

p. 3	Vini Aperti
p. 4	Aperitivi
p. 5	Martini
p. 5	After Dinner
p. 5	BLU Special Cocktails
p. 6	Long Drinks
p. 6	Caribbean Drinks
p. 8	Whisky / Cognac / Brandy / Armagnac / Calvados
p. 9	Vodka / Rum / Gin
p. 10	Tequila / Liquori / Amari
p. 11	Spiriti / Grappe Ticinesi / Grappe Italiane
p. 13	Birra
p. 14	Bibite / Caffetteria

Quando il momento si fa BLU

Prova le bevande più di tendenza oppure fai un tuffo nell'epoca d'oro dei cocktail, lasciandoti guidare dal barman nell'assaggio di drink e distillati tipici degli anni '80. Le proposte del bar sono tutte miscelate o shakerate utilizzando materie prime del Ticino e componenti innovativi come la liquirizia, il ginger o la marmellata. Drink quali il "BLU Edition", con frutta fresca, e il "Tintoretto", vera bomba anti-ageing apprezzata in particolare dalla clientela femminile, sono già un successo.

Accompagna i tuoi sorsi con golosi stuzzichini preparati dalla cucina di BLU. Le focacce, cotte in casa nel forno a legna, possono essere guarnite con salse, spezie e ingredienti sempre diversi e intriganti, come verdure, piccole spume o salame al tartufo. E, se sei alla ricerca di sapori ancora più insoliti e sorprendenti, il bancone esotico ti propone irresistibili ricette a base di sushi, sotto la guida di un esperto cuoco orientale.

Blaue Stunde im BLU

Kosten Sie an der Bar die Trendgetränke oder lassen Sie sich von Barman zurück in die achtziger Jahre begleiten, der goldenen Epoche der Cocktails mit ihren typischen Destillaten. Für alle seine Drinks bevorzugt Fausto Ingredienzien aus dem Tessin, einigen Kreationen fügt er als aparte Note Lakritze, Ingwer oder Marmelade bei. Sein "BLU Edition" mit frischen Früchten und der besonders von Damen geschätzte "Tintoretto" sind bereits ein Erfolg.

Zu den Cocktails stehen verlockende Häpplein aus der Küche bereit, z.B. Fladenbrot Focaccia aus dem Holzofen, das Sie mit Saucen, Gewürzen und wechselnden Beigaben anreichern können. Wer überraschende Geschmacksnuancen sucht, findet sie am Tresen des orientalischen Kochs.

Bianchi Ticino

Chf (1dl)

Terre di Gudo	Tamborini	Ticino	7.50
Il Sauvignon	Delea	Ticino	8.50

Bianchi Italia

Chimera	Tenute Soletta	Sardegna	7.50
Curtefranca	Ca' del Bosco	Lombardia	8.50
Oxydiana	L.Bottoni	Sicilia	8.50

Rossi Ticino

Miro	Sangiorgio	Ticino	7.00
Ultima Goccia	Chiodi	Ticino	10.00

Rossi Italia

Ramitello	Di Majo Norante	Molise	6.50
Cabernet Franc	Felluga/russiz	Friuli	8.00
Morellino di scansano	Il Grillesino	Toscana	8.50
Amarone La Musa	Negrar	Veneto	9.50

Bollicine / Champagne

Prosecco di Valdobbiadene	Astoria	Veneto	8.00
Bellavista Alma Cuvèe Brut	Bellavista	Lombardia	13.00
Moët Chandon Brut	Moët Chandon	Francia	18.00

Vini Dolci

Moscato d'Asti	Braida	Piemonte	7.00
----------------	--------	----------	-------------

Aperitivi

San Bitter Analcolico Bianco / Rosso	10 cl.	4.50
Crodino	10 cl.	4.50
Martini Bianco / Rosso	4 cl.	6.00
Campari	4 cl.	6.00
Aperol	4 cl.	6.00
Virgin Mary (Succo di pomodoro condito)	20 cl.	6.00
Cynar	4 cl.	7.00

Aperitivi / Pre-Dinner

Hugo Prosecco, Elderflower Syrup (sambuco), Soda	9.00
Kir Royal Prosecco Prosecco, Blackcurrent (ribes nero)	9.00
Spritz Aperol Aperol bitter, Prosecco, Soda	9.00
Milano Campari, Prosecco, Cranberries Juice	10.00
Tokyo Spritz Sake, Prosecco, Midori, Ginger Beer	12.00
Garibaldi Bitter Campari, Orange juice	12.00
Bloody Mary Vodka, Lemon juice, Tomato juice, Worcestershire, Salt, Tabasco, Pepper	14.00
Bronx Gin, Red Martini, Dry Martini, Orange juice	14.00
Dry Martini Gin, Dry Martini	14.00
Manhattan Canadian Club, Red Martini, Angostura	14.00
Screwdriver Vodka, Orange juice	14.00
Vodka Martini Vodka, Dry Martini	14.00
Negroni Sbagliato Bitter Campari, Martini Red, Prosecco	16.00
Mimosa / Bellini / Rossini Prosecco, Orange / Peach / Fresh Strawberry juice	16.00
Negroni Gin, Red Martini, Bitter Campari	16.00
Champagne Cocktail Champagne, Brandy, Sugar, Angostura	18.00

