



2025

Menu di Capodanno Tradizionale

Aperitivo

Piccola esplosione di sapori degli chef
Kleine Geschmacksexplosion unserer Köche

Wagyu

Carpaccio di Wagyu, arricchito con scaglie d'alpeggio Vallemaggia DOP,
chutney di mela Fuji, delicati funghi enoki
*Wagyu-Carpaccio, verfeinert mit Vallemaggia-Alpkäsespänen g.U.,
Fuji-Apfel-Chutney, feinen Enoki-Pilzen*

Risotto

Riso grezzo invecchiato, mantecato con parmigiano reggiano
Vacche rosse 24 mesi, tartufo bianco
*Gealterter Rohreis, cremig gerührt mit 24 Monate gereiftem
Parmesan Reggiano "Vacche Rosse", weißer Trüffel*

Wellington

Filetto di manzo alla Wellington, la sua salsa,
baby verdure e gratin di patate
Rinderfilet Wellington, seine Soße, Baby-Gemüse und Kartoffelgratin

Mousse

Mousse al cioccolato bianco, gel di Yuzu,
biscotto al pan di zenzero e gelato al mandarino
*Mousse von weißer Schokolade, Yuzu-Gel,
Lebkuchen-Keks und Mandarineneis*

145.-/p.p.

Aperitivo dalle 19:00 alle 20:00

Cena dalle 20:00

Menu di Capodanno Vegetariano

Aperitivo

Tartufo

Uovo morbido su crema di topinambur, crumble di nocciole, tartufo nero
*Gänsestopfleberterrinen, Pfannenbrioche, mediterrane Focaccia,
kandierte Kumquats, Mangokonfitüre*

Risotto

Riso grezzo invecchiato, mantecato con parmigiano reggiano
Vacche rosse 24 mesi, tartufo bianco
*Gealterter Rohreis, cremig gerührt mit 24 Monate gereiftem
Parmesan Reggiano "Vacche Rosse", weißer Trüffel*

Wellington Vegetariano

Porro al forno in alga nori, duxelle di leguminose
rivestita di zucchine e carote in sfoglia, gratin di patate e verdure
*Gebackener Lauch in Nori-Alge, gefüllt mit
Hülsenfrucht-Duxelles und umhüllt von Zucchini und
Karotten in Blätterteig, Kartoffel-Gemüse-Gratin*

Mousse

Mousse al cioccolato bianco, gel di Yuzu,
biscotto al pan di zenzero e gelato al mandarino
*Mousse von weißer Schokolade, Yuzu-Gel,
Lebkuchen-Keks und Mandarineneis*

105.-/p.p.

Aperitivo dalle 19:00 alle 20:00

Cena dalle 20:00



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