



Sushi  
and Natural

# Appetizers

*Hors-d'œuvres*

*“In primavera i fiori,  
d'estate il cuculo,*

*in autunno la luna,  
d'inverno la neve,*

*e il suo freddo fulgore.”*

Eihei Dōgen



## Appetizers

## Hors d'œuvres

6		<b>Edamame</b> Soya beans	<b>Edamame</b> <i>Haricots de soja</i>	<b>5.50</b>
11		<b>Seatang</b> Seatang salad, Japanese vinaigrette	<b>Salade d'algues</b> <i>Salade d'algues, vinaigrette japonaise</i>	<b>7.00</b>
11   4   6   11		<b>Yasai Sake Roll</b> Seared salmon, vegetables in tempura, goma dressing, teriyaki sauce, black and white sesame <b>4 pcs.</b>	<b>Yasai Sake Roll</b> <i>Saumon saisi, légumes en tempura, sauce goma, sauce teriyaki, sésame noir et blanc</i>	<b>21.50</b>
11   2   4   6   14		<b>Ceviche BLU</b> Salmon, tuna, amberjack, scallops, Sicilian red prawn, avocado, mango, cucumber, tabasco, ponzu sauce, spring onion	<b>Ceviche BLU</b> <i>Saumon, thon, sériole, coquilles Saint-Jacques, crevettes rouges de Sicile, avocat, mangue, concombre, tabasco, sauce ponzu, oignon de printemps</i>	<b>27.00</b>
11   4   6		<b>Carpaccio</b> Tuna, yellowtail and salmon carpaccio, citrus fruit jam and Yuzu	<b>Carpaccio</b> <i>Carpaccio de thon, sériole et saumon, jam d'agrumes et Yuzu</i>	<b>24.50</b>
11   4   6		<b>Amberjack tartare</b> Amberjack and avocado tartare, ponzu sauce, passion fruit, lumpfish caviar	<b>Tartare de sériole</b> <i>Tartare de sériole et d'avocat, sauce ponzu, fruit de la passion, caviar de lompe</i>	<b>27.50</b>
4		<b>Marinated salmon</b> Marinated salmon, mango, apple juice dressing, caper flower	<b>Saumon mariné</b> <i>Saumon mariné, mangue, vinaigrette au jus de pomme, fleur de câpre</i>	<b>24.50</b>
6   8   10   11		<b>Avocado tartare</b> Avocado tartar with salad, endive with shiso, nuts, miso-almond mayonnaise and soya-sesam sauce	<b>Tartare d'avocat</b> <i>Tartare d'avocat à la salade, endive au shiso, noix, mayonnaise miso-amandes et sauce soja-sésame</i>	<b>25.50</b>

Allergens  
Allergènes

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

# Soup and Sashimi

*Soupes et Sashimis*

*“Uscendo dalle nuvole,  
ecco che mi accompagna  
la luna d’inverno.*

*Il vento, come mi trafigge;  
la neve, quant’è gelida...”*

Myōe



## Soups


## Soupes

6		Blue style miso soup with vegetarian dashi, wakame, tofu, shiitakee mushrooms, spring onion	<i>Soupe miso de style bleu avec dashi végétarien, wakame, tofu, champignons shiitakee, oignon de printemps</i>	<b>11.50</b>
---	---	---	---	--------------





## Sashimi

## Sashimi

6   11		Sashimi with mango, kiwi, avocado with daikon, tamari and ginger, smoked tofu marinated with sesame oil and lime <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi à la mangue, kiwi, avocat au daikon, tamari et gingembre, tofu fumé mariné à l'huile de sésame et lime</i>	<b>17.00</b>
4   6		Scottish salmon sashimi on mango carpaccio <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de saumon d'Ecosse sur carpaccio de mangue</i>	<b>18.50</b>
4		Hamachi sashimi (Japanese yellowtail) <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de hamachi (sériole japonaise)</i>	<b>18.50</b>
4   6   10		Red tuna sashimi with avocado tartar and fresh wasabi <b>6 pcs.</b>	<i>Sashimi de thon rouge au tartare d'avocat et wasabi frais</i>	<b>19.00</b>

