



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		Edamame Fagioli di soia	Edamame Sojabohnen	5.50
11		Alghe Insalata di alghe, vinaigrette giapponese	Algen Algensalat, japanische Vinaigrette	7.00
2 4 6		Shiromi Ricciola, avocado, gambero di Mazara, salsa ponzu 6 pz.	Shiromi Bernsteinmakrele, Avocado, Garnelen von Mazara del Vallo, Ponzu-Sauce 6 Stk.	19.50
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
2 4 11		Tartare di salmone e granchio Tartare di salmone e granchio, mango, mirin, salsa limone e sesamo	Lachs- und Krabbentartar Lachs-Krabben-Tatar, Mango, Mirin, Zitrone und Sesamsauce	26.50
6 8 10 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
4 6		Salmone flambè Salmone, riso, tartare salmone, lime, salsa teriyaki 3 pz.	Lachs- und Krabbentartar Lachs, Reis, Lachstartar, Limette, Teriyaki-Sauce 3 Stk.	20.50
4 6 9		Tataki di ricciola Ricciola marinata e scottata, alga rossa, castagna, salsa ginger e mela	Bernsteinmakrele Tataki Marinierte und gebratene Bernsteinmakrele, roter Seetang, Maronen, Ingwer und Apfelsauce	25.00

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, wakame, tofu, funghi shiitakee, cipollotto	<i>Blu Style Miso</i> suppe mit vegetarischem Dashi, Wakame, Tofu, Wakame, Tofu, Shiitakee-Pilzen und Frühlingszwiebeln	11.50
---	--	---	---	--------------



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.	<i>Sashimi mit Mango, Kiwi, Avocado mit Daikon, Tamari und Ingwer, geräuchertem Tofu mariniert mit geröstetem Sesamöl und Limette</i> 6 Stk.	17.00
4 6		Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango 6 pz.	<i>Schottischer Lachs-Sashimi auf Mango-Carpaccio</i> 6 Stk.	18.50
4		Sashimi di hamachi (ricciola giapponese) 6 pz.	<i>Hamachi-Sashimi (japanische Bernsteinmakrele)</i> 6 Stk.	18.50
4 6 10		Sashimi di tonno rosso con tartare di avocado e wasabi fresco 6 pz.	<i>Roter Thunfisch-Sashimi mit Avocado-Tartare und frischem Wasabi</i> 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

	 Hosomaki di mango e menta 6 pz.	<i>Hosomaki mit Mango und Minze</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki di Daikon marinato al Miso 6 pz.	<i>Hosomaki mit in Miso mariniertem Daikon</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con cetriolo 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gurke</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con avocado 6 pz.	<i>Hosomaki mit Avocado</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki di tofu affumicato e shiso 6 pz.	<i>Hosomaki mit geräuchertem Tofu und Shiso</i> 6 Stk.	10.00
4	Hosomaki con salmone scozzese 6 pz.	<i>Hosomaki mit schottischem Lachs</i> 6 Stk.	11.50
4	Hosomaki con tonno 6 pz.	<i>Hosomaki mit Thunfisch</i> 6 Stk.	11.50
4	Hosomaki di ricciola 6 pz.	<i>Hosomaki mit Bernsteinmakrele</i> 6 Stk.	11.50
2 4	Hosomaki di granchio fritto e gamberi di Mazara del Vallo 6 pz.	<i>Hosomaki mit gebratenen Krabben und Garnelen von Mazara del Vallo</i> 6 Stk.	12.50

