



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		Edamame Fagioli di soia con sale Maldon	Edamame <i>Sojabohnen mit Maldon-Salz</i>	6.00
6		Edamame Spicy Edamame di soia con sale Maldon e togarashi	Edamame Spicy <i>Soja-Edamame mit Maldon-Salz und Togarashi</i>	6.00
6 11		Alghe Insalata di alghe con vinaigrette giapponese	Algen <i>Algensalat mit japanische Vinaigrette</i>	7.00
6		Zuppa di miso Zuppa di miso Blu style con dashi vegetariano, tofu, funghi shiitakee	Misosuppe <i>Blu Style Misosuppe mit vegetarischem Dashi, Wakame, Tofu, Shiitakee-Pilzen</i>	11.50
4 11		Carpaccio di Tonno Carpaccio di tonno con tahina nera, salsa al miele e arancia e furikake.	Thunfisch-Carpaccio <i>Thunfisch-Carpaccio mit schwarzer Tahini, Honig-Orangen-Sauce und Furikake.</i>	24.00
4 6 11		Tartare di Salmone Tartare di salmone con erba cipollina, mango, olio di sesamo, salsa ponzu allo yuzu e miele, servita con crispy di riso.	Lachstatar <i>Lachstatar mit Schnittlauch, Mango, Sesamöl, Yuzu-Ponzu-Sauce und Honig, serviert mit knusprigen Reisflocken.</i>	26.50
1 2 6		Gyoza di Gambero Ravioli di gambero croccante ,servito con salsa al curry e cipollotto 4 pz.	Garnelen-Gyoza <i>Knusprige Garnelen-Ravioli, serviert mit Currysauce und Frühlingszwiebeln. 4 Stk.</i>	21.50
4 6 7		Tataki di Salmone Tataki di salmone con salsa ponzu, insalata di spinacino, perle di pomodoro, olio al tartufo e Parmigiano Reggiano	Lachs-Tataki <i>Lachs-Tataki mit Ponzu-Sauce, Babyspinat-Salat, Tomatenperlen, Trüffelöl und Parmigiano Reggiano</i>	23.50
1 3 4		Fish & Chips Nikkei Pesce in tempura leggera con polvere di nori, patatine fritte al togarashi e maionese.	Fish & Chips Nikkei <i>Fisch in leichtem Tempurateig mit Nori-Pulver, Pommes frites mit Togarashi und Mayonnaise.</i>	24.00

Nigiri e Sashimi

Nigiri und Sashimi

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

Yosa Buson

		Nigiri	Nigiri	
4		Salmone scozzese 2 pz.	<i>Schottischer Lachs</i> 2 Stk.	7.50
4		Tonno rosso 2 pz.	<i>Roter Thunfisch</i> 2 Stk.	7.50
2		Gambero Black Tiger 2 pz.	<i>Black Tiger Garnelen</i> 2 Stk.	8.50
4 6		Anguilla agrodolce 2 pz.	<i>Süßsaurer Aal</i> 2 Stk.	7.50
4		Ricciola 2 pz.	<i>Gelbschwanzmakrele</i> 2 Stk.	8.50
14		Polpo 2 pz.	<i>Oktopus</i> 2 Stk.	8.50
6		Tofu affumicato e salsa teriyaki 2 pz.	<i>Geräucherter Tofu, Teriyaki-Sauce</i> 2 Stk.	6.50
		Avocado 2 pz.	<i>Avocado</i> 2 Stk.	6.50

		Nigiri Speciali	Spezial Nigiri	
4 6		Tonno Zuke Nigiri di tonno marinato in salsa di soia, shiso, kizami wasabi e zest di lime. 2 pz.	Thunfisch Zuke <i>Nigiri aus in Sojasauce mariniertem Thunfisch, Shiso, Kizami Wasabi und Limettenschale. 2 Stk.</i>	11.00
4		Salmone Ikura Salmone scottato con ikura (uova di salmone) 2 pz.	Ikura Lachs <i>Seared salmon with ikura (salmon roe) 2 Stk.</i>	9.50
2		Mazara Gambero rosso di Mazara del Vallo 2 pz.	Mazara <i>Rote Garnele aus Mazara del Vallo 2 Stk.</i>	9.50
4		Suzuki Kappa Branzino, capperi e olio al mandarino 2 pz.	Suzuki Kappa <i>Seebarsch, Kapern und Mandarinenöl 2 Stk.</i>	9.50

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan



Sashimi

Sashimi

4

Tonno

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

Thunfisch

Sashimi vom Roten Thunfisch, Avocado-Tartar und frischem Wasabi. **6 Stk.**

19.00

4

Salmone

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

Lachs

Sashimi vom schottischen Lachs auf Mango-Carpaccio **6 Stk.**

18.50

4

Hamachi

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

Hamachi

Sashimi vom Hamachi (japanischer Gelbschwanzmakrele) **6 Stk**

18.50

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

H o s o m a k i

H o s o m a k i

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

Kobayashi Issa



Hosomaki 6 pz.