ANALCOLICI

Bahamas Apple juice, Lemon juice, Grenadine, Lime	9.00
Orange Fresh Orange juice, Lemon juice, Pineapple juice, Ginger Ale, Tonic Water	9.00
Shirley Temple Ginger Ale, Grenadine	9.00
Virgin Colada Pineapple juice, Coconut Milk Cream	9.00
Blu Analcolico Cocktail di frutta fresca analcolico	11.00

Martini

Apple Martini Vodka, Apple liqueur, Lime juice, Sugar	16.00
April Shower Cognac, Benedictine, Orange juice	16.00
Lemon Meringue Martini Lemon Vodka, Drambuie, Lime juice, Sugar	16.00
Melon Martini Vodka, Midori, Lemon juice, Sugar	16.00

After Dinner Cocktails

Alexander Cognac, Crème de Cacao, Milk Cream	14.00
Apotheke Cognac, Fernet Branca, Creme de Menthe Green	14.00
Black Russian Vodka, Kahlua	14.00
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Lemon juice, Cranberry juice	14.00
Daiquiri Rum, Sugar, Lemon juice	14.00
Margarita Tequila, Cointreau, Lemon juice	14.00
Old Fashioned Bourbon Whisky, Sugar, Angostura, Soda	14.00
Stinger Cognac, Crème de Menthe White	14.00
White Russian Vodka, Kahlua, Milk Cream	14.00

BLU Special Cocktails

B&B Brandy, Benedictine	16.00
Japanese Lipers Midori, Triple Sec, Lime	16.00
Tintoretto Prosecco, Pomegranate juice (Melagrana)	16.00
Mary Pickford Rum, Maraschino, Pineapple juice, Grenadine	16.00
Marton's Mule Gin, Lime, Ginger Beer	16.00
Singapore Sling Gin, Benedictine, Cherry Brandy, Cointreau, Pineapple juice, Lime, Grenadine, Angostura	16.00
Lago Special Gin, Passion Fruit, White Lillet, Lime	16.00
Pisco Sour Pisco, Lime, Sugar	16.00

Long Drinks

Gin Fizz Gin, Lemon juice, Sugar, Soda	14.00
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Lime juice	14.00
Pina Colada Rum, Pineapple juice, Coconut Liqueur, Coconut Syrup	14.00
Seabreeze Vodka, Cranberry, Grapefruit juice	14.00
Tequila Sunrise Tequila, Orange juice, Grenadine	14.00
VIP Vodka, Aperol, Triple Sec, Grapefruit juice, Orange juice, Grenadine	14.00
Waterloo Gin, Amaretto di Saronno, Orange juice, Lemon juice, Raspberry Syrup	14.00
Pimm's Pimm's, Ginger Ale, Fresh Fruit	16.00

Caribbean Drinks

Mojito Rum, Brown Sugar, Fresh Mint, Lime, Soda	14.00
Caipirinha Cachaca, Lime, Brown Sugar	14.00
Cuba Special Havana Rum, Coca-Cola, Lime, Sugar	14.00
Caipirissima White Rum, Lime, Sugar	14.00
Havana Mule Havana Rum, Ginger Ale, Lime, Sugar	14.00

Whisky

4cl.

Ballantines	10.00	Cragganmore 12y.	14.00
Canadian Club	10.00	Chivas 12y.	14.00
Four Roses	10.00	Bushmills 16y.	16.00
J&B	10.00	Highland Park 12y.	16.00
Jack Daniel's	12.00	Lagavulin 16y.	16.00
Glenfiddich	12.00	Chivas 18y.	18.00
Ardberg 10y.	14.00	Togouchi (Jap) 18y.	18.00
Balvenie 12y.	14.00	Macallan Amber	24.00
Oban 14y.	14.00	Chivas 25y.	25.00
Talisker 10y.	14.00		

Cognac / Brandy

2cl.

Martell V.S.	10.00
Bisquit V.S.	10.00
Hennessy Fine de Cognac	10.00
Remy Martin	12.00
Martell Cordon Bleu	18.00
Hennessy x.o.	20.00
Martell x.o.	20.00

Armagnac

2cl.

Calvados

2cl.

