



Sushi  
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 with Maldon salt	<b>Edamame</b> <i>Fèves de soja au sel Maldon</i>	<b>6.00</b>
6		<b>Edamame Spicy</b> Soy edamame with Maldon salt and togarashi	<b>Edamame Spicy</b> <i>Edamame de soja au sel Maldon et Togarashi</i>	<b>6.00</b>
6   11		<b>Algae</b> Algae salad, with Japanese vinaigrette	<b>Algues</b> <i>Salade d'algues avec vinaigrette japonaise</i>	<b>7.00</b>
6		<b>Miso soup</b> Blue style miso soup with vegetarian dashi, tofu, and shiitake mushrooms	<b>Soupe au miso</b> <i>Soupe miso style "blue" avec dashi végétarien, tofu et champignons shiitake</i>	<b>11.50</b>
4   11		<b>Tuna carpaccio</b> Tuna carpaccio with black tahini, honey-orange sauce, and furikake.	<b>Carpaccio de thon</b> <i>Carpaccio de thon à la tahini noire, sauce au miel et à l'orange et furikake.</i>	<b>24.00</b>
4   6   11		<b>Salmon Tartare</b> Salmon tartare with chives, mango, sesame oil, yuzu ponzu sauce and honey, served with crispy rice.	<b>Tartare de saumon</b> <i>Tartare de saumon à la ciboulette, à la mangue, à l'huile de sésame, à la sauce ponzu au yuzu et au miel, servi avec des chips de riz.</i>	<b>26.50</b>
1   2   6		<b>Shrimp Gyoza</b> Crispy shrimp ravioli served with curry sauce and scallions. <b>4 pcs.</b>	<b>Gyoza aux crevettes</b> <i>Raviolis croustillants aux crevettes, servis avec une sauce au curry et de la ciboulette. 4 pcs.</i>	<b>21.50</b>
4   6   7		<b>Salmon tataki</b> Salmon tataki with ponzu sauce, baby spinach salad, cherry tomato pearls, truffle oil and Parmigiano Reggiano.	<b>Tataki de saumon</b> <i>Tataki de saumon accompagné d'une sauce ponzu, d'une salade de jeunes pousses d'épinards, de tomates cerises, d'huile à la truffe et de parmesan.</i>	<b>23.50</b>
1   3   4		<b>Nikkei Fish &amp; Chips</b> Light tempura-fried fish with nori flakes, togarashi-seasoned chips and mayonnaise.	<b>Fish &amp; Chips Nikkei</b> <i>Poisson en tempura léger saupoudré de nori, frites au togarashi et mayonnaise.</i>	<b>24.00</b>



# Nigiri and Sashimi

*Nigiri et Sashimi*

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

Yosa Buson



## Nigiri

## Nigiri

4		Scottish salmon <b>2 pcs.</b>	<i>Saumon d'Ecosse</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>
2		Black Tiger prawn <b>2 pcs.</b>	<i>Crevette Black Tiger</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>
4 16		Sweet and sour eel <b>2 pcs.</b>	<i>Anguille aigre-douce</i> <b>2 pcs.</b>	<b>7.50</b>
4		Amberjack <b>2 pcs.</b>	<i>Sérieole</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>
14		Octopus <b>2 pcs.</b>	<i>Poulpe</i> <b>2 pcs.</b>	<b>8.50</b>
6		Smoked tofu and teriyaki sauce <b>2 pcs.</b>	<i>Tofu fumé et sauce teriyaki</i> <b>2 pcs.</b>	<b>6.50</b>
		Avocado <b>2 pcs.</b>	<i>Avocat</i> <b>2 pcs.</b>	<b>6.50</b>



