tamari e zenzero, tofu affumicato marinato con olio di sesamo tostato e lime **6 pz.**

*Sashimi mit Mango, Kiwi, Avocado mit Daikon, Tamari und Ingwer, geräuchertem Tofu mariniert mit Röstsesam-Öl und Limette* **6 Stk.**

**17.00**

4 | 6 | 11

Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango **6 pz.**

*Schottischer Lachs-Sashimi auf Mango-Carpaccio* **6 Stk.**

**18.50**

4 | 11

Sashimi di hamachi (ricciola giapponese) **6 pz.**

*Hamachi-Sashimi (japanische Bernsteinmakrele)* **6 Stk.**

**18.50**

4 | 6 | 11

Sashimi di tonno rosso con tartare di avocado e wasabi fresco **6 pz.**

*Roter Thunfisch-Sashimi mit Avocado-Tartare und frischem Wasabi* **6 Stk.**

**19.00**

1 | 4 | 6 | 11

Sashimi di polpo mediterraneo con riduzione di soya balsamica su tartare di avocado e olive taggiasche disidratate **6 pz.**

*Mittelmeer-Tintenfisch Sashimi mit balsamischer Soja-Reduktion auf Avocado-Tartare mit dehydrierten Taggiasca-Oliven* **6 Stk.**

**20.00**

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 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 scozzese <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit Schottischem 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>
1   2		Hosomaki di avocado fritto in pasta kataifi con tartar di gambero rosso e salsa ponzu <b>6 pz.</b>	<i>Hosomaki mit im Kataifi-Teig frittiertem Avocado mit rotem Garnelen-Tartar und Ponzu-Sauce</i> <b>6 Stk. 6 Stk.</b>	<b>15.50</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

		<b>Salmone e avocado</b>	<b>Lachs und Avocado</b>	<b>13.00</b>
4   6   11		Uramaki di salmone e avocado con tartare, menta fresca e lime <b>4/8 pz.</b>	Lachs-Avocado-Uramaki mit Tartare, frischer Minze und Lime <b>4/8 Stk.</b>	<b>22.00</b>
		<b>Tonno e avocado (a richiesta: piccante)</b>	<b>Thunfisch und Avocado (auf Wunsch: spicy)</b>	<b>13.00</b>
1   3   4 6   11		Uramaki di tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki <b>4/8 pz.</b>	Uramaki mit angebratenem und mariniertem Thunfisch, Avocado-creme, Thunfisch-Tartare und Crispy-Tempura in Teriyaki-Sauce <b>4/8 Stk.</b>	<b>22.00</b>
		<b>California Roll</b>	<b>California Roll</b>	<b>14.00</b>
2   6   11		Granchio reale, insalata, cetriolo e avocado <b>4/8 pz.</b>	Königskrabbe, Salat, Gurke und Avocado <b>4/8 Stk.</b>	<b>23.00</b>
		<b>Tempeh e Mandorla</b>	<b>Tempeh und Mandel</b>	<b>14.00</b>
6   8		Uramaki con tempeh, zenzero e caprino di mandorla leggermente piccante <b>4/8 pz.</b>	Uramaki mit Tempeh, Ingwer und leicht würzigem Mandelkäse <b>4/8 Stk.</b>	<b>23.00</b>
		<b>Rainbow Roll</b>	<b>Rainbow Roll</b>	<b>16.00</b>
4   6		Selezione di pesce misto e avocado all'interno e all'esterno <b>4/8 pz.</b>	Variation von gemischtem Fisch mit Avocado innen und aussen <b>4/8 Stk.</b>	<b>25.00</b>

