



Sushi
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		Edamame Fagioli di soia	Edamame Sojabohnen	5.50
11		Alghe Insalata di alghe, vinaigrette giapponese	Algen Algensalat, japanische Vinaigrette	7.00
11 6 9		Umami di tonno Sashimi di tonno marinato	Thunfisch Umami Sashimi von mariniertem Thunfisch	23.00
4 6		Carpacci Carpaccio di tonno, ricciola e salmone, jam agli agrumi e Yuzu	Carpaccio Thunfisch-, Bernsteinmakrele- und Lachs-Carpaccio, Zitrusfrüchte-Jam und Yuzu	24.00
11 3 8 11		Battuta Battuta e tartare di gambero rosso, crema di pomodoro, capperi Cunzati, burrata	Battuta Battuta und tartar von der roten Garnele, Tomatencreme, Cunzati-Kapern, Burrata	25.50
6 8 11		Tartare di avocado Tartare di avocado con insalata, indivia e shiso, noci, maionese di mandorle al miso e salsa al sesamo e soia	Avocado-Tatar Avocadotartar mit Salat, Endivie und Shiso, Nüssen, Miso-Mandel-Mayonnaise und Soja-Sesam-Sauce	25.50
11 5 6 11		Variazione di tartare Hosomaki fritto, tartare di tonno piccante, tartare di salmone e salsa ponzu, tartare di ricciola e wasabi	Tatar-Variation Frittierter Hosomaki, pikantes Thunfisch-Tatar, Lachs-Tatar mit Ponzu-Sauce, Kingfisch-Tatar mit Wasabi	25.50
11 2 7		Ceviche Ceviche di ricciola e salmone, salsa leggera ai profumi d'oriente (cocco, mango, peperoncino, coriandolo)	Ceviche Bernsteinmakrele un Lachs in Ceviche, leichte Sauce mit orientalischen Aromen (Kokosnuss, Mango, Chili, Koriander)	27.50

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 geröstetem Sesamöl 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

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 6 pz.	<i>Hosomaki mit Mango und Minze</i> 6 Stk.	9.00
11		Hosomaki di Daikon marinato al Miso 6 pz.	<i>Hosomaki mit in Miso mariniertem Daikon</i> 6 Stk.	9.00
11		Hosomaki con cetriolo 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gurke</i> 6 Stk.	9.00
11		Hosomaki con avocado 6 pz.	<i>Hosomaki mit Avocado</i> 6 Stk.	9.00
11		Hosomaki di tofu affumicato e shiso 6 pz.	<i>Hosomaki mit geräuchertem Tofu und Shiso</i> 6 Stk.	10.00
4 11		Hosomaki con salmone scozzese 6 pz.	<i>Hosomaki mit schottischem Lachs</i> 6 Stk.	11.50
4 11		Hosomaki con tonno 6 pz.	<i>Hosomaki mit Thunfisch</i> 6 Stk.	11.50
4 11		Hosomaki di ricciola 6 pz.	<i>Hosomaki mit Bernsteinmakrele</i> 6 Stk.	11.50

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 6 11	Salmone e avocado Uramaki di salmone e avocado con tartare, menta fresca e lime 4/8 pz.	Lachs und Avocado <i>Lachs-Avocado-Uramaki mit Tartar, frischer Minze und Limette</i> 4/8 Stk.	13.00 23.50
1 3 4 6 11	Tonno e avocado (a richiesta: piccante) Uramaki di tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki 4/8 pz.	Thunfisch und Avocado (auf Wunsch: pikant) <i>Uramaki mit angebratenem und mariniertem Thunfisch, Avocado-creme, Thunfisch-Tartare und Crispy-Tempura in Teriyaki-Sauce</i> 4/8 Stk.	13.00 23.50
2 6 11	California Roll Granchio reale, insalata, cetriolo e avocado 4/8 pz.	California Roll <i>Königskrabbe, Salat, Gurke und Avocado</i> 4/8 Stk.	14.00 24.50
3 6	 Veg Roll Uramaki con mango, pomodori secchi, avocado, tofu, cetrioli, maionese giapponese, alga di soia 4/8 pz.	Veg Roll <i>Uramaki mit Mango, getrockneten Tomaten, Avocado, Tofu, Gurke, japanische Mayonnaise, Soya-Alge</i> 4/8 Stk.	14.00 24.50
4 6	Rainbow Roll Selezione di pesce misto e avocado all'interno e all'esterno 4/8 pz.	Rainbow Roll <i>Variation von gemischtem Fisch mit Avocado innen und aussen</i> 4/8 Stk.	16.00 27.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Uramaki Speciali

