



あおい



ANTIPASTI

VORSPEISEN



ZUPPE

SUPPEN



SASHIMI

SASHIMI



HOSOMAKI

HOSOMAKI



NIGIRI

NIGIRI



URAMAKI

URAMAKI



COMBINAZIONI

KOMBINATIONEN



TEMPURA

TEMPURA



YAKISOBA

YAKISOBA



TAKIKOMI

TAKIKOMI

CURRY GIAPPONESE

JAPANISCHES CURRY

DOLCI

NACHSPEISEN

GELATI E SORBETTI

EIS UND SORBETS

THE

TEE

BIRRA GIAPPONESE

JAPANISCHES BIER

SAKE

SAKE

COCKTAIL GIAPPONESI

JAPANISCHE COCKTAILS

LIQUORE GIAPPONESE

JAPANISCHER LIKÖR



ANTIPASTI / VORSPEISEN

Allergeni /
Allergene



Edamame

Fagioli di soia

Edamame

Sojabohnen

5.50

6



Insalata di alghe

Con vinaigrette giapponese

Algensalat

mit japanischer Vinaigrette

7.00

1, 11

Verdure di stagione

alla giapponese

Saisongemüse

nach japanischer Art

15.00

1, 9, 11

Zuke maguro

Carpaccio di tonno scottato e marinato con salsa di soya, pac choi, funghi enoki croccanti

Zuke maguro

In Soja marinierter und leicht gebratener Thunfisch-Carpaccio, Pac Choi, knusprige Enoki-Pilze

19.00

1, 4, 6, 11

Tataki di salmone selvatico Alaska

Salmone selvatico scottato con mosto di sake e composta di mele

Wildlachs-Tataki Alaska

Leicht an Sake-Most gebratener Wildlachs mit Apfelkompott

19.00

1, 4, 6, 11

Tartare di tonno

Tartare di tonno con gamberone al vapore, dressing di yuzu kosho

Thunfisch Tartare

Thunfisch-Tartare mit gedämpfter Garnele, Yuzu-Kosho Dressing

21.00

1, 2, 4, 6, 11

Ceviche di mare alla BLU

Scampi e pesce del giorno marinato con salsa ponzu

Ceviche nach BLU Art

Scampi und Fisch des Tages mariniert mit Ponzu-Sauce

22.00

1, 2, 6, 11

Sigaro BLU

Tartare di salmone scozzese, granchio reale e gelée di mango

Zigarre "BLU"

Tartare aus schottischem Lachs, Königskrabbe und Mangogelée

21.00

1, 2, 4, 6, 11

Astice Mango Avocado

Mango, avocado e astice in tempura

Mango-Avocado Hummer

Mango, Avocado und Hummer in Tempura

23.00

1, 2, 11

Millefoglie Exotic

Tartare di gamberi rossi di Mazzara del Vallo, tartare di salmone selvatico con salsa tosazu e wasabi fresco

Millefeuille Exotic

Tartare aus Roten Mazzara-del-Vallo Garnelen, Tartare aus wildem Lachs mit Tosazu-Sauce und frischem Wasabi

23.00

1, 2, 6, 11

Insalata di astice e granchio reale

Spaghetti di soia, astice candese, granchio reale e frutta

Hummer-Königskrabbe Salat

Soja-Spaghetti, kanadischer Hummer, Königskrabbe und Früchte

25.00

1, 2, 4, 6, 11



Vegetariano / Vegetarisch



ZUPPE / SUPPEN

Allergeni /
Allergene

Zuppa di miso
con tofu e alghe

Miso-Suppe
mit Tofu und Algen

7.00

1, 6



SASHIMI / SASHIMI

Allergeni /
Allergene

Sashimi di salmone scozzese
6 pz.

Sashimi mit schottischem Lachs
6 Stk.

17.00

1, 4, 11

Sashimi di tonno
6 pz.

Sashimi mit Thunfisch
6 Stk.

17.00

1, 4, 11

Sashimi di polipo spicy
6 pz.

Sashimi mit spicy Tintenfisch
6 Stk.

17.00

1, 4, 11

Sashimi di hamachi (ricciola giapponese)
6 pz.

Hamachi-Sashimi (japanische Seriola)
6 Stk.

