



2025

New Year's Eve menu

Aperitivo

Small Chef's flavor explosion
Petite explosion de saveurs des chefs

Wagyu

Wagyu carpaccio, enriched with Vallemaggia DOP alpine cheese shavings,
Fuji apple chutney, delicate enoki mushrooms
*Carpaccio de Wagyu, agrémenté de copeaux d'alpage Vallemaggia AOP,
chutney de pomme Fuji, délicats champignons enoki*

Risotto

Aged brown rice, creamed with 24-month aged
Vacche Rosse Parmigiano Reggiano, white truffle
*Riz brut vieilli, crémeux au parmesan
Reggiano Vacche rosse 24 mois, truffe blanche*

Wellington

Wellington beef fillet, its sauce,
baby vegetables and potato gratin
*Filet de bœuf à la Wellington, sa sauce, baby légumes et
gratin de pommes de terre*

Mousse

White chocolate mousse, Yuzu gel,
gingerbread biscuit and mandarin ice cream
*Mousse au chocolat blanc, gelée de Yuzu,
biscuit au pain d'épices et glace à la mandarine*

145.-/p.p.

Aperitif from 7pm to 8pm

Dinner from 8pm

Vegetarian New Year's Eve menu

Aperitivo 🌿

Tartufo 🌿

Soft-boiled egg on jerusalem artichoke cream,
hazelnut crumble, black truffle

Œuf mollet sur crème de topinambour, crumble de noisettes, truffe noire

Risotto 🌿

Aged brown rice, creamed with 24-month aged
Vacche Rosse Parmigiano Reggiano, white truffle
Riz brut vieilli, crémeux au parmesan
Reggiano Vacche rosse 24 mois, truffe blanche

Wellington Vegetariana 🌿

Baked leek in nori seaweed, legume duxelles,
wrapped in zucchini and carrots in puff pastry,
potato and vegetable gratin
Poireau rôti en algue nori, duxelles de légumineuses,
enrobé de courgettes et carottes en pâte feuilletée,
gratin de pommes de terre et de légumes

Mousse 🌿

White chocolate mousse, Yuzu gel,
gingerbread biscuit and mandarin ice cream
Mousse au chocolat blanc, gelée de Yuzu,
biscuit au pain d'épices et glace à la mandarine

105.-/p.p.

Aperitif from 7pm to 8pm

Dinner from 8pm



follow us!  

BLU Restaurant & Lounge - Via Respini 9, CH 6600 Locarno
T. +41 (0)91 759 00 90 - E. info@blu-locarno.ch - www.blu-locarno.ch