Uramaki

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

Matsuo Bashō




Uramaki speciali

Spezial Uramaki

214	Granchio Uramaki di salmone e granchio, salmone scottato, miele e lime 4/8 pz.	Krabbe <i>Uramaki mit Lachs und Krabben, gebratener Lachs, Honig und Limette</i> 4/8 Stk.	16.00 27.00
11416	White Uramaki di ricciola marinata, salsa Ponzu e lime, avocado, insalata, salsa al sesamo 4/8 pz.	White <i>Uramaki mit marinierte Bernsteinmakrele, Ponzu-Limettensauce, Avocado, Salat, Sesam-Sauce</i> 4/8 Stk.	17.00 28.00
1131416	Croccante al Salmone Uramaki di salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Lachs-Crunch <i>Lachs-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce</i> 10 Stk.	29.00
1131416	Croccante al Tonno Uramaki di tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Thunfisch-Crunch <i>Thunfisch-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce</i> 10 Stk.	29.00
1121316	Croccante al gambero Uramaki di gamberi in tempura e avocado 8 pz.	Garnelen-Crunch <i>Uramaki mit Garnelen in Tempura und Avocado</i> 8 Stk.	30.00
11213 618	Ebi Speciale Uramaki di scampi scozzesi in tempura, gamberi di Mazara del Vallo, polvere di pistacchio di Pantelleria e pasta Kataifi 8 pz.	Ebi Special <i>Uramaki mit schottischen Scampi in Tempura, Mazara del Vallo Garnelen, Pantelleria-Pistazienpulver und Kataifi-Teig</i> 8 Stk.	32.00
11215161 814	Color Roll Gambero in tempura, avocado, capasanta, maionese 8 pz.	Color Roll <i>Garnelen-Tempura, Avocado, Jakobsmuschel, Mayonnaise</i> 8 Stk.	33.50
11216	Rock'n'Roll Uramaki di polpo in tempura con avocado, tartare di tonno, salsa al miele 8 pz.	Rock'n'Roll <i>Uramaki mit Oktopus und Avocado in Tempura, Thunfisch-Tartar, Honig-Sauce</i> 8 Stk.	33.50

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 teriyaki 2 pz.	Geräucherter Tofu und Teriyaki-Sauce 2 Stk.	6.50
6		Daikon marinato al miso 2 pz.	Daikon mariniert mit Miso 2 Stk.	6.50
		Mango 2 pz.	Mango 2 Stk.	6.50
6		Pomodoro disidratato sott'olio 2 pz.	Dehydrierte Tomate in Öl 2 Stk.	6.50
6		Tempeh laccato 2 pz.	Glasierter Tempeh 2 Stk.	7.50
4		Tonno rosso 2 pz.	Roter Thunfisch 2 Stk.	7.50
4		Salmone scozzese 2 pz.	Schottischer Lachs 2 Stk.	7.50
4		Anguilla 2 pz.	Aal 2 Stk.	7.50
6		Polpo 2 pz.	Oktopus 2 Stk.	7.50
2		Gamberone Black Tiger 2 pz.	Black Tiger Garnelen 2 Stk.	8.50
4		Branzino 2 pz.	Wolfsbarsch 2 Stk.	8.50
4		Ricciola 2 pz.	Bernsteinmakrele 2 Stk.	8.50
14		Capesanta 2 pz.	Jakobsmuschel 2 Stk.	8.50



Nigiri Speciali

Spezial Nigiri

4 6		Gunkan Ikura (uova di salmone) 2 pz.	Gunkan Ikura (Lachseier) 2 Stk.	8.50
2		Gamberi di Mazara del Vallo 2 pz.	Mazara del Vallo Garnelen 2 Stk.	9.50
4		Salmone scottato e uova di salmone 2 pz.	Gebratener Lachs und Lachseier 2 Stk.	9.50
4		Branzino, lime e capperi di pantelleria 2 pz.	Wolfsbarsch, Limette und Pantelleria-Kapern 2 Stk.	9.50
4		Ricciola, yozu koshu e zeste di lime 2 pz.	Bernsteinmakrele, Yuzu Koshu und Limettenzesten 2 Stk.	9.50



Yakisoba

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

Kobayashi Issa



Yakisoba
Spaghetti giapponesi al saraceno
saltati

Yakisoba
*Japanische Bratnudeln aus
Buchweizen*

1 | 3 | 6
9 | 11



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

Blusoba
*Yakisoba 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 manzo e verdure

