



あおい



ANTIPASTI

VORSPEISEN



ZUPPE

SUPPEN



SASHIMI

SASHIMI



HOSOMAKI

HOSOMAKI



NIGIRI

NIGIRI



URAMAKI

URAMAKI



COMBINAZIONI

KOMBINATIONEN



TEMPURA

TEMPURA



UDON

UDON

CURRY GIAPPONESE

JAPANISCHES CURRY

DOLCI

NACHSPEISE

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

前 菜

 Edamame fagioli di soia	Edamame Sojabohnen	5.50	6
 Insalata di alghe con vinaigrette giapponese	Algensalat mit japanischer Vinaigrette	7.00	1, 11
 Verdure orientali al vapore con salsa al sesamo	Dampfgegartes Gemüse an Sesamsauce	14.00	1, 6, 11
Carpaccio di salmone scozzese con due salse	Carpaccio aus schottischem Lachs mit zwei Saucen	19.00	1, 6, 11
Carpaccio di tonno rosso con avocado e salsa ponzu	Carpaccio aus rotem Thunfisch mit Avocado und Ponzu-Sauce	19.00	1, 6, 11
Tartare di tonno rosso con avocado	Tartare aus rotem Thunfisch mit Avocado	19.00	1, 6, 11
Insalata con sashimi misti con salsa al sesamo	Salat mit gemischtem Sashimi an Sesamsauce	19.00	1, 2, 11
Ceviche di ricciola marinata con scalogno e yuzu (limone giapponese)	Mariniert Gelbschwanzmakrelen-Ceviche mit Schalotte und japanischen Zitrusfrüchten	20.00	1, 6, 11
Tartare di salmone scozzese con granchio reale e mango	Tartare aus schottischem Lachs mit Königskrabbe und Mango	21.00	1, 2, 6, 11
Tartare di ricciola con salsa speciale	Tartare aus Bernsteinmakrele mit Spezielsauce	23.00	1, 2, 6, 11
Carpaccio di astice con frutta esotica e salsa ponzu	Hummer-Carpaccio mit exotischen Früchten und Ponzu-Sauce	24.00	1, 2, 6
Tataki di tonno (tonno scottato) con insalatina di edamame e gelatina yuzu	Thunfisch-Tataki (kurz gebratener Thunfisch) mit Edamame-Salat und Yuzu-Gelee	29.00	1, 6, 11
Bento box del giorno diner box tradizionale giapponese	Bento-Box des Tages traditionelle Japanische Diner-Box	37.00	1, 2, 6, 11

 **Adatto ai vegetariani / Vegetarier**



ZUPPE / SUPPEN

Allergeni /
Allergene

ス
ー
プ

Zuppa di miso con tofu e alghe	Miso-Suppe mit Tofu und Algen	7,00	6
Zuppa di cocco con pollo	Kokosnuss-suppe mit Huhn	14,00	6



SASHIMI / SASHIMI

刺
身


Sashimi di salmone 6 pz.	Sashimi mit Lachs 6 Stück	17,00	4, 6, 11
Sashimi di tonno 6 pz.	Sashimi mit Thunfisch 6 Stück	17,00	4, 6, 11
Sashimi di polpo 6 pz.	Sashimi mit Tintenfisch 6 Stück	17,00	4, 6, 11
Sashimi di ricciola 6 pz.	Sashimi mit Bernsteinmakrele 6 Stück	18,00	4, 6, 11
Sashimi di salmone selvatico Alaska 6 pz.	Sashimi mit wildem Lachs aus Alaska 6 Stück	19,00	4, 6, 11
Sashimi di gamberone argentino 6 pz.	Sashimi mit argentinischer Garnele 6 Stück	19,00	2, 4, 6, 11



HOSOMAKI / HOSOMAKI

Allergeni /
Allergene

細
卷

Hosomaki con salmone	Hosomaki mit Lachs	9.00	4
Hosomaki con tonno	Hosomaki mit Thunfisch	9.00	4
 Hosomaki con cetriolo	Hosomaki mit Gurken	9.00	-