Hosomaki 6 Stk.

4		Salmone scozzese	<i>Shottischem Lachs</i>	11.50
4		Tonno	<i>Thunfisch</i>	11.50
4		Ricciola	<i>Gelbschwanzmakrele</i>	11.50
	🌿🌿	Avocado	<i>Avocado</i>	9.00
	🌿🌿	Cetriolo	<i>Gurke</i>	9.00
	🌿🌿	Mango e menta	<i>Mango und Minze</i>	9.00

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	Salmone e avocado	Lachs und Avocado	13.00
	Salmone e avocado con tartare di salmone. 4/8 pz.	Lachs und Avocado mit Lachstatar. 4/8 Stk.	23.50
1 4 6	Tonno e avocado	Thunfisch und Avocado	13.00
	Uramaki di tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki 4/8 pz.	Uramaki mit gebratenem und mariniertem Thunfisch, Avocadocreame, Thunfisch-Tartar und knuspriger Tempura in Teriyaki-Soße 4/8 Stk.	23.50
1 2 3 4 6 7	Salmone e gambero	Lachs und Garnele	13.50
	Carpaccio di salmone, ebi tempura, cream cheese, maionese spicy, salsa teriyaki e crispy tempura 4/8 pz.	Lachs-Carpaccio, Ebi-Tempura, Frischkäse, scharfe Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und knusprige Tempura 4/8 Stk.	24.00
2 3	California	California	14.00
	Granchio reale, insalata, maionese, cetriolo e avocado 4/8 pz.	Königskrabbe, Salat, Mayonnaise, Gurke und Avocado 4/8 Stk.	24.50
2 4	Rainbow	Rainbow	15.00
	Carpaccio di salmone, tonno e ricciola con granchio reale, avocado e cetriolo 4/8 pz.	Carpaccio von Lachs, Thunfisch und Bernsteinmakrele mit Königskrabbe, Avocado und Gurke 4/8 Stk.	27.00
3 6 8	Veg Roll	Veg Roll	13.00
	 Tofu Inari, avocado, pomodori secchi, maionese al basilico, salsa teriyaki e mandorle croccanti. 4/8 pz.	Tempura von Zucchini, Avocado, Robiola und Shiso, mit Basilikum-Mayonnaise und Karotten-Crispies 4/8 Stk.	23.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Uramaki Speciali

Spezial Uramaki

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

Matsuo Bashō



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1 2 3 4 11	Dragon Roll Gamberi in tempura, avocado, maionese, tonno, salsa sriracha, miele, sesamo tostato 8 pz.	Dragon Roll Tempura-Garnelen, Avocado, Mayonnaise, Thunfisch, Sriracha-Soße, Honig und geröstetem Sesam 8 Stk.	29.50
1 2 3 4 6 11	Lobster Roll Tempura di astice, carpaccio di avocado, maionese Kewpie, salsa kabayaki, tobiko e sesamo bianco tostato 8 pz.	Lobster Roll Hummer-Tempura, Avocado-Carpaccio, Kewpie-Mayonnaise, Kabayaki-Sauce, Tobiko und gerösteter weißer Sesam 8 Stk.	32.00
3 4 14	Hokkaido Tartare di ricciola, carpaccio di capasanta scottata, maionese Kewpie, avocado, erba cipollina e ikura. 8 pz.	Hokkaido Tartar vom Gelbschwanzmakrelen, Carpaccio von kurz angebratenen Jakobsmuscheln, Kewpie-Mayonnaise, Avocado, Schnittlauch und Ikura. 8 Stk.	33.00
1 3 4 6 7	Salmone Tobiko Salmone, cream cheese, avocado, tobiko, maionese spicy, salsa teriyaki e cipolla croccante. 8 pz.	Lachs mit Tobiko Lachs, Frischkäse, Avocado, Tobiko, scharfe Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und knusprige Zwiebeln. 8 Stk.	29.00
1 2 8	Ebi Special Gambero in tempura, tartare di gambero rosso, pasta kataifi croccante e granella di pistacchio 8 pz.	Ebi Spezial Garnelen im Tempura, Tartar aus roten Garnelen, knusprige Kataifi-Teigblätter und gehackte Pistazien 8 Stk.	33.00
1 4 6	Croccante al Salmone Salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Knuspriger Lachs Lachs und Avocado, knusprig paniert in Tempura und mit Teriyaki-Sauce 10 Stk.	29.00
1 4 6	Croccante al Tonno Tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Knuspriger Thunfisch-Häppchen Thunfisch und Avocado mit knuspriger Tempura-Panade und Teriyaki-Sauce, 10 Stück 10 Stk.	29.00
1 2 6	Croccante al Gambero Gambero in tempura e avocado, pasta kataifi croccante, con salsa teriyaki 8 pz.	Knusprige Garnelen Garnelen im Tempura-Teigmantel und Avocado, knusprige Kataifi-Teigblätter, mit Teriyaki-Sauce 8 Stk.	30.00

