



SUSHI

あおい

SASHIMI

Capodanno Giapponese

Tataki di carne Wagyu

Combinazione di Sushi misto

Aragosta gratinata con Miso e Yuzu

Caprese al limone con crema al pistacchio
e gelato al panettone

CHF 115

Capodanno Giapponese — Vegetariano

Tofu di sesamo con bambu fresco affumicato
e radice di loto croccante

Uramaki di riso integrale Genmai con castagne,
cime di rapa marinate e radici di Gobo, crema di zucca Kabocha e
Wasabi fresco tritato

Hobayaki: funghi misti giapponesi,
patate Satoimo e fagioli Azuki, gratinati al Miso
e Yuzu nelle foglie di Hoba con scaglie di tartufo

Variazione di sorbetti

CHF 85

Japanisches Silvestermenu

Tataki aus Wagyu-Fleisch

—

Gemischte Sushi Kombination

—

Mit Miso und Yuzu gratinierter Hummer

—

Zitronen-Caprese mit Pistaziencrème
und Panettone-Eis

CHF 115

Japanisches Silvestermenu — Vegetarisch

Sesam-Tofu mit frischem geräuchertem Bambus
und knuspriger Lotus-Wurzel

—

Uramaki aus Genmai-Vollkornreis mit Kastanien,
marinierten Rübenstielen und Gobo-Wurzeln,
Kabocha-Kürbiscrème und frisch gehacktem Wasabi

—

Hobayaki: Gemischte Japanische Pilze,
Satoimo-Kartoffeln und Azuki-Bohnen, mit Miso
und Yuzu in Hoba-Blätter gratiniert mit Trüffelsplitter

—

Sorbet-Variation

CHF 85



+41 (0)91 759 00 90 / www.blu-locarno.ch / fb.com/blulocarno