18.00

1, 4, 11

**Sashimi di ricciola affumicata con fieno
e wasabi fresco**
6 pz.

**Sashimi mit Heu-geräucherter
Bernsteinmakrele und frischem Wasabi**
6 Stk.

21.00

1, 4, 11

**Sashimi di salmone selvatico Alaska e
tartare**
6 pz.

**Sashimi mit wildem Lachs aus Alaska und
Tartare**
6 Stk.

21.00

1, 4, 11



HOSOMAKI / HOSOMAKI

Allergeni /
Allergene



Hosomaki con cetriolo

Hosomaki mit Gurken

9.00

1, 11



Hosomaki con avocado

Hosomaki mit Avocado

9.00

1, 11

Hosomaki con salmone

Hosomaki mit Lachs

9.50

1, 4, 11

Hosomaki con tonno

Hosomaki mit Thunfisch

9.50

1, 4, 11



Vegetariano / Vegetarisch



NIGIRI / NIGIRI

Allergeni /
Allergene

Nigiri di tonno 2 pz.	Nigiri mit Thunfisch 2 Stk.	6.00	4
Nigiri di salmone Scozzese 2 pz.	Nigiri mit schottischem Lachs 2 Stk.	6.00	4
Nigiri di polipo 2 pz.	Nigiri mit Tintenfisch 2 Stk.	6.00	4
Nigiri di gamberone 2 pz.	Nigiri mit Garnele 2 Stk.	7.00	2
Nigiri di branzino 2 pz.	Nigiri mit Seebarsch 2 Stk.	7.00	4
Nigiri di granchio 2 pz.	Nigiri mit Krabbenfleisch 2 Stk.	7.00	2
Nigiri di anguilla 2 pz.	Nigiri mit Aal 2 Stk.	7.00	4
Nigiri di salmone selvatico Alaska 2 pz.	Nigiri mit Wildlachs aus Alaska 2 Stk.	8.00	4
Nigiri di ricciola 2 pz.	Nigiri mit Bernsteinmakrele 2 Stk.	8.00	4
Nigiri di Gunkan Ikura (uova di salmone) 2 pz.	Nigiri mit Gunkan Ikura (Lachseier) 2 Stk.	8.00	4
Nigiri di gamberi Sicilia 2 pz.	Nigiri mit sizilianischen Garnelen 2 Stk.	8.00	2
Nigiri di aragosta 2 pz.	Nigiri mit Languste 2 Stk.	9.50	2
Nigiri di astice 2 pz.	Hummer-Nigiri 2 Stk.	9.50	2



Vegetariano / Vegetarisch



URAMAKI CLASSICO / KLASSISCHE URAMAKI

Allergeni /
Allergene

Salmone e avocado roll <i>4 / 8 pz.</i>	Lachs-Avocado Roll <i>4 / 8 Stk.</i>	12.00 / 20.00	1, 4, 6, 11
Tonno e avocado roll <i>4 / 8 pz.</i>	Thunfisch-Avocado Roll <i>4 / 8 Stk.</i>	12.00 / 20.00	1, 4, 6, 11
California roll Granchio reale, insalata, cetriolo e avocado <i>4 / 8 pz.</i>	California Roll Königskrabbe, Salat, Gurke, Avocado <i>4 / 8 Stk.</i>	14.00 / 23.00	1, 2, 6, 11
Salmone selvatico Alaska e mango <i>4 / 8 pz.</i>	Wildlachs Alaska und Mango <i>4 / 8 Stk.</i>	15.00 / 30.00	1, 4, 6, 11
Rainbow roll Granchio, insalata, cetriolo, misto di pesce e crostacei <i>4 / 8 pz.</i>	Rainbow Roll Krabbe, Salat, Gurke, gemischte Fische und Krustentiere <i>4 / 8 Stk.</i>	16.00 / 27.00	1, 2, 4, 6, 11



URAMAKI SPECIALI / SPEZIAL URAMAKI

Allergeni /
Allergene

Tako roll Uramaki con polipo in due cotture, crema di patate e olive taggiasche <i>8 pz.</i>	Tako Roll Uramaki mit Tintenfisch, Kartoffel-Crème und Taggiasca-Oliven <i>8 Stk.</i>	26.00	1, 2, 4, 6, 11
Salmone Aburi roll Granchio, insalata, cetriolo, avocado e salmone scottato <i>4 / 8 pz.</i>	Lachs Aburi Roll Krabbenfleisch, Salat, Gurke, Avocado und leicht gebratener Lachs <i>4 / 8 Stk.</i>	15.00 / 27.00	1, 2, 4, 6, 11
Unaghi Kabayaki roll Uramaki con anguilla caramellata, avocado e polvere di sansho <i>8 pz.</i>	Unaghi Kabayaki Roll Uramaki mit karamellisiertem Aal, Avocado und Sansho-Pfeffer <i>8 Stk.</i>	27.00	1, 4, 6, 11
Uramaki con aragosta scottata Aragosta scottata con salsa Miso Yuzu <i>8 pz.</i>	Uramaki mit leicht gebratener Languste Leicht gebratene Languste mit Yuzu Miso Sauce <i>8 Stk.</i>	32.00	1, 2, 6, 11
Ebi speciale Uramaki con scampi in tempura e gamberi Sicilia di Mazzara del Vallo <i>8 pz.</i>	Spezial Ebi Uramaki mit Scampi in Tempura und sizilianischen Mazzara-del-Vallo Garnelen <i>8 Stk.</i>	32.00	1, 2, 6, 11
Yume roll Uramaki con gamberone, granchio reale, capesante scottate, astice e misto pesce <i>8 pz.</i>	Yume Roll Uramaki mit Garnelen, Königskrabben, Jakobsmuscheln, Hummer und gemischten Fischen <i>8 Stk.</i>	33.00	1, 2, 4, 6, 11