## Special Nigiri

## Nigiri spéciale

4 16		<b>Tuna Zuke</b> Nigiri made with tuna marinated in soy sauce, shiso, kizami wasabi and lime zest. <b>2 pcs.</b>	<b>Thon Zuke</b> <i>Nigiri au thon mariné dans une sauce à la sauce soja, au shiso, au wasabi haché et au zeste de citron vert.</i> <b>2 pcs.</b>	<b>11.00</b>
4		<b>Salmon Ikura</b> Seared salmon with ikura (salmon roe) <b>2 pcs.</b>	<b>Saumon Ikura</b> <i>Saumon poêlé aux ikura (œufs de saumon)</i> <b>2 pcs.</b>	<b>9.50</b>
2		<b>Mazara</b> Red prawn from Mazara del Vallo <b>2 pcs.</b>	<b>Mazara</b> <i>Crevette rouge de Mazara del Vallo</i> <b>2 pcs.</b>	<b>9.50</b>
4		<b>Suzuki Kappa</b> Sea bass, capers and mandarin-infused oil <b>2 pcs.</b>	<b>Suzuki Kappa</b> <i>bar, câpres et huile à la mandarine</i> <b>2 pcs.</b>	<b>9.50</b>

Allergens  
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien







## Sashimi

## Sashimi

4	<b>Tuna</b> Bluefin tuna sashimi with avocado tartare and fresh wasabi <b>6 pcs.</b>	<b>Thon</b> <i>Sashimi de thon rouge avec tartare d'avocat et wasabi frais 6 pcs.</i>	<b>19.00</b>
4	<b>Salmon</b> Scottish salmon sashimi on mango carpaccio <b>6 pcs.</b>	<b>Saumon</b> <i>Sashimi de saumon écossais sur carpaccio de mangue 6 pcs.</i>	<b>18.50</b>
4	<b>Hamachi</b> Sashimi of hamachi (Japanese amberjack) <b>6 pcs.</b>	<b>Hamachi</b> <i>Sashimi de hamachi (sériole japonaise) 6 pcs.</i>	<b>18.50</b>

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

# Hosomaki

*Hosomaki*




*“Steli di iris  
si aggrovigliano ai miei piedi  
come lacci di sandali.”*

Matsuo Bashō





## Hosomaki 6pcs.

## Hosomaki 6pcs.

4	Scottish salmon	<i>Saumon d'Ecosse</i>	<b>11.50</b>
4	Tuna	<i>Thon</i>	<b>11.50</b>
4	Yellowtail	<i>Sérieole</i>	<b>11.50</b>
	Avocado	<i>Avocat</i>	<b>9.00</b>
	Cucumber	<i>Concombres</i>	<b>9.00</b>
	Mango and mint	<i>Mangue et menthe</i>	<b>9.00</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

4	<b>Salmon and avocado</b> Salmon and avocado with salmon tartare <b>4/8 pcs.</b>	<b>Saumon et avocat</b> <i>Saumon et avocat accompagnés d'un tartare de saumon. 4/8 pcs.</i>	<b>13.00</b> <b>23.50</b>
11416	<b>Tuna and avocado</b> Uramaki with lightly fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartar and crispy tempura in teriyaki sauce <b>4/8 pcs.</b>	<b>Thon et avocat</b> <i>Uramaki de thon meunière et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croquante en sauce teriyaki 4/8 pcs.</i>	<b>13.00</b> <b>23.50</b>
11213141617	<b>Salmon Shrimp</b> Salmon carpaccio, ebi tempura, cream cheese, maio spicy, teriyaki sauce and crispy tempura <b>4/8 pcs.</b>	<b>Saumon Crevette</b> <i>Carpaccio de saumon, ebi tempura, fromage à la crème, maio épicé, sauce teriyaki et tempura croustillant 4/8 pcs.</i>	<b>13.50</b> <b>24.00</b>
213	<b>California</b> King crab, salad, mayonnase, cucumber and avocado <b>4/8 pcs.</b>	<b>California</b> <i>Crabes royaux, salade, mayonnaise, concombre et avocat 4/8 pcs.</i>	<b>14.00</b> <b>24.50</b>
214	<b>Rainbow</b> Salmon, tuna, and amberjack with king crab, avocado, and cucumber <b>4/8 pz.</b>	<b>Rainbow</b> <i>Saumon, thon et sériole au crabe royal, avocat et concombre 4/8 Stk.</i>	<b>15.00</b> <b>27.00</b>
31618	 <b>Veg Roll</b> Tempura of zucchini, avocado, robiola cheese, and shiso with basil mayonnaise and crispy carrot <b>4/8 pz.</b>	<b>Veg Roll</b> <i>Tempura de courgettes, avocat, robiola, et shiso avec mayonnaise au basilic et carotte croustillante 4/8 Stk.</i>	<b>13.00</b> <b>23.00</b>