NIGIRI / NIGIRI

握
り
寿
司


Nigiri di salmone 2 pz.	Nigiri mit Lachs 2 Stück	6.00	4
Nigiri di tonno 2 pz.	Nigiri mit Thunfisch 2 Stück	6.00	4
Nigiri di gamberi 2 pz.	Nigiri mit Garnelen 2 Stück	6.00	2
Nigiri di granchio 2 pz.	Nigiri mit Krabbenfleisch 2 Stück	7.00	2
Nigiri di ricciola 2 pz.	Nigiri mit Bernsteinmakrele 2 Stück	8.00	4



裏 卷 き

URAMAKI / URAMAKI

Allergeni /
Allergene

Salmone e avocado roll 4 / 8 pz.	Lachs-Avocado Rollen 4 / 8 St.	12.00 / 20.00	4, 6, 11
Tonno e avocado roll 4 / 8 pz.	Thunfisch-Avocado Rollen 4 / 8 St.	12.00 / 20.00	4, 6, 11
California roll granchio, insalata, avocado 4 / 8 pz.	California Roll Krebsfleisch, Salat, Avocado 4 / 8 St.	12.00 / 20.00	2
Spicy roll al salmone salmone, avocado, salsa piccante 4 / 8 pz.	Spicy Salmon Roll Lachs, Avocado, scharfe Sauce 4 / 8 St.	12.00 / 20.00	1, 4, 6
Spicy roll al tonno tonno, avocado, salsa piccante 4 / 8 pz.	Spicy Tuna Roll Thunfisch, Avocado, scharfe Sauce 4 / 8 St.	12.00 / 20.00	1, 4, 6
Rainbow roll granchio, insalata, pesce misto 4 / 8 pz.	Rainbow Roll Krebsfleisch, Salat, gemischter Fisch 4 / 8 St.	14.00 / 23.00	2, 4
Astice roll astice, insalata, avocado 4 / 8 pz.	Lobster Roll Hummer, Salat, Avocado 4 / 8 St.	15.00 / 27.00	2
 Uramaki vegetariano verdure miste 4 / 8 pz.	Uramaki vegetarisch gemischtes Gemüse 4 / 8 St.	15.00 / 19.50	-
Uramaki con granchio e salmone scottato 4 / 8 pz.	Uramaki mit angebratenem Lachs und Krebsfleisch 4 / 8 St.	15.00 / 27.00	2, 6
Uramaki con salmone selvatico di Alaska e salsa al mango 4 / 8 pz.	Uramaki mit wildem Lachs aus Alaska mit Mangosauce 4 / 8 St.	15.00 / 27.00	4, 6
Uramaki con gamberone argentino al vapore 4 / 8 pz.	Uramaki mit gedämpfter argentinischer Garnele 4 / 8 St.	15.00 / 27.00	2

 **Adatto ai vegetariani / Vegetarier**



盛り合わせ

COMBINAZIONI / KOMBINATIONEN

Allergeni /
Allergene

Combinazione Sushi - Fiume 4 Nigiri, 3 Maki, 3 Uramaki	Auswahl Sushi - Fluss 4 Nigiri, 3 Maki, 3 Uramaki	28.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione Sashimi - Lago 12 pezzi	Auswahl Sashimi - See 12 Stück	34.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione Sushi e Sashimi - Monte 8 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	Auswahl Sushi und Sashimi - Berg 8 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	36.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione Sushi - Cielo 8 Nigiri, 3 Maki, 4 Uramaki	Auswahl Sushi - Himmel 8 Nigiri, 3 Maki, 4 Uramaki	42.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione - BLU 10 Sashimi, 5 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Maki, 1 Tartare	Auswahl - BLU 10 Sashimi, 5 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Maki, 1 Tartare	52.00	1, 2, 4, 6, 11
Combinazione Sashimi - Galassia 24 pezzi	Auswahl Sashimi - Galaxis 24 Stück	54.00	1, 2, 4, 6, 11