COMBINAZIONI / KOMBINATIONEN

Allergeni /
Allergene



Combinazione vegetariana <i>16 pezzi misti</i>	Vegetarische Kombination <i>16 Stk. gemischt</i>	25.00	1, 6, 11
Combinazione sushi – Fiume <i>4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki</i>	Sushi Kombination “Fluss” <i>4 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki</i>	28.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sashimi – Lago <i>12 Sashimi misti</i>	Sashimi Kombination “See” <i>12 gemischte Sashimi</i>	34.00	1, 2, 4, 11
Combinazione sushi e sashimi – Monte <i>8 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki</i>	Sushi und Sashimi Kombination “Berg” <i>8 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki</i>	36.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sushi – Cielo <i>8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki</i>	Sushi Kombination “Himmel” <i>8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki</i>	42.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione sashimi – Galassia <i>22 Sashimi misti e 1 Tartare</i>	Sashimi Kombination “Galaxis” <i>22 gemischte Sashimi und 1 Tartare</i>	52.00	1, 2, 4, 11
Combinazione BLU <i>10 Sashimi, 5 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Maki, 2 Tempura roll, 1 Tartare</i>	Kombination “BLU” <i>10 Sashimi, 5 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Maki, 2 Tempura Roll, 1 Tartare</i>	54.00	1, 2, 4, 6, 11



TEMPURA / TEMPURA



Tempura di verdure	Tempura Gemüse	15.00	1, 6, 11
Gamberi in tempura <i>6 pz.</i>	Tempura Garnelen <i>6 Stk.</i>	20.00	1, 2, 6, 11
Tempura mista	Tempura gemischt	25.00	1, 2, 6, 11
Tempura di scampi con tartare di mango <i>4 pz.</i>	Scampi Tempura mit Mango-Tartare <i>4 Stk.</i>	28.00	1, 2, 6, 11
Uramaki di tonno in tempura su guacamole	Thunfisch-Uramaki in Tempura auf Guacamole	29.00	1, 2, 4, 6, 11
Uramaki di salmone in tempura su guacamole	Lachs-Uramaki in Tempura auf Guacamole	29.00	1, 2, 4, 6, 11
Uramaki con gamberi in tempura su guacamole	Uramaki mit Garnelen in Tempura auf Guacamole	30.00	1, 2, 6, 11





YAKISOBA / YAKISOBA

Spaghetti giapponesi saltati / gebratene japanische Spaghetti

Allergeni /
Allergene



Yakisoba con verdure	Yakisoba mit Gemüse	21.00	1, 6, 11
Yakisoba con manzo e verdure	Yakisoba mit Rind und Gemüse	25.00	1, 6, 11
Yakisoba allo scoglio	Yakisoba mit Meeresfrüchten	27.00	1, 2, 4, 6, 11



TAKIKOMI GOHAN / TAKIKOMI GOHAN

Riso Takikomi soya Riso, karaghe di soya	Reis Takikomi Soja Reis, Soja-Karaghe	23.00	1, 2, 6, 11
Riso Takikomi pollo Riso, verdure, karaghe di pollo e salsa yuzu miso	Reis Takikomi Huhn Reis, Gemüse, Huhn-Karaghe und Yuzu Miso Sauce	25.00	1, 2, 6, 11
Riso Takikomi crostacei Riso, crostacei al vapore e salsa cili fresca	Reis Takikomi Krustentiere Reis, gedämpfte Krustentiere und frische Chili-Sauce	25.00	1, 2, 6, 11

CURRY GIAPPONESE / JAPANISCHES CURRY



Curry giapponese con manzo e riso allo zafferano	Japanisches Curry mit Rindfleisch und Safranreis	29.00	1, 6, 9, 11
Curry giapponese con gamberi e riso allo zafferano	Japanisches Curry mit Garnelen und Safranreis	29.00	1, 2, 6, 9, 11