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien

# Hosomaki

*Hosomaki*

*“Il profumo dell’orchidea  
penetra come incenso  
le ali di una farfalla.”*

Matsuo Bashō



## Hosomaki

## Hosomaki

	Hosomaki with mango and mint <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki de mangue et menthe</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
	Hosomaki with in miso marinated Daikon <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au daikon mariné au miso</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
	Hosomaki with cucumber <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki aux concombres</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
	Hosomaki with avocado <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki à l'avocat</i> <b>6 pcs.</b>	<b>9.00</b>
	Hosomaki with smoked tofu and shiso <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au tofu fumé et shiso</i> <b>6 pcs.</b>	<b>10.00</b>
4	Hosomaki with Scottish salmon <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au saumon d'Ecosse</i> <b>6 pcs.</b>	<b>11.50</b>
4	Hosomaki with tuna <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki au thon</i> <b>6 pcs.</b>	<b>11.50</b>
4	Hosomaki with yellowtail <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki à la sériole</i> <b>6 pcs.</b>	<b>11.50</b>
1   3   4   6	Avocado hosomaki in tempura, salmon tartare, mayonnaise, kataifi noodles <b>6 pcs.</b>	<i>Hosomaki d'avocat en tempura, tartare de saumon, mayonnaise, nouilles kataifi</i> <b>6 pcs.</b>	<b>12.50</b>

Allergens  
Allergènes

Vegetarian / Végétarien   Vegan / Végétalien

# U r a m a k i

*U r a m a k i*

*“All’ombra dei fiori  
nessuno è straniero.”*


Kobayashi Issa





## Uramaki

## Uramaki

	<b>Salmon and avocado</b>	<b>Saumon et avocat</b>	<b>13.00</b>
416	Salmon and avocado uramaki with tartar, fresh mint and lime <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki de saumon et avocat au tartare, menthe fraiche et lime <b>4/8 pcs.</b>	<b>23.50</b>
	<b>Tuna and avocado (on request: spicy)</b>	<b>Thon et avocat (sur demande: épicé)</b>	<b>13.00</b>
11416	Uramaki with lightly fried and marinated tuna, avocado cream, tuna tartar and crispy tempura in teriyaki sauce <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki de thon meunière et mariné, crème d'avocat, tartare de thon et tempura croquante en sauce teriyaki <b>4/8 pcs.</b>	<b>23.50</b>
	<b>California Roll</b>	<b>California Roll</b>	<b>14.00</b>
216	King crab, salad, Japanese mayonnase, cucumber and avocado <b>4/8 pcs.</b>	Crabes royaux, salade, mayonnaise japonaise, concombre et avocat <b>4/8 pcs.</b>	<b>24.50</b>
	<b>Veg Roll</b>	<b>Veg Roll</b>	<b>14.00</b>
11618	 Uramaki with avocado, ginger, tempeh, fried tofu and almonds <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki à l'avocat, au gingembre, au tempeh, au tofu frit et aux amandes <b>4/8 pcs.</b>	<b>24.50</b>
	<b>Mango Roll</b>	<b>Mango Roll</b>	<b>16.00</b>
11416	Uramaki with salmon and mango, seared salmon tartare, teriyaki sauce and mango dressing <b>4/8 pcs.</b>	Uramaki au saumon et à la mangue, tartare de saumon saisi, sauce teriyaki et vinaigrette à la mangue <b>4/8 pcs.</b>	<b>27.00</b>
	<b>Crab</b>	<b>Crabe</b>	<b>16.00</b>
214	Seared salmon and crab uramaki, seared salmon, honey and lime <b>4/8 pcs.</b>	Saumon et crabe saisis, saumon saisi, uramaki au miel et au citron vert <b>4/8 pcs.</b>	<b>27.00</b>