Yakisoba mit Rind und Gemüse

27.00

1 | 2 | 3
6 | 9 | 11

Yakisoba con astice e verdure

Yakisoba mit Hummer und Gemüse

35.00

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		Bento Box vegetariana 1 Tartare vegetariana 12 Pezzi misti	Vegetarische Bento Box 1 Vegetarisches Tartare 12 gemischte Stücke	27.00
2 4 11		Sashimi - Lago 12 Sashimi misti	Sashimi - See 12 gemischte Sashimi	36.00
2 4 6 11		Sushi e Sashimi - Monte 8 Sashimi, 1 Gambero cotto, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	Sushi e Sashimi - Berg 8 Sashimi, 1 Gekochte Garnele, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	38.00
2 4 6 11		Sushi - Cielo 8 Nigiri, 2 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti	Sushi - Himmel 8 Nigiri, 2 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll gekocht	44.00
1 2 5 6 11		Bento box di pesce Offerta giornaliera	Fisch Bento Box Tagesangebot	49.00
2 4 6 11		Natural & Asian 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	Natural & Asian 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 Tartar	51.00
2 4 11		Sashimi - Galassia 1 Tartare, 22 Sashimi misti	Sashimi - Galaxis 1 Tartare, 22 gemischte Sashimi	55.00
2 4 6 11		Combinazione BLU 9 Sashimi, 1 Gambero di Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki cotti, 3 Hosomaki, 1 Tartare	Kombination BLU 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo Garnele, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki gekocht 3 Hosomaki, 1 Tartare	57.00

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 (zucchine, foglie di sedano, patata dolce, carote)

Saisonales Gemüse (Zucchini, Staudensellerie, Süßkartoffel, Karotte)

16.00

1121316

Gamberi **6 pz.**

Garnelen 6 Stk.

21.00

11213
619

Verdura di stagione con gamberi

Saisonales Gemüse mit Garnelen

26.00

11219

Astice, foglie di sedano e patate viola

Hummer, Sellerieblätter und violetten Kartoffeln

32.00



Poke

Poke

116



Poke Natural

Riso, mango, avocado, pomodoro secco, melanzane giapponesi, tempeh, maionese vegetale, shiso, zenzero

Poke Natural

Reis, Mango, Avocado, getrocknete Tomate, japanische Auberginen, Tempeh, pflanzliche Mayonnaise, Shiso, Ingwer

25.00

1121416

Poke BLU

Riso, salmone, tonno, avocado, melanzane alla giapponese, mango, gambero di Mazara del Vallo, zenzero

Poke BLU

Reis, Lachs, Thunfisch, Avocado, japanische Auberginen, Mango, Mazara del Vallo Garnele, Ingwer

29.00

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
317		Mochi con gelato al te verde (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Grüntee-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Dolci giapponesi	Japanische Süßspeisen	5.50
317		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

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

Yosa Buson

	Birra giapponese	Japanisches Bier	
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 - Bottiglia	Abbinamento	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto Junmai	antipasti saporiti, piatti piccanti, carne alla griglia, formaggio fresco	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori Futsushu Nigori	piatti piccanti, agrodolce, formaggi stagionati, cioccolato, gelati alla crema	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime Junmai Ginjo	tempura, pesce bianco, sashimi, soba, verdura, carne, frutti di mare	58.00
	Sake - Aperto	Abbinamento	
1 dl	Aratama Tokubetsu Junmai	sushi, pesce bianco	9.00
1 dl	Kuromatsu Kenbishi Honyozo/Futsushu	ikura, ramen, tempura	11.00
1 dl	Kiyoizumi Yukimegami Junmai Daiginjo	sushi, molluschi, soba, salmone	16.00

Liquori e Cocktail

Liköre und Cocktails

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

Kobayashi Issa

Liquore giapponese**Japanischer Likör**

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

Cocktail giapponesi**Japanische Cocktails**

	Sake Sour Sake, succo limone, sciroppo litchi	Sake Sour <i>Sake, Zitronensaft, Litchi-Sirup</i>	15.00
	Bloody Sake Sake, sale, pepe, salsa di soia, tabasco, limone, succo pomodoro	Bloody Sake <i>Sake, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft</i>	15.00
	Saketini Sake, Shochu Ikkomon	Saketini <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	15.00
	Mojito Sake Sake, menta, zucchero, lime, soda	Mojito Sake <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 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 / *Lachsei*: 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