



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	 	Edamame Soya beans	Edamame <i>Haricots de soja</i>	5.50
11	 	Seatang Seatang salad, Japanese vinaigrette	Salade d'algues <i>Salade d'algues, vinaigrette japonaise</i>	7.00
1 6 9		Tuna umami Sashimi of marinated tuna	Umami de thon <i>Sashimi de thon mariné</i>	23.00
4 6		Carpaccio Tuna, yellowtail and salmon carpaccio, citrus fruit jam and Yuzu	Carpaccio <i>Carpaccio de thon, sériole et saumon, jam d'agrumes et Yuzu</i>	24.00
1 3 8 11		Battuta Battuta and tartar of red prawn, tomato cream, Cunzati capers, burrata	Battuta <i>Battuta et tartare de crevette rouge, crème de tomates, capres Cunzati, burrata</i>	25.50
6 8 11	 	Avocado tartare Avocado tartar with salad, endive with shiso, nuts, miso-almond mayonnaise and soya-sesam sauce	Tartare d'avocat <i>Tartare d'avocat à la salade, endive au shiso, noix, mayonnaise miso-amandes et sauce soja-sésame</i>	25.50
1 5 6 11		Tartar variation Deep fried hosomaki, spicy tuna tartar, salmon tartar with ponzu sauce, kingfish tartar with wasabi	Variation de tartare <i>Hosomaki frit, tartare de thon piquante, tartare de saumon et sauce ponzu, tartare de kingfish au wasabi</i>	25.50
1 2 7		Ceviche Ceviche of yellowtail and salmon, lightly sauce with Oriental spices (coconut, mango, chili, coriander)	Ceviche <i>Ceviche de sériole et saumon, sauce légère aux aromes orientales (noix de coco, mangue, chili, coriandre)</i>	27.50

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>	10.00
---	---	---	---	--------------




Sashimi

Sashimi

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

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 de mangue et menthe</i> 6 pcs.	9.00
11		Hosomaki with in miso marinated Daikon 6 pcs.	<i>Hosomaki au daikon mariné au miso</i> 6 pcs.	9.00
11		Hosomaki with cucumber 6 pcs.	<i>Hosomaki aux concombres</i> 6 pcs.	9.00
11		Hosomaki with avocado 6 pcs.	<i>Hosomaki à l'avocat</i> 6 pcs.	9.00
11		Hosomaki with smoked tofu and shiso 6 pcs.	<i>Hosomaki au tofu fumé et shiso</i> 6 pcs.	10.00
4 11		Hosomaki with Scottish salmon 6 pcs.	<i>Hosomaki au saumon d'Ecosse</i> 6 pcs.	11.50
4 11		Hosomaki with tuna 6 pcs.	<i>Hosomaki au thon</i> 6 pcs.	11.50
4 11		Hosomaki with yellowtail 6 pcs.	<i>Hosomaki à la sérieole</i> 6 pcs.	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	Salmon and avocado uramaki with tartar, fresh mint and lime 4/8 pcs.	Uramaki de saumon et avocat au tartare, menthe fraiche et lime 4/8 pcs.	23.50
	Tuna and avocado (on request: spicy)	Thon et avocat (sur demande: épicé)	13.00
1 3 4 6 11	Uramaki with lightly fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartar and crispy tempura in teriyaki sauce 4/8 pcs.	Uramaki de thon meunière et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croquante en sauce teriyaki 4/8 pcs.	23.50
	California Roll	California Roll	14.00
2 6 11	King crab, salad, cucumber and avocado 4/8 pcs.	Crabes royaux, salade, concombre et avocat 4/8 pcs.	24.50
	Veg Roll	Veg Roll	14.00
3 6	 Uramaki with mango, dried tomatoes, avocado, tofu, cucumber, Japanese mayonnase, soya seatang 4/8 pcs.	Uramaki à la mangue, tomates séchées, avocat, tofu, concombres, mayonnaise japonaise, algue de soja 4/8 pcs.	24.50
	Rainbow Roll	Rainbow Roll	16.00
4 6	Fish variation in- and outside 4/8 pcs.	Variation de poissons intérieure et extérieure 4/8 pcs.	27.00

Uramaki Speciali

Uramaki

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

Matsuo Bashō



Special uramaki

Uramaki spéciale

	Crab	Crabe	16.00
214	Uramaki with salmon and crab, fried salmon, honey and lime 4/8 pcs.	Uramaki au saumon et crabe, saumon meunière, miel et lime 4/8 pcs.	27.00
	White	White	17.00
11416	Uramaki of marinated yellowtail, Ponzu sauce with lime, avocado, salad, sesame sauce 4/8 pcs.	Uramaki à la sériole marinée, sauce Ponzu et citron vert, avocat, salade, sauce au sésame 4/8 pcs.	28.00
	Salmon crunch	Croquante au saumon	29.00
1131416	Salmon-avocado uramaki with Tempura breading and teriyaki sauce 10 pcs.	Uramaki de saumon et avocat en tempura croquante et sauce teriyaki 10 pcs.	
	Tuna crunch	Croquante au thon	29.00
1131416	Tuna-avocado uramaki with Tempura breading and teriyaki sauce 10 pcs.	Uramaki de thon et avocat en tempura croquante et sauce teriyaki 10 pcs.	
	Shrimp crunch	Croquante aux crevettes	30.00
1121316	Uramaki with shrimps in tempura and avocado 8 pcs.	Uramaki de crevettes en tempura et avocat 8 pcs.	
	Ebi Special	Ebi special	32.00
11213 618	Uramaki with Scottish prawns in tempura, Mazara del Vallo shrimps, Pantelleria pistachio powder and kataifi dough 8 pcs.	Uramaki au scampi d'Ecosse, Mazara del Vallo crevettes, poudre de pistaches de Pantelleria et pâte kataifi 8 pcs.	
	Color Roll	Color Roll	33.50
11215161 814	Prawn tempura, avocado, scallop, mayonnaise 8 pcs.	Tempura de crevettes, avocat, St. Jacques, mayonnaise 8 pcs.	
	Rock'n'Roll	Rock'n'Roll	33.50
11216	Uramaki of octopus in tempura with avocado, tuna tartar, honey sauce 8 pcs.	Uramaki de poulpe en tempura et avocat, tartare de thon, sauce au miel 8 pcs.	