# Special Uramaki

*Uramaki*

*“Prendiamo  
il sentiero paludoso  
per arrivare alle nuvole.”*

Matsuo Bashō



## Special uramaki

## Uramaki spéciale

1121411	<b>Dragon Roll</b> Uramaki with shrimp in tempura, avocado, Japanese mayonnaise, tuna, sriracha sauce, toasted sesame <b>8 pcs.</b>	<b>Dragon Roll</b> <i>Crevette uramaki en tempura, avocat, mayonnaise japonaise, thon, sauce sriracha, sésame grillé 8 pcs.</i>	<b>29.50</b>
11416	<b>Salmon crunch</b> Salmon-avocado uramaki with Tempura breading and teriyaki sauce <b>10 pcs.</b>	<b>Croquante au saumon</b> <i>Uramaki de saumon et avocat en tempura croquante et sauce teriyaki 10 pcs.</i>	<b>29.00</b>
1131416	<b>Tuna crunch</b> Tuna-avocado uramaki with Tempura breading and teriyaki sauce <b>10 pcs.</b>	<b>Croquante au thon</b> <i>Uramaki de thon et avocat en tempura croquante et sauce teriyaki 10 pcs.</i>	<b>29.00</b>
11216	<b>Shrimp crunch</b> Uramaki with shrimps in tempura and avocado <b>8 pcs.</b>	<b>Croquante aux crevettes</b> <i>Uramaki de crevettes en tempura et avocat 8 pcs.</i>	<b>30.00</b>
1121618	<b>Ebi Special</b> Uramaki with Scottish prawns in tempura, Mazara del Vallo shrimps, Pantelleria pistachio powder and kataifi dough <b>8 pcs.</b>	<b>Ebi special</b> <i>Uramaki au scampi d'Ecosse, Mazara del Vallo crevettes, poudre de pistaches de Pantelleria et pâte kataifi 8 pcs.</i>	<b>32.00</b>
1141611	<b>Brazilian Roll</b> Uramaki with salmon in teriyaki sauce, black and white sesame, teriyaki sauce, mayonnaise, kataifi noodles <b>8 pcs.</b>	<b>Brazilian Roll</b> <i>Uramaki de saumon à la sauce teriyaki, sésame noir et blanc, sauce teriyaki, mayonnaise, nouilles kataifi 8 pcs.</i>	<b>31.50</b>
11216	<b>Rock'n'Roll</b> Uramaki of octopus in tempura with avocado, tuna tartar, honey sauce <b>8 pcs.</b>	<b>Rock'n'Roll</b> <i>Uramaki de poulpe en tempura et avocat, tartare de thon, sauce au miel 8 pcs.</i>	<b>33.50</b>
1114	<b>Hotate Roll</b> Tempura scallop okramaki, avocado, mayonnaise, ikura <b>8 pcs.</b>	<b>Hotate Roll</b> <i>Tempura Saint-Jacques okramaki, avocat, mayonnaise, ikura 8 Stk.</i>	<b>33.50</b>

# Nigiri

*“L'orchidea, di notte  
nasconde nel profumo  
lo splendore del sole.”*

Yosa Buson



## Nigiri

## Nigiri

6		Smoked tofu and teriyaki sauce <b>2 pcs.</b>	<i>Tofu fumé et sauce teriyaki 2 pcs.</i>	<b>6.50</b>
6		Daikon marinated with miso <b>2 pcs.</b>	<i>Daikon mariné au miso 2 pcs.</i>	<b>6.50</b>
		Mango <b>2 pcs.</b>	<i>Mangue 2 pcs.</i>	<b>6.50</b>
6		Dehydrated tomato in oil <b>2 pcs.</b>	<i>Tomate déshydratée à l'huile 2 pcs.</i>	<b>6.50</b>
6		Glazed tempeh <b>2 pcs.</b>	<i>Tempeh laqué 2 pcs.</i>	<b>7.50</b>
4		Red tuna <b>2 pcs.</b>	<i>Thon rouge 2 pcs.</i>	<b>7.50</b>
4		Scottish salmon <b>2 pcs.</b>	<i>Saumon d'Ecosse 2 pcs.</i>	<b>7.50</b>
4		Eel <b>2 pcs.</b>	<i>Anquille 2 pcs.</i>	<b>7.50</b>
6		Octopus <b>2 pcs.</b>	<i>Poulpe 2 pcs.</i>	<b>7.50</b>
2		Black Tiger prawn <b>2 pcs.</b>	<i>Crevette Black Tiger 2 pcs.</i>	<b>8.50</b>
4		Sea Bass <b>2 pcs.</b>	<i>Loup de mer 2 pcs.</i>	<b>8.50</b>
4		Yellowtail <b>2 pcs.</b>	<i>Sérieole 2 pcs.</i>	<b>8.50</b>
14		Scallop <b>2 pcs.</b>	<i>Saint-Jacques 2 pcs.</i>	<b>8.50</b>