Combinazioni e Tempura

Kombinationen und Tempura

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

Matsuo Bashō



Combinazioni

Kombinationen

1|6|7|8



Bento Box vegetariano

1 Tartare vegetariana
12 Pezzi misti

Vegetarische Bento Box

1 Vegetarisches Tartare
12 gemischte Stücke

28.00

1|3|4|
6|7

Bento Kids

1 Onigiri a scelta
6 Misti di sushi
(Allergeni variabili a seconda dei pezzi)

Bento Kids

1 Onigiri nach Wahl
6 gemischte Sushi-Stücke
(Allergene variieren je nach Stückauswahl)

19.50

1|2|3|4
|6|7|11
|14

Sushi - Cielo

8 Nigiri, **4** Uramaki, **3** Hosomaki,
2 Roll cotti
(Allergeni variabili a seconda dei pezzi)

Sushi - Himmel

8 Nigiri, **4** Uramaki, **3** Hosomaki,
2 Roll gekocht
(Allergene variieren je nach Stückauswahl)

48.00

4|6|11

Sashimi - Galassia

1 Tartare, **22** Sashimi misti
(Allergeni variabili a seconda dei pezzi)

Sashimi - Galaxis

1 Tartare, **22** gemischte Sashimi
(Allergene variieren je nach Stückauswahl)

57.00

1|2|3|4
|6|7|11
|14

Combinazione BLU

9 Sashimi, **1** Gambero rosso
di Mazara del Vallo, **5** Nigiri,
4 Uramaki, **4** Uramaki cotti, **3**
Hosomaki, **1** Tartare
(Allergeni variabili a seconda dei pezzi)

Kombination BLU

9 Sashimi, **1** Rot Mazara del Vallo
Garnele, **5** Nigiri, **4** Uramaki, **4**
Uramaki gekocht **3** Hosomaki, **1** Tartare
(Allergene variieren je nach Stückauswahl)

59.00

4|6|7

Sushi Mizu

6 nigiri misti, **2** gunkan misti
e **3** hosomaki

Kombination Gunkan

6 verschiedene Nigiri, **2** verschiedene
Gunkan und **3** Hosomaki

39.00

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Tempura

Tempura

4 | 10 | 11



Verdure
Verdure di stagione (zucchine, patata dolce, carota, foglie di shiso e melanzane)

Gemüse **18.00**
Saisonales Gemüse (Zucchini, Süßkartoffeln, Möhren, Shiso-Blätter und Auberginen)

1 | 2

Gamberi
Tempura di Gamberi **6 pz.**

Garlenen **22.00**
Garnelen-Tempura 6 Stk.