フライ

TEMPURA / TEMPURA

 Tempura di verdure	Tempura Gemüse	15.00	1, 6, 11
Tempura di gamberi 6 pz.	Tempura Garnelen 6 Stück	20.00	1, 2, 6, 11
Tempura mista	Tempura gemischt	25.00	1, 2, 6, 11
Uramaki di tonno in tempura su guacamole	Uramaki mit Thunfisch in Tempura auf Guacamole	29.00*	1, 4, 6, 11
 Uramaki vegetariano in tempura	Uramaki vegetarisch in Tempura	29.00*	1, 6, 11
Uramaki di salmone in tempura su guacamole	Uramaki mit Lachs in Tempura auf Guacamole	29.00*	1, 4, 6, 11
Uramaki con gamberi in tempura su guacamole	Uramaki mit Garnelen in Tempura auf Guacamole	30.00*	1, 2, 6, 11

*4 pz. / 4 St. **15.00**




UDON / UDON

Spaghettini giapponesi / Japanische Nudeln

Allergeni /
Allergene

うどん

 Udon con verdure	Udon mit Gemüse	19.00	1, 6, 9, 11
Udon con pollo	Udon mit Huhn	22.00	1, 6, 9, 11
Udon con gamberi	Udon mit Garnelen	25.00	1, 2, 6, 9, 11

CURRY GIAPPONESE / JAPANISCHES CURRY


カレー

Curry giapponese con manzo	Japanische Curry mit Rindfleisch	29.00	9
Curry giapponese con frutti di mare	Japanische Curry mit Meeresfrüchten	29.00	9
Curry giapponese con gamberi	Japanische Curry mit Garnelen	29.00	2, 6, 9

 Adatto ai vegetariani / Vegetarier

DOLCI / NACHSPEISE

Allergeni /
Allergene

Gelato al tè verde	Grüntee - Eis	10.00	-
Tiramisu alle castagne	Kastanien-Tiramisù	13.00	1, 3, 7
Cioccolato Variazione al cioccolato: mousse al cioccolato, brownies e gelato	Schokolade Schokoladenvariation: Schokoladenmousse, Brownies, Schokoladeneis	13.00	1, 3, 7
Uva americana Semifreddo all'uva americana, mousse al cioccolato bianco e meringhe	Farina bona Trauben-Semifreddo, weisse Schokoladenmousse, Meringue	13.00	1, 3, 7
Vaniglia Crème Brûlée alla vaniglia del Madagascar, spuma al mascarpone e agrumi, gelato al caramello	Vanille Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille, Mascarpone-Zitrusfrüchte-Schaum, Karamelleis	13.00	- 3, 7
Variazione di sorbetti	Sorbet-Variation	13.00	1, 3, 7, 8
 Tortino al cioccolato con cuore fondente Guayana 70% , filetti di arance marinati e gelato alla panna acida	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (Guyana 70%), mit marinierten Orangefilets und Sauerrahmeis	13.00	

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, stracciatella, caffè, pistacchio

Sorbetti: limone, fragola, lampone, mango, uva americana

Eis: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Kaffee, Pistazien

Sorbets: Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango, Trauben

 **Attesa circa 15'/20'** / Wartezeit ca. 15/20 Min.

お茶

THE / TEE

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

ビール

BIRRA GIAPPONESE / JAPANISCHES BIER

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

酒

SAKE / SAKE

Sake Shocikubai Kyoto	1dl	5.00	
Sake Homare Jiunmai	1 dl	12.00	
Sake Homare dai Ginjo	1 dl	14.00	
Sake Kimoto Jiunmai	180 ml	Bottiglia / Flasche	25.00
Sake Nigori Junami (sake puro/rein)	240 ml	Bottiglia / Flasche	29.00

カクテル

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
Saketini Sake, Gin	Saketini Sake, Gin	14.00
Mojito Sake Sake, mint, sugar, lime, soda	Mojito Sake Sake, Pfefferminze, Zucker, Lime, Soda	14.00

LIQUORE GIAPPONESE / JAPANISCHER LIKÖR

Choya Umeshu 4 cl Liquore di prugna giapponese / Pflaumenlikör	7.00
Shochu Ikkomon 4 cl Liquore di patate / Kartoffeln likör	7.00
Shochu Yakaichi 4 cl Liquore di riso / Reis likör	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.

Allergeni e intolleranze alimentari

/ Nahrungsmittelallergien und - unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, inclusio 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
Gluten: Glutenthaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
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
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi: e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
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
Soja: Soja und Sojaerzeugnisse
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: vale a dire: 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.
Schalenfrüchte: Namentlich d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf: Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
Sesam: Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse
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.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
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