## Nigiri Speciali

## Nigiri spéciale

4   6		Gunkan Ikura (salmon eggs) <b>2 pz.</b>	<i>Gunkan Ikura (oeufs de saumon) 2 Stk.</i>	<b>8.50</b>
2		Mazara del Vallo shrimps <b>2 pz.</b>	<i>Crevette de Mazara del Vallo 2 Stk.</i>	<b>9.50</b>
4		Fried salmon and salmon eggs <b>2 pz.</b>	<i>Saumon meunière et œufs de saumon 2 Stk.</i>	<b>9.50</b>
4		Seabass, lime and Pantelleria capers <b>2 pz.</b>	<i>Loup de mer, lime et capres de Pantelleria 2 Stk.</i>	<b>9.50</b>
4		Yellowtail, Yuzu koshu and lemon zests <b>2 pz.</b>	<i>Sérieole, Yuzu koshu et zestes de citron 2 Stk.</i>	<b>9.50</b>

Allergens  
Allergènes

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

# Yakisoba and Dim Sum

*"All'ombra dei fiori  
nessuno è straniero."*

Kobayashi Issa



**Yakisoba / Ramen**  
Fried Japanese buckwheat noodles

**Yakisoba / Ramen**  
*Spaghetti japonais de sarrasin*

1161911		Yakisoba with vegetables	<i>Yakisoba aux légumes</i>	<b>21.00</b>
1161911		Yakisoba with beef and vegetables	<i>Yakisoba au boeuf et légumes</i>	<b>27.00</b>
112161911		Yakisoba with lobster and vegetables	<i>Yakisoba à l'homard et légumes</i>	<b>35.00</b>

**Dim Sum**

**Dim Sum**

116		<b>Yasai Dim Sum</b> Chinese vegetable dumplings <b>4pcs.</b>	<b>Yasai Dim Sum</b> <i>Boulettes chinoises aux légumes 4 pcs.</i>	<b>15.50</b>
116		<b>Shiitake dumpling</b> Chinese shiitake mushroom dumplings <b>4pcs.</b>	<b>Shiitake dumpling</b> <i>Boulettes chinoises aux champignons shiitake 4 pcs.</i>	<b>16.00</b>
11216		<b>Ha Gao</b> Chinese prawn dumplings <b>4pcs.</b>	<b>Ha Gao</b> <i>Boulettes de crevettes chinoises 4 pcs.</i>	<b>16.50</b>
116114		<b>Hotate</b> Chinese scallop dumplings <b>4pcs.</b>	<b>Hotate</b> <i>Boulettes de pétoncle chinoises 4 pcs.</i>	<b>16.50</b>



Allergens  
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien

# Combinations

*Combinaisons*

*“Nobiltà di colui  
che non deduce dai lampi  
la vanità delle cose.”*


Matsuo Bashō







## Combinations

## Combinaisons

1   6   9		<b>Vegetarian Bento Box</b> 1 Vegetarian tartare 12 mixed pieces	<b>Bento Box végétarien</b> 1 Tartare végétarienne 12 pièce mixte	<b>28.00</b>
2   4		<b>Sashimi - Lake</b> 12 mixed Sashimi	<b>Sashimi - Lac</b> 12 Sashimi mixte	<b>37.00</b>
2   4   6   11		<b>Sushi e Sashimi - Mountain</b> 8 Sashimi, 1 fried shrimp, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	<b>Sushi e Sashimi - Montagne</b> 8 Sashimi, 1 Crevette meuniere, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	<b>39.00</b>
1   2   4   6   11		<b>Sushi - Sky</b> 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll fried	<b>Sushi - Ciel</b> 8 Nigiri, 3 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll meunière	<b>46.00</b>
1   2   5   6   11		<b>Fish Bento Box</b> Proposal of the day	<b>Bento Box de poissons</b> Proposition du jour	<b>49.00</b>
1   2   4   6   11		<b>Natural &amp; Asian</b> 3 vegetarian Sashimi, 4 Fish Sashimi, 5 Nigiri, 2 Vegetarian Uramaki, 2 Fish Uramaki, 1 Mazara del Vallo Shrimp, 2 fried vegetarian Uramaki, 2 fried fish Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	<b>Natural &amp; Asian</b> 3 Sashimi végétarien, 4 Sashimi de poisson, 5 Nigiri, 2 Uramaki végétarien, 2 Uramaki de poisson, 1 Crevette Mazara del Vallo, 2 Uramaki meunière végétarien, 2 Uramaki meunière de poisson, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>53.00</b>
2   4		<b>Sashimi - Galaxy</b> 1 Tartar, 22 mixed Sashimi	<b>Sashimi - Galaxie</b> 1 Tartare, 22 Sashimi mixte	<b>57.00</b>
1   2   4   6   11		<b>Combinaison BLU</b> 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo shrimp, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 fried Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	<b>Combinaison BLU</b> 9 Sashimi, 1 crevette Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki meunière, 3 Hosomaki, 1 Tartare	<b>59.00</b>