Vegetariano / Vegetarisch

DOLCI / NACHSPEISEN

Allergeni /
Allergene

Mochi Dolci giapponesi con gelato al te verde o gelato alla frutta	Mochi Japanische Süßkugeln mit Grüntee-Eis oder Früchte-Eis	5.00	1, 3, 7
Marroni Mousse di marroni con castagne caramellate e cake alle nocciole	Maroni Maroni-Mousse mit Karamellisierten Kastanien und Haselnusscake	13.50	1, 5, 7
Coppa Cheese Cake Gelatina ai frutti di bosco, mousse alla vaniglia e mascarpone, crumble, gelato alla Philadelphia	Coupe Cheese-Cake Waldbeeren-Gelée, Vanille-Mascarpone Mousse, Crumble, Philadelphia-Eis	13.50	1, 5, 7
Crema di Mandorla Mandorla, gelatina di Ananas e crumble al cocco	Mandelcrème Mandelcrème, Ananas-Gelée und Kokoscrumble	13.50	1, 7, 8
Crème Brûlée Crème Brûlée al cioccolato nero con amaretti e gelato alla vaniglia	Crème Brûlée Crème Brûlée aus Schwarzer Schokolade mit Amaretti und Vanilleeis	13.50	1, 7
 Variazione di sorbetti	Sorbet-Variation	13.50	
 Tortino al cioccolato Tortino al cioccolato 70% Guayana con gocce di cioccolato, piccoli frutti rossi e sorbetto ai frutti di bosco	Schokoladeküchlein Schokoladeküchlein (70% Guayana) mit Schokoladentropfen, Kleinen Roten Früchten und Waldbeeren-Sorbet	14.00	1, 7

GELATI E SORBETTI / EIS UND SORBETS

1 Pallina	1 Kugel	4.00
2 Palline	2 Kugeln	6.00
3 Palline	3 Kugeln	8.00
Gelati: vaniglia, cioccolato, nocciola, caffè, pistacchio, te verde	Eis: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Pistazien, Grüntee	
Sorbetti: limone, fragola, lampone, mango, uva americana	Sorbets: Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango, Uva Americana (Traube)	



Attesa circa 15'/20' / Wartezeit ca. 15/20 Min.
Vegano / Vegan

THE / TEE

Te Verde Giapponese	Japanischer Grüntee	5.00
Te Bianco	Weisser Tee	5.00
Te Nero	Schwarztee	5.00
Te Jasmin	Jasmintee	5.00

BIRRA GIAPPONESE / JAPANISCHES BIER

Asahi Super Dry 33 cl	6.00
Kirin Ichiban 33 cl	7.00
Coedo Ruri 33 cl	9.00

SAKE (BOTTIGLIA) / SAKE (FLASCHE)

Sake Kimoto Jiunami 180 ml	25.00	
Sake Nigori Jiunami 240 ml	Sake puro, non filtrato / Reiner Sake, ungefiltert	29.00

SAKE APERTO / OFFENER SAKE

Sake Shocikubai Kyoto 1 dl	5.00
Sake Homare Jiunmai 1 dl	12.00
Sake Homare dai Ginjo 1 dl	14.00

COCKTAIL GIAPPONESI / JAPANISCHE COCKTAILS

Sake Sour Sake, lemon juice, orange juice, sugar	Sake Sour Sake, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	14.00
Bloody Sake Sake, salt, pepper, Worcester sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	Bloody Sake Sake, Salz, Pfeffer, Worcester sauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft	14.00
Tokyo Rose Sake, Vodka, Midori	Tokyo Rose Sake, Vodka, Midori	14.00
Sketini Sake, Gin	Sketini Sake, Gin	14.00
Mojito Sake Sake, mint, sugar, lime, soda	Mojito Sake Sake, Pfefferminze, Zucker, Lime, Soda	14.00

LIQUORE GIAPPONESE / JAPANISCHER LIKÖR

Choy Umeshu 4 cl Liquore di prugna giapponese / Japanischer Pflaumenlikör	7.00
Shochu Ikkomon 4 cl Liquore di patate / Kartoffellikör	7.00
Shochu Yakaichi 4 cl Liquore di riso / Reislikör	7.00

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen. Der Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

Treatmento ormoni

Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung

Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contententi glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland. (Macadamia ternifoliae e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenthaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
2. *Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.*
3. *Eier: Eier und Eierzeugnisse.*
4. *Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.*
5. *Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse.*
6. *Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.*
7. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).*
8. *Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.*
9. *Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.*
10. *Senf: Senf und Senferzeugnisse.*
11. *Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.*
12. *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).*
13. *Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.*
14. *Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.*



BLU
Restaurant & Lounge

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90
info@blu-locarno.ch

www.blu-locarno.ch
fb.com/blulocarno