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

# Special Uramaki

*Uramaki*

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

Matsuo Bashō



## Special uramaki

## Uramaki spéciale

1   2   3   4   11	<b>Dragon Roll</b> Shrimp in tempura, avocado, mayonnaise, tuna, sriracha sauce, honey, toasted sesame <b>8 pcs.</b>	<b>Dragon Roll</b> <i>Crevette en tempura, avocat, mayonnaise, thon, sauce sriracha, miel, sésame grillé 8 pcs.</i>	<b>29.50</b>
1   2   3   4   6   11	<b>Lobster Roll</b> Lobster tempura, avocado carpaccio, Kewpie mayonnaise, kabayaki sauce, tobiko and toasted white sesame seeds. <b>8 pz.</b>	<b>Lobster Roll</b> <i>Tempura de homard, carpaccio d'avocat, mayonnaise Kewpie, sauce kabayaki, tobiko et sésame blanc grillé. 8 pcs.</i>	<b>32.00</b>
3   4   11   4	<b>Hokkaido</b> Yellowtail tartare, seared scallop carpaccio, Kewpie mayonnaise, avocado, chives and ikura. <b>8 pz.</b>	<b>Hokkaido</b> <i>Tartare de sériole, carpaccio de coquille Saint-Jacques poêlée, mayonnaise Kewpie, avocat, ciboulette et ikura. 8 pcs.</i>	<b>33.00</b>
1   3   4   6   7	<b>Tobiko Salmon</b> Salmon, cream cheese, avocado, tobiko, spicy mayonnaise, teriyaki sauce and crispy onion <b>8 pcs.</b>	<b>Saumon Tobiko</b> <i>Saumon, fromage à la crème, avocat, tobiko, mayonnaise épicée, sauce teriyaki et oignon croustillant. 8 pcs.</i>	<b>29.00</b>
1   2   8	<b>Ebi Special</b> Prawn tempura, red prawn tartare, crispy kataifi pastry and chopped pistachios. <b>8 pz.</b>	<b>Ebi Spécial</b> <i>Crevettes en tempura, tartare de crevettes rouges, pâte kataifi croustillante et pistaches concassées 8 Stk.</i>	<b>33.00</b>
1   4   6	<b>Crispy Salmon</b> Salmon and avocado with a crispy tempura coating and teriyaki sauce <b>10 pcs.</b>	<b>Croustillant au saumon</b> <i>Saumon et à l'avocat, enrobé d'une panure croustillante à la tempura et accompagné d'une sauce teriyaki 10 pcs.</i>	<b>29.00</b>
1   4   6	<b>Crispy Tuna</b> Tuna and avocado in a crispy tempura coating with teriyaki sauce <b>10 pcs.</b>	<b>Croustillantes au thon</b> <i>Thon et avocat enrobés d'une panure croustillante à la tempura, accompagnés d'une sauce teriyaki 10 pcs.</i>	<b>29.00</b>
1   2   6	<b>Crispy Prawns</b> Tempura prawns and avocado, crispy kataifi pastry, with teriyaki sauce <b>8 pcs.</b>	<b>Croustillant aux crevettes</b> <i>Crevettes en tempura et avocat, pâte kataifi croustillante, accompagnée d'une sauce teriyaki 8 pcs.</i>	<b>30.00</b>