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Nigiri

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

Yosa Buson



Nigiri

Nigiri

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



Nigiri Speciali

Nigiri spéciale

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

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

Yakisoba

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

Kobayashi Issa



Yakisoba / Ramen
Fried Japanese buckwheat noodles

Yakisoba / Ramen
Spaghetti japonais de sarrasin

1 | 3 | 6
9 | 11



Blusoba
Yakisoba with nori, roasted sesam
and tempura seeds, dashi with
ginger, roasted aubergine, pak choi
and lemongrass

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

25.00

1 | 3 | 4
6 | 9 | 11



Yakisoba with vegetables

Yakisoba aux légumes

21.00

1 | 2 | 3
6 | 9 | 11

Yakisoba with beef and vegetables

Yakisoba au boeuf et légumes

27.00

1 | 2 | 3
6 | 9 | 11

Yakisoba with lobster and
vegetables

Yakisoba à l'homard et légumes

35.00

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 végétarienne 12 pièce mixte	27.00
2 4 11		Sashimi - Lake 12 mixed Sashimi	Sashimi - Lac 12 Sashimi mixte	36.00
2 4 6 11		Sushi e Sashimi - Mountain 8 Sashimi, 1 fried shrimp, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	Sushi e Sashimi - Montagne 8 Sashimi, 1 Crevette meuniere, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	38.00
2 4 6 11		Sushi - Sky 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll fried	Sushi - Ciel 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll meunière	44.00
1 2 5 6 11		Fish Bento Box Proposal of the day	Bento Box de poissons Proposition du jour	49.00
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 fried vegetarian Uramaki, 2 fried fish Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	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 meunière végétarien, 2 Uramaki meunière de poisson, 3 Hosomaki, 1 Tartare	51.00
2 4 11		Sashimi - Galaxy 1 Tartar, 22 mixed Sashimi	Sashimi - Galaxie 1 Tartare, 22 Sashimi mixte	55.00
2 4 6 11		Combination BLU 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo shrimp, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 fried Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	Combinaison BLU 9 Sashimi, 1 crevette Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki meunière, 3 Hosomaki, 1 Tartare	57.00

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 vegetables (courgette, celery leaves, sweet potato, carrot)

Légumes de la saison (courgette, feuilles de céleri, pomme douce, carotte)

16.00

1121316

Shrimps **6 pcs.**

Crevettes 6 pcs.

21.00

11213
619

Seasonal vegetables and shrimps

Légumes de la saison et crevettes

26.00

11219

Lobster, celery leaves and purple potatoes

Homard, feuilles de céleri et pommes de terre violette

32.00



Poke

Poke

116



Poke Natural

Rice, mango, avocado, dried tomatoes, Japanese aubergine, tempeh, vegetable mayonnaise, shiso, ginger

Poke Natural

Riz, mangue, avocat, tomate séchée, aubergine japonaise, tempeh, mayonnaise végétale, shiso, gingembre

25.00

1121416

Poke BLU

Rice, salmon, tuna, avocado, Japanese aubergine, mango, Mazara del Vallo shrimp, ginger

Poke BLU

Riz, saumon, thon, avocat, aubergine japonaise, mangue, crevette Mazara del Vallo, gingembre

29.00

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		Matcha Green Tea Ice Cream	<i>Glace au thé vert Matcha</i>	4.00
		Japanese sweets	<i>Dessert japonais</i>	5.50
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>	5.50
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	<i>Bière japonaise</i>	
33 cl	White Ale	White Belgian	9.50
33 cl	Dai Dai Ale	IPA	9.50
33 cl	Red Rice Ale	Rice beer	9.50
	Sake - bottled	<i>Pairing</i>	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto Junmai	savory appetizers, spicy dishes, grilled meat, fresh cheese	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori Futsushu Nigori	spicy dishes, sweet and sour, aged cheeses, chocolate, cream ice cream	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime Junmai Ginjo	tempura, white fish, sashimi, soba, vegetables, meat, seafood	58.00
	Sake - by the glass	<i>Pairing</i>	
1 dl	Aratama Tokubetsu Junmai	sushi, white fish	9.00
1 dl	Kuromatsu Kenbishi Honyozo/Futsushu	ikura, ramen, tempura	11.00
1 dl	Kiyozumi Yukimegami Junmai Daiginjo	sushi, shellfish, soba, salmon	16.00

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

Japanese cocktails

Cocktails japonais

	Sake Sour Sake, lemon juice, litchi sirup	Sake Sour <i>Sake, jus citron, siroup de litchi</i>	15.00
	Bloody Sake Sake, salt, pepper, soya sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	Bloody Sake <i>Sake, sel, poivre, sauce soja, tabasco, citron, jus tomate</i>	15.00
	Saketini Sake, Shochu Ikkomon	Saketini <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	15.00
	Mojito Sake Sake, mint, sugar, lime, soda	Mojito Sake <i>Sake, menthe, sucre, lime, 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: 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;
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