

Sushi
and Natural

Menu du Nouvel An japonais

149 CHF/p.p.

Apéritif

Carpaccio de Wagyu, agrémenté de copeaux d'alpage Vallemaggia AOP, chutney de pommes Fuji, délicats champignons enoki

Sélection créative de sushis du chef, avec des ingrédients frais et des associations surprenantes

Morue noire, marinée au miso blanc et au saké, glacée au miel tessinois, servie sur une velouté de potiron Kabocha

Mousse au chocolat blanc, gelée de Yuzu, biscuit au pain d'épices et glace à la mandarine

Japanese New Year's Eve menu

149 CHF/p.p.

Aperitif

Wagyu carpaccio, enriched with Vallemaggia DOP alpine cheese shavings, Fuji apple chutney, delicate enoki mushrooms

Chef's creative selection of sushi, with fresh ingredients and surprising combinations

Black cod, marinated in white miso and sake, glazed with Ticino honey, served on a velvety Kabocha pumpkin purée

White chocolate mousse, yuzu gel, gingerbread biscuit and mandarin ice cream



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