# Combinazioni and Tempura

*Kombinationen et Tempura*



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

Matsuo Bashō



## Combinations

## Combinaisons

1161718		<b>Vegetarian Bento Box</b> <b>1</b> Vegetarian tartare <b>12</b> mixed pieces	<b>Bento Box végétarien</b> <b>1</b> Tartare végétarienne <b>12</b> pièce mixte	<b>28.00</b>
113141617		<b>Bento Kids</b> <b>1</b> Onigiri of your choice <b>6</b> Mixed Sushi (Allergens vary depending on the selection of pieces)	<b>Gunkan</b> <b>1</b> Onigiri au Choix <b>6</b> Pièces de sushis assorties (Les allergènes varient selon la sélection des pièces)	<b>19.50</b>
112131416171114		<b>Sushi - Sky</b> <b>8</b> Nigiri, <b>4</b> Uramaki, <b>3</b> Hosomaki, <b>2</b> Roll fried (Allergens vary depending on the selection of pieces)	<b>Sushi - Ciel</b> <b>8</b> Nigiri, <b>4</b> Uramaki, <b>3</b> Hosomaki, <b>2</b> Roll meunière (Les allergènes varient selon la sélection des pièces)	<b>48.00</b>
416111		<b>Sashimi - Galaxy</b> <b>1</b> Tartar, <b>22</b> mixed Sashimi (Allergens vary depending on the selection of pieces)	<b>Sashimi - Galaxie</b> <b>1</b> Tartare, <b>22</b> Sashimi mixte (Les allergènes varient selon la sélection des pièces)	<b>57.00</b>
112131416171114		<b>Combination BLU</b> <b>9</b> Sashimi, <b>1</b> Mazara del Vallo red shrimp, <b>5</b> Nigiri, <b>4</b> Uramaki, <b>4</b> fried Uramaki, <b>3</b> Hosomaki, <b>1</b> Tartar (Allergens vary depending on the selection of pieces)	<b>Combinaison BLU</b> <b>9</b> Sashimi, <b>1</b> crevette rouge Mazara del Vallo, <b>5</b> Nigiri, <b>4</b> Uramaki, <b>4</b> Uramaki meunière, <b>3</b> Hosomaki, <b>1</b> Tartare (Les allergènes varient selon la sélection des pièces)	<b>59.00</b>
41617		<b>Sushi Mizu</b> <b>6</b> assorted nigiri, <b>2</b> assorted gunkan and <b>3</b> hosomaki	<b>Sushi Mizu</b> <b>6</b> nigiris assortis, <b>2</b> gunkan assortis et <b>3</b> hosomaki	<b>39.00</b>

Allergens  
Allergènes


 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien







## Tempura

## Tempura

119	 <b>Vegetables</b> Seasonal vegetables (zucchini, sweet potato, carrot, shiso leaves, and eggplant)	<b>Légumes</b> <i>Légumes de la saison (courgettes, patate douce, carotte, feuilles de shiso et aubergines)</i>	<b>16.00</b>
112	<b>Shrimps</b> Shrimp tempura <b>6 pcs.</b>	<b>Crevettes</b> <i>Crevettes tempura 6 pcs.</i>	<b>21.00</b>
11219	<b>Mix</b> Seasonal vegetables and shrimps tempura	<b>Mix</b> <i>Légumes de la saison et crevettes tempura</i>	<b>26.00</b>

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

# Dim Sum and Special BLU

*Dim Sum et Special BLU*

*"La campana del tempio tace,  
ma il suono continua  
ad uscire dai fiori."*

Matsuo Bashō

**Dim Sum 4pcs.****Dim Sum 4pcs.**

1 | 6

**Yasai**  
Chinese vegetable dumplings**Yasai**  
*Boulettes chinoises aux légumes***15.50**

1 | 6

**Shiitake**  
Chinese shiitake mushroom dumplings**Shiitake**  
*Boulettes chinoises aux champignons shiitake***16.00**

1 | 2 | 6

**Ha Gao**  
Chinese prawn dumplings**Ha Gao**  
*Boulettes de crevettes chinoises***16.50**

1 | 6

**Meat**  
Chinese meat dumplings**Viande**  
*Boulettes de viande chinoises***16.00****Special BLU****Special BLU**

1 | 7

**Chicken Donburi**  
Breaded chicken donburi with sautéed japanese rice, served with curry sauce**Donburi au poulet**  
*Poulet pané servi sur du riz blanc avec une sauce au curry japonais.***36.50**

4 | 6

**Black Cod**  
Black cod marinated in white miso, glazed with Ticino honey, served with grilled pak choi and crispy enoki mushrooms.**Morue noire**  
*Morue noire marinée au miso blanc, nappée de miel du Tessin, accompagnée de pak choï grillé et d'enokis croustillants.***39.50**