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

# Uramaki Speciali

*Uramaki*

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

Matsuo Bashō



## Uramaki speciali

## Spezial-Uramaki

	<b>Granchio</b>	<b>Krabbe</b>	<b>16.00</b>
214	Uramaki di salmone e granchio, salmone scottato, miele e lime <b>4/8 pz.</b>	Uramaki mit Lachs und Krabben, gebratener Lachs, Honig und Limette <b>4/8 Stk.</b>	<b>25.00</b>
	<b>Beef Roll</b>	<b>Beef Roll</b>	<b>16.00</b>
910111	Uramaki di tartar di Fassona, olio di sesamo, salsa al balsamico e jalapeño <b>4/8 pz.</b>	Uramaki mit Tartar vom Fassona-Rind, Sesamöl, Balsamico-Sauce und Jalapeño <b>4/8 Stk.</b>	<b>25.00</b>
	<b>Croccante al Salmone</b>	<b>Lachs-Crunch</b>	<b>29.00</b>
1131416	Uramaki di salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki <b>10 pz.</b>	Uramaki mit Lachs und Avocado mit Knusperpanade in Tempura und Teriyaki-Sauce <b>10 Stk.</b>	
	<b>Croccante al Tonno</b>	<b>Thunfisch-Crunch</b>	<b>29.00</b>
1131416	Uramaki di tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki <b>10 pz.</b>	Uramaki mit Thunfisch und Avocado mit Knusperpanade in Tempura und Teriyaki-Sauce <b>10 Stk.</b>	
	<b>Gambero</b>	<b>Garnelen</b>	<b>30.00</b>
1121316	Uramaki di gamberi in tempura e avocado <b>8 pz.</b>	Uramaki mit Garnelen in Tempura und Avocado <b>8 Stk.</b>	
	<b>Ebi Speciale</b>	<b>Spezielles Ebi</b>	<b>32.00</b>
11213618	Uramaki di scampi scozzesi in tempura, gamberi di Mazara del Vallo, polvere di pistacchio di Pantelleria e pasta Kataifi <b>8 pz.</b>	Uramaki mit schottischen Scampi in Tempura, Mazara del Vallo Garnelen, Pantelleria-Pistazienpulver und Kataifi-Teig <b>8 Stk.</b>	
	<b>Sea Roll</b>	<b>Sea Roll</b>	<b>32.00</b>
21417	Tempura di gamberi e shiso, carpaccio di ricciola, capasanta e sala jalapeño leggermente piccante <b>8 pz.</b>	Garnelen und Shiso-Tempura, sojamari- nierter Thunfisch-Carpaccio mit leicht pikanter Jalapeño-Raum <b>8 Stk.</b>	

Allergeni  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

# Nigiri

*“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		Pomodoro disidratato sott'olio <b>2 pz.</b>	Dehydrierte Tomate in Öl <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>
6		Polpo <b>2 pz.</b>	Tintenfisch <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>
14		Nigiri di capesante <b>2 pz.</b>	Nigiri mit Jakobsmuscheln <b>2 Stk.</b>	<b>8.50</b>



## Nigiri Speciali

## Spezial-Nigiri

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 Mazara del Vallo <b>2 pz.</b>	Mazara del Vallo Garnelen <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>
4		Nigiri special, salmone scottato e uova di salmone <b>2 pz.</b>	Nigiri-Special mit gebratenem Lachs und Lachseiern <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>
4		Branzino, lime e capperi di pantelleria <b>2 pz.</b>	Seebarsch, Limette und Pantelleria-Kapern <b>2 Stk.</b>	<b>9.50</b>
4		Ricciola, yozu koshu e zest di lime <b>2 pz.</b>	Bernsteinmakrele, Yozu Koshu und Limettenschalen <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** Spaghetti giapponesi saltati

## **Yakisoba** *Japanische Bratnudeln*

1 | 3 | 6  
9 | 11



**Blusoba**  
Spaghetti giapponesi con alga nori, sesamo tostato e granella di tempura, brodo dashi allo zenzero, melanzane fritte, pak choi e lemongrass

**Blusoba**  
*Japanische Spaghetti mit Nori-Algen, geröstetem Sesam und Tempura-Körnern, Dashi-Brühe mit Ingwer, gebratener Aubergine, Pak Choi und Zitronengras*

**25.00**

1 | 3 | 4  
6 | 9 | 11



Yakisoba con verdure

*Yakisoba mit Gemüse*

**21.00**

1 | 2 | 3  
6 | 9 | 11

Yakisoba con astice e verdure

*Yakisoba mit Hummer und Gemüse*

**27.00**

1 | 2 | 3  
6 | 9 | 11

Yakisoba con manzo e verdure

*Yakisoba mit Rind und Gemüse*

**27.00**

Allergeni  
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

# Combinazioni

*Kombinationen*

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

Matsuo Bashō





## Combinazioni

## Kombinationen

6   11		<b>Bento Box vegetariana</b> 1 Tartare vegetariana 12 Pezzi misti	<b>Vegetarische Bento Box</b> 1 Vegetarisches Tartare 12 Stücke gemischt	<b>26.00</b>
2   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   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   4   6   11		<b>Sushi - Cielo</b> 8 Nigiri, 2 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti	<b>Sushi - Himmel</b> 8 Nigiri, 2 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 Mazara 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 Mazara del Vallo Garnele, 2 gekochte vegetarische Uramaki, 2 gekochte Fisch-Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>49.00</b>
2   4   11		<b>Sashimi - Galassia</b> 1 Tartare, 22 Sashimi misti	<b>Sashimi - Galaxis</b> 1 Tartare, 22 Sashimi gemischt	<b>53.00</b>
2   4   6   11		<b>Combinazione BLU</b> 9 Sashimi, 1 Gambero di Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki cotti, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>Kombination BLU</b> 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo Garnele, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki gekocht 3 Hosomaki, 1 Tartare	<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