1 | 2 | 9

Mista
Tempura di gambero con verdure di stagione

Gemischt **26.00**
Garnelen-Tempura mit Saisonales Gemüse

Allergeni
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

Dim Sum e Special BLU

Dim Sum und Special BLU

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

Kobayashi Issa

		Dim Sum 4pz	Dim Sum 4 Stk	
1 6		Yasai Ravioli di verdure	Yasai Chinesische Teigtaschen mit Gemüse	15.50
1 6		Shiitake Ravioli ai funghi shiitake	Shiitake Chinesische Teigtaschen mit Shiitake-Pilzen	16.00
1 2 6		Ha Gao Ravioli di gambero	Ha Gao Chinesische Teigtaschen mit Garnelen	16.50
1 6		Carne Ravioli di carne	Fleischfüllung Chinesische Teigtaschen mit Fleischfüllung	16.00
		Special BLU	Special BLU	
1 7		Donburi di Pollo Pollo impanato servito su riso bianco con salsa al curry giapponese.	Hähnchen-Donburi Paniertes Hühnchen auf weißem Reis mit japanischer Currysauce.	36.50
4 6		Black Cod Black cod marinato nel miso bianco, glassato con miele del Ticino, pak choi grigliato ed enoki croccanti.	Schwarzer Kabeljau In weißem Miso mariniertes schwarzer Kabeljau, glasiert mit Tessiner Honig, dazu gegrillter Pak Choi und knusprige Enoki-Pilze.	39.50
1 5 6 8		Teppanyaki di Entrecôte al Pepe Sansho Entrecôte preparata alla piastra teppanyaki con pepe sansho, broccolini Bimi, cipollotto bruciato e carote glassate.	Entrecôte vom Teppanyaki-Grill mit Sansho-Pfeffer Entrecôte vom Teppanyaki-Grill mit Sansho-Pfeffer, Bimi-Broccolini, gebratener Frühlingszwiebel und glasierten Karotten.	41.00

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

		Dolci	Süssspeisen	
7		Gelato al Te verde Matcha	Matcha Grüntee-Eis	4.00
		Dolci giapponesi	Japanische Süssspeisen	5.50
3 7		Mochi con gelato al te verde (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Grüntee-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Dolci giapponesi	Japanische Süssspeisen	5.50
3 7		Mochi con gelato alla frutta (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Früchte-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Te	Tee	
		Te verde giapponese	Japanischer Grüntee	7.00
		Te bianco	Weisser Tee	7.00
		Te nero	Schwarztee	7.00
		Te Jasmin	Jasmintee	7.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Birra e Sake

Bier und Sake

*Sake, in giapponese, significa "bevanda alcolica".
Ottenuto dalla fermentazione del riso, è costituito per l'80% da acqua.
Gli enzimi del koji, un fungo naturale presente sulle piante di riso,
trasformano gli amidi in zuccheri, che fermentano grazie ai lieviti.*

Aratama Tokubetsu (Giappone) – CHF 9.00

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

Yosa Buson

	Birra giapponese	<i>Japanisches Bier</i>	
33 cl	White Ale	White Belgian	9.50
33 cl	Coedo Pale Ale	IPA	9.50
33 cl	Red Rice Ale	Rice beer	9.50
	Sake - Bottiglia	<i>Abbinamento</i>	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto <i>Junmai</i>	antipasti saporiti, piatti piccanti, carne alla griglia, formaggio fresco	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori <i>Futsushu Nigori</i>	piatti piccanti, agrodolce, formaggi stagionati, cioccolato, gelati alla crema	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime <i>Junmai Ginjo</i>	tempura, pesce bianco, sashimi, soba, verdura, carne, frutti di mare	58.00
	Sake - Aperto	<i>Abbinamento</i>	
1 dl	Aratama Tokubetsu <i>Junmai</i>	sushi, pesce bianco	9.00

Liquori e Cocktail

Liköre und Cocktails

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

Kobayashi Issa

	Liquore giapponese	<i>Japanischer Likör</i>	
4 cl	Choy Umesu Liquore di prugna giapponese	<i>Choy Umesu</i> <i>Japanischer Pflaumenlikör</i>	7.50
4 cl	Shochu Ikkomon Liquore di patate	<i>Shochu Ikkomon</i> <i>Kartoffellikör</i>	7.50
4 cl	Shochu Yakaici Liquore di riso	<i>Shochu Yakaici</i> <i>Reislikör</i>	7.50
	Cocktail giapponesi	<i>Japanische Cocktails</i>	
	Sake Sour Sake, succo limone, sciroppo litchi	<i>Sake Sour</i> <i>Sake, Zitronensaft, Litchi-Sirup</i>	15.00
	Bloody Sake Sake, sale, pepe, salsa di soia, tabasco, limone, succo pomodoro	<i>Bloody Sake</i> <i>Sake, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft</i>	15.00
	Saketini Sake, Shochu Ikkomon	<i>Saketini</i> <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	15.00
	Mojito Sake Sake, menta, zucchero, lime, soda	<i>Mojito Sake</i> <i>Sake, Minze, Zucker, Limette, Soda</i>	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 antimikrobiischen 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; 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 Eiererzeugnisse.*
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