1 | 5 | 6 | 8

**Teppanyaki Entrecôte with Sansho Pepper**  
Entrecôte cooked on a teppanyaki grill with sansho pepper, Bimi broccoli, charred spring onion and glazed carrots.**Entrecôte au teppanyaki au poivre sansho**  
*Entrecôte préparée à la plancha teppanyaki avec du poivre sansho, des brocolini Bimi, des oignons nouveaux grillés et des carottes glacées.***41.00**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

---

**Sweets****Sucrieries**

---

7		<b>Matcha Green Tea Ice Cream</b>	<b><i>Glace au thé vert Matcha</i></b>	<b>4.00</b>
		<b>Japanese sweets</b>	<b><i>Dessert japonais</i></b>	<b>5.50</b>
317		Mochi with green tea ice cream (waiting time 15 minutes)	<i>Mochi avec glace au thé vert</i> (temps d'attente 15 minutes)	
		<b>Japanese sweets</b>	<b><i>Dessert japonais</i></b>	<b>5.50</b>
317		Mochi with fruit ice cream (waiting time 15 minutes)	<i>Mochi avec glace aux fruits</i> (temps d'attente 15 minutes)	


---

**Tea****Thé**

---

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

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

# Beer and Sake

*Bière et Saké*

*In Japanese, “sake” means “alcoholic beverage.”  
Made by fermenting rice, it is 80% water.  
The enzymes in koji, a natural fungus found on rice plants,  
convert the starches into sugars, which then ferment thanks to yeast.*

**Aratama Tokubetsu (Japan) – CHF 9.00**

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

Yosa Buson

	<b>Japanese Beer</b>	<b><i>Bière japonaise</i></b>	
33 cl	<b>White Ale</b>	White Belgian	<b>9.50</b>
33 cl	<b>Coedo Pale Ale</b>	IPA	<b>9.50</b>
33 cl	<b>Red Rice Ale</b>	Rice beer	<b>9.50</b>

	<b>Sake - bottled</b>	<b><i>Pairing</i></b>	
300 ml	<b>Dewanoyuki Kimoto Junmai</b>	savory appetizers, spicy dishes, grilled meat, fresh cheese	<b>31.00</b>
300 ml	<b>Dewanoyuki Nigori Futsushu Nigori</b>	spicy dishes, sweet and sour, aged cheeses, chocolate, cream ice cream	<b>45.00</b>
500 ml	<b>Azuma Tsuyahime Junmai Ginjo</b>	tempura, white fish, sashimi, soba, vegetables, meat, seafood	<b>58.00</b>

	<b>Sake - by the glass</b>	<b><i>Pairing</i></b>	
1 dl	<b>Aratama Tokubetsu Junmai</b>	sushi, white fish	<b>9.00</b>

# Liquors and Cocktails

*Liqueurs et Cocktails*

*“Non ho niente,  
la pace del cuore,  
rinfrescante.”*

Kobayashi Issa

---

**Japanese liquor**

---

***Liqueur japonaise****4 cl***Choy Umeshu**  
Japanese Plum liqueur***Choy Umeshu***  
*Liqueur de pruneaux japonais***7.50***4 cl***Shochu Ikkomon**  
Potato liqueur***Shochu Ikkomon***  
*Liqueur de pommes de terre***7.50***4 cl***Shochu Yakaici**  
Rice iqueur***Shochu Yakaici***  
*Liqueur de riz***7.50**

---

**Japanese cocktails**

---

***Cocktails japonais*****Sake Sour**  
Sake, lemon juice, litchi sirup***Sake Sour***  
*Sake, jus citron, siroup de litchi***15.00****Bloody Sake**  
Sake, salt, pepper, soya sauce,  
Tabasco, lemon, tomato juice***Bloody Sake***  
*Sake, sel, poivre, sauce soja, tabasco,  
citron, jus tomate***15.00****Saketini**  
Sake, Shochu Ikkomon***Saketini***  
*Sake, Shochu Ikkomon***15.00****Mojito Sake**  
Sake, mint, sugar, lime, soda***Mojito Sake***  
*Sake, menthe, sucre, lime, soda***15.00**



**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