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien

# Tempura and Poke

*Tempura et Poke*

*“Profumo di fiori di pruno:  
sorge improvviso il sole  
sul sentiero di montagna.”*

Matsuo Bashō



## Tempura

## Tempura

1131619		Seasonal vegetables (courgettes, sweet potatoes, aubergines, pumpkin)	<i>Légumes de la saison (courgettes, patates douces, aubergines, citrouille)</i>	<b>16.00</b>
1121316		Shrimps <b>6 pcs.</b>	<i>Crevettes <b>6 pcs.</b></i>	<b>21.00</b>
11213619		Seasonal vegetables and shrimps	<i>Légumes de la saison et crevettes</i>	<b>26.00</b>
11219		Lobster with seasonal mixed vegetables	<i>Homard avec légumes de saison</i>	<b>32.00</b>



## Poke

## Poke

116		<b>Poke Natural</b> Rice, mango, avocado, dried tomatoes, inari (fried tofu), tempeh, vegetable mayonnaise, shiso, ginger	<b>Poke Natural</b> <i>Riz, mangue, avocat, tomate séchée, inari (tofu frit), tempeh, mayonnaise végétale, shiso, gingembre</i>	<b>25.00</b>
1121416		<b>Poke BLU</b> Rice, salmon, tuna, avocado, inari (fried tofu), mango, Mazara del Vallo shrimp, ginger	<b>Poke BLU</b> <i>Riz, saumon, thon, avocat, inari (tofu frit), mangue, crevette Mazara del Vallo, gingembre</i>	<b>29.00</b>

Allergens  
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien

# Sweets and Drinks

*Sucreries et Boissons*




*“Due monete in offerta.  
E in prestito la frescura della veranda del tempio.”*

Masaoka Shiki

---

**Sweets****Sucrieries**

---

7		<b>Matcha Green Tea Ice Cream</b>	<b><i>Glace au thé vert Matcha</i></b>	<b>4.00</b>
		<b>Japanese sweets</b>	<b><i>Dessert japonais</i></b>	<b>5.50</b>
317		Mochi with green tea ice cream (waiting time 15 minutes)	<i>Mochi avec glace au thé vert</i> (temps d'attente 15 minutes)	
		<b>Japanese sweets</b>	<b><i>Dessert japonais</i></b>	<b>5.50</b>
317		Mochi with fruit ice cream (waiting time 15 minutes)	<i>Mochi avec glace aux fruits</i> (temps d'attente 15 minutes)	



---

**Tea****Thé**

---

		<b>Japanese green tea</b>	<b><i>Thé vert japonais</i></b>	<b>7.00</b>
		<b>White tea</b>	<b><i>Thé blanc</i></b>	<b>7.00</b>
		<b>Black tea</b>	<b><i>Thé noir</i></b>	<b>7.00</b>
		<b>Jasmine tea</b>	<b><i>Thé de Jasmin</i></b>	<b>7.00</b>

Allergens  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien

# Beer and Sake

*Bière et Saké*

*“Lago e fiume  
divengono una sola cosa  
nella pioggia di primavera.”*

Yosa Buson

	<b>Japanese Beer</b>	<b><i>Bière japonaise</i></b>	
33 cl	<b>White Ale</b>	White Belgian	<b>9.50</b>
33 cl	<b>Dai Dai Ale</b>	IPA	<b>9.50</b>
33 cl	<b>Red Rice Ale</b>	Rice beer	<b>9.50</b>
	<b>Sake - bottled</b>	<b><i>Pairing</i></b>	
300 ml	<b>Dewanoyuki Kimoto Junmai</b>	savory appetizers, spicy dishes, grilled meat, fresh cheese	<b>31.00</