Baron Duplex vsop	14.00	Coeur de Lion	14.00
--------------------------	--------------	----------------------	--------------

Vodka

4cl.

Absolut	10.00
Belvedere	14.00
Grey Goose	14.00
Beluga	18.00
Elyx	18.00
Grey Goose VX	20.00

Rum

4cl.

Bacardi	10.00
Havana Riserva	12.00
Bacardi Riserva	12.00
J. Bally (Rum Agricolo)	16.00
El Dorado 21 y.	16.00
Havana 7y.	16.00
Zacapa 23y.	16.00
Clement (Single Cask Agricolo)	22.00

Gin

4cl.

Beefeater London Dry	10.00
Bisbino (Gin Ticino)	12.00
Bulldog	12.00
Clouds	12.00
Star of Bombay	14.00
Plymouth	14.00
Madame Geneva (Gin Rouge)	16.00
Madame Geneva (Gin Blanc)	16.00
Mare	16.00
Monkey 47	16.00
Hendrick's	16.00
Marton	16.00
Monkey 47 Special Edition	26.00

Tequila 4cl.

José Cuervo Silver	10.00
José Cuervo Especial	12.00
Patron Silver	16.00
Patron Reposado	16.00

Liquori 4cl.

Amaretto di Saronno	7.00
Baileys	7.00
Cointreau	7.00
Drambuie	7.00
Sambuca	7.00
Hierbas (Liquore Ibiza)	7.00

Amari 4cl.

Appenzeller	7.00
Averna	7.00
Braulio	7.00
Fernet Branca	7.00
Fernet Menta	7.00
Jägermeister	7.00
Montenegro	7.00
Ramazzotti	7.00

Spiriti

2cl.

Himbergeist	7.00
Mirabelle Morand	7.00
Pflumli	7.00
Vieille Prune	7.00
Williamine Morand	7.00
Wildkirsch Morand	7.00
Assenzio Green Velvet	10.00

Grappe Ticinesi

2cl.

Vallemaggia Delea	7.00
Kopp von der Crone	9.00
Pian Marnino Riserva	9.00
San Zeno	9.00
Sassi Grossi	9.00
Sinfonia	9.00
Vecchio Rovere Delea	9.00
Vecchio Rovere (Sabina Quadra)	14.00
Vecchio Moscato (Sabina Quadra)	16.00

Grappe Italiane

2cl.

Due Sorelle Berta (Moscato)	10.00
Sulumu Berta (Cannonau)	10.00
Sori' d'Olga Berta	10.00
La Difesa (Amarone)	12.00
Moscato Poli	14.00
Magia Berta	16.00
Sassicaia	16.00

Birra, Bibite & Caffetteria

Birre	3dl	5dl
Heineken (Spina)	4.80	7.50
Erdinger Weissbier	7.00	8.50
Erdinger Weissbier Analcoolica	6.00	–
Erdinger Pikantus	–	9.00
Ittinger Ambrata	7.00	–
Sol	7.00	–

Birre Italia / Giappone	3dl	5dl
Asahi	6.00	–
Kirin Ichiban	7.00	–
Contina Hordeum (Bianca al Farro)	8.50	–
Regina Hordeum (Bionda)	8.50	–
Hermes Hordeum (Rossa al Riso Ermes)	8.50	–
Evo Hordeum (Senza Glutine)	8.50	–
Venus Hordeum (Nera al Riso Venere)	8.50	–
Coedo	9.00	–

Bibite

	3dl	5dl	1l
Acqua Minerale (San Pellegrino)	–	5.70	9.00
Acqua Naturale (Panna)	–	5.70	9.00
Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta	4.50	–	–
The Nestea Pesca / Limone	4.50	–	–
Rivella Rossa	4.50	–	–
Rivella Blu	4.50	–	–
Gassosa Fizzy Limone / Mandarino	4.50	–	–
Kinley Lemmon	4.50	–	–
Kinley Tonic	4.50	–	–
Succo Arancia / Pesca / Ananas	4.50	–	–
RedBull	6.50	–	–

Caffetteria

Espresso liscio	2.90	Caffé tazza grande	3.90
Espresso corretto	3.70	Cappuccino	4.50
Corretto special	4.20	Mini Cappuccino	3.50
Espresso doppio	5.20	Ovomaltina/Cioccolata	4.20
Espresso decaffeinato	2.90	Latte macchiato	4.50
Espresso d'orzo	3.10	The/Tisane	3.50
Espresso ginseng	3.10	Tisane BIO	5.00

BLU RESTAURANT
& LOUNGE

Ve - Sa: 17:00 – 01:00
Do - Gio: 17:00 – 00:00

–

Fr - Sa: 17:00 – 01:00
So - Do: 17:00 – 00:00

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 91 759 00 90
info@blu-locarno.ch

fb.com/**blulocarno**