1131619		Verdure di stagione in tempura (melanzane, patate dolci, zucchine e foglie di sedano)	Saisongemüse in Tempura (Auberginen, Süsskartoffeln, Zucchini und Sellerieblätter)	<b>16.00</b>
1121316		Tempura di gamberi <b>6 pz.</b>	Garnelen Tempura <b>6 Stk.</b>	<b>20.00</b>
11213619		Tempura di verdura di stagione con gamberi	Tempura von Gemüse der Saison mit Garnelen	<b>25.00</b>
11219		Tempura di astice, foglie di sedano e patate viola	Hummer-Tempura, Sellerieblätter und violette Kartoffeln	<b>29.00</b>



## Poke

## Poke

116		<b>Poke Natural</b> Riso, mango, avocado, pomodoro secco, melanzane giapponesi, tempeh, maionese vegetale, miso ed erbe aromatiche	<b>Poke Natural</b> Reis, Mango, Avocado, getrocknete Tomate, japanische Auberginen, Tempeh, pflanzliche Mayonnaise, Miso und aromatische Kräuter	<b>25.00</b>
1121416		<b>Poke BLU</b> Riso, salmone, tonno, avocado, melanzane alla giapponese, mango, gambero rosso di Mazara del Vallo	<b>Poke BLU</b> Reis, Lachs, Thunfisch, Avocado, japanische Auberginen, Mango, Rote Mazara del Vallo Garnele	<b>29.00</b>

Allergeni  
Allergene


Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

# 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>	
7		<b>Gelato al Te verde Matcha</b>	<b>Matcha 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 (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Grüntee-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		<b>Dolci giapponesi</b>	<b>Japanische Süßspeisen</b>	<b>5.00</b>
317		Mochi con gelato alla frutta (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Früchte-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		<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>

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	Asahi Super Dry		6.50
33 cl	Kirin Ichiban		7.50
33 cl	Coedo Ruri		9.50

---

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

---

180 ml	Sake Kimoto Jiunami		27.00
240 ml	Sake Nigori Jiunami	Puro, non filtrato / Rein, ungefiltert	31.00
640 ml	Sake Shochikubai shirakabegura		79.00

---

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

---

1 dl	Sake Schocikubai Kyoto		6.00
1 dl	Sake Homare Jiunmai		13.00

---

# Liquori e Cocktail

*Liköre und Cocktails*

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

Kobayashi Issa



---

**Liquore giapponese****Japanischer Likör**

---

4 cl	<b>Choy Umeshu</b> Liquore di prugna giapponese	<b>Choy Umeshu</b> <i>Japanischer Pflaumenlikör</i>	<b>7.50</b>
4 cl	<b>Shochu Ikkomon</b> Liquore di patate	<b>Shochu Ikkomon</b> <i>Kartoffellikör</i>	<b>7.50</b>
4 cl	<b>Shochu Yakaici</b> Liquore di riso	<b>Shochu Yakaici</b> <i>Reislikör</i>	<b>7.50</b>

---

**Cocktail giapponesi****Japanische Cocktails**

---

	<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 / *Mazzancolle-Garnelen*: Italia  
Gamberi e gamberoni / *Garnelen*: Italia, Vietnam  
Scampi / *Scampi*: Scozia  
Calamari / *Tintenfisch*: India  
Capesante / *Jakobsmuscheln*: Francia, USA  
Granchio / *Krabbe*: Francia / Giappone  
Aragosta / *Hummer*: Nicaragua  
Branzino / *Seebarsch*: Grecia, Italia, Spagna  
Anguilla / *Aal*: Cina  
Uova di salmone / *Lachseier*: Canada  
Spigola / *Wolfsbarsch*: Grecia, Italia, Spagna  
Polpo / *Oktopus*: Spagna, Marocco  
Astice / *Hummer*: Canada, USA

## 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