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

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

	Granchio	Krabbe	16.00
2 4	Uramaki di salmone e granchio, salmone scottato, miele e lime 4/8 pz.	Uramaki mit Lachs und Krabben, gebratener Lachs, Honig und Limette 4/8 Stk.	27.00
	Dragon Roll	Dragon Roll	29.50
1 2 4 11	Uramaki di gamberi in tempura, avocado, maionese giapponese, tonno, salsa sriracha, sesame tostato 8 pz.	Garnelen-Uramaki in Tempura, Avocado, japanische Mayonnaise, Thunfisch, Sriracha-Sauce, gerösteter Sesam 8 Stk.	
	Croccante al Salmone	Lachs-Crunch	29.00
1 4 6	Uramaki di salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Lachs-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce 10 Stk.	
	Croccante al Tonno	Thunfisch-Crunch	29.00
1 3 4 6	Uramaki di tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Thunfisch-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce 10 Stk.	
	Croccante al gambero	Garnelen-Crunch	30.00
1 2 6	Uramaki di gamberi in tempura e avocado 8 pz.	Uramaki mit Garnelen in Tempura und Avocado 8 Stk.	
	Ebi Speciale	Ebi Special	32.00
1 2 6 8	Uramaki di scampi scozzesi in tempura, gamberi di Mazara del Vallo, polvere di pistacchio di Pantelleria e pasta Kataifi 8 pz.	Uramaki mit schottischen Scampi in Tempura, Mazara del Vallo Garnelen, Pantelleria-Pistazienpulver und Kataifi-Teig 8 Stk.	
	Tiger Roll	Tiger Roll	31.50
2 4 8	Uramaki di granchio, mango, maionese al miele, ricciola scottato, limone, mandorla 8 pz.	Krabben-Uramaki, Mango, Honig-Mayonnaise, gebratene Bernsteinmakrele, Zitrone, Mandeln 8 Stk.	
	Rock'n'Roll	Rock'n'Roll	33.50
1 2 6	Uramaki di polpo in tempura con avocado, tartare di tonno, salsa al miele 8 pz.	Uramaki mit Oktopus und Avocado in Tempura, Thunfisch-Tartar, Honig-Sauce 8 Stk.	

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

Allergeni
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

Yakisoba e Dim Sum

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

Kobayashi Issa



Yakisoba Spaghetti giapponesi al saraceno saltati

Yakisoba Japanische Bratnudeln aus Buchweizen

1 6		Blusoba Yakisoba con brodo dashi vegetariano, tofu marinato, shiitakee, lemongrass, wakame, germogli di soia, pakchoi, cipollotto	Blusoba Yakisoba mit vegetarischer Dashi- Brühe, mariniertem Tofu, Shiitake, Zitronengras, Wakame, Sojasprossen, Pakchoi, Frühlingszwiebeln	22.00
1 6 9 11		Yakisoba con verdure	Yakisoba mit Gemüse	21.00
1 6 9 11		Yakisoba con manzo e verdure	Yakisoba mit Rind und Gemüse	27.00
1 2 6 9 11		Yakisoba con astice e verdure	Yakisoba mit Hummer und Gemüse	35.00
1 2 3 4 6 14		Ramen mare Ramen di soba con brodo di miso dashi, capesante, gamberi, scampo fritto in pankò, uovo, wakame, shiitakee, spinaci, cipollotto	Ramen mare Soba-Ramen mit Miso-Dashi-Brühe, Jakobsmuscheln, Garnelen, in Pankò gebratene Langustinen, Ei, Wakame, Shiitake, Spinat, Frühlingszwiebeln	39.50



Dim Sum

Dim Sum

1 6		Yasai Dim Sum Ravioli con verdure 4pz.	Yasai Dim Sum Chinesische Teigtaschen mit Gemüse 4 Stk.	15.00
1 6		Shiitake dumpling Ravioli con funghi shiitake 4pz.	Shiitake dumpling Chinesische Teigtaschen mit Shiitake-Pilzen 4 Stk.	15.50
1 2 6		Ha Gao Ravioli con gamberi 4pz.	Ha Gao Chinesische Teigtaschen mit Garnelen 4 Stk.	16.50
1 6 14		Hotate Ravioli con capesante 4pz.	Hotate Chinesische Teigtaschen mit Kammuscheln 4 Stk.	16.00

Combinazioni

Kombinationen


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

Matsuo Bashō



Combinazioni

Kombinationen

1 6 9		Bento Box vegetariana 1 Tartare vegetariana 12 Pezzi misti	Vegetarische Bento Box 1 Vegetarisches Tartare 12 gemischte Stücke	28.00
2 4		Sashimi - Lago 12 Sashimi misti	Sashimi - See 12 gemischte Sashimi	37.00
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	39.00
1 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	46.00
1 2 5 6 11		Bento box di pesce Offerta giornaliera	Fisch Bento Box Tagesangebot	49.00
1 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	53.00
2 4		Sashimi - Galassia 1 Tartare, 22 Sashimi misti	Sashimi - Galaxis 1 Tartare, 22 gemischte Sashimi	57.00
1 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	59.00

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, patate dolci, melanzane, zucca)	Saisonales Gemüse (Zucchini, Süßkartoffel, Aubergine, Kürbis)	16.00
1121316		Gamberi 6 pz.	Garnelen 6 Stk.	21.00
11213619		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