

Sushi
and Natural

Japanisches Silvestermenü

149 CHF/p.p.

Aperitif

Wagyu-Carpaccio, verfeinert mit Vallemaggia-Alpkäsespänen g.U., Fuji-Apfel-Chutney, feinen Enoki-Pilzen

Kreative Sushi-Auswahl des Küchenchefs mit frischen Zutaten und überraschenden Kombinationen

Black Cod mariniert mit weißem Miso und Sake, glasiert mit Tessiner Honig, serviert auf Kabcha-Kürbiscremesuppe

Mousse von weißer Schokolade, Yuzu-Gel, Lebkuchen-Keks und Mandarinen-eis

Capodanno Giapponese

149 CHF/p.p.

Aperitivo

Carpaccio di Wagyu, arricchito con scaglie d'alpeggio Vallemaggia DOP, chutney di mela Fuji, delicati funghi enoki

Selezione creativa di sushi dello Chef, con ingredienti freschi e accostamenti sorprendenti

Black Cod, marinato al miso bianco e sakè, glassato con miele ticinese, servito su vellutata di zucca Kabocha

Mousse al cioccolato bianco, gel di Yuzu, biscotto al pan di zenzero e gelato al mandarino



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