



2020

# Menu di Natale

**Cena 24.12 - Pranzo 25.12**

*Abendessen 24.12 - Mittagessen 25.12*

## Tartare

Tartare di vitello, salsa alla senape, chips di pane  
Vallemaggia croccante  
*Kalbstatar, Senfsauce, knusprige Vallemaggia-Brotchips*

## Tortelloni

Tortelloni della casa, spinacino, ricotta, burro affumicato,  
salvia e pesto di nocciole  
*Hausgemachte Tortelloni, Ricotta-Spinat-Füllung,  
geräucherte Butter, Salbei und Haselnuss-Pesto*

## Vitello

Carré di vitello cotto a bassa temperatura, il suo jus al timo,  
pepe di Timut, soffice di patate e verdure croccanti  
*Niedertemperatur-gegartes Kalbskarree, Thymian-Jus,  
Timut-Pfeffer, Kartoffelpüree und knackiges Gemüse*

## Tronchetto

Tronchetto fondente, rametto di cioccolato al latte,  
cremoso bianco, crumble e jam al passion fruit  
*Schmelzender Schokoladen-Block, Milkschokoladen-Zweig,  
weißer Cremoso, Crumble und Passionsfrucht-Marmelade*

## Panettone

Panettone con crema al mascarpone  
*Panettone mit Mascarpone-Creme*

**85.-/p.p.**

Il BLU Restaurant&Lounge rimarrà aperto regolarmente con proposta a là carte

*Das BLU Restaurant&Lounge regelmäßig mit einem À-la-carte-Angebot*

# Christmas menu

12/24 Dinner - 12/25 Lunch

*Dîner 24.12 - Déjeuner 25.12*

## Tartare

Veal Tartare, mustard sauce, crispy Vallemaggia bread chips

*Tartare de veau, sauce à la moutarde, chips de pain*

*Vallemaggia croustillantes*

## Tortelloni

Homemade tortelloni, ricotta and baby spinach filling, smoked butter, sage and hazelnut pesto

*FTortelloni maison, épinards-ricotta, beurre fumé,*

*sauge et pesto de noisettes*

## Vitello

Low-temperature cooked veal rack, thyme jus, Timut pepper, creamy potato purée and crispy vegetables

*Carré de veau cuit à basse température, son jus au thym, poivre de Timut, soufflé de pommes de terre et légumes croquants*

## Tronchetto

Melted chocolate bar, milk chocolate twig, white creamy, crumble and passion fruit jam

*Tronçon fondant, branche de chocolat au lait, crémeux blanc, crumble et confiture de fruit de la passion*

## Panettone

Panettone with mascarpone cream

*Panettone et sa crème au mascarpone*

**85.-/p.p.**

The BLU Restaurant&Lounge will be open regularly with an à la carte menu

*Le BLU Restaurant&Lounge restera ouvert régulièrement avec une proposition à la carte*





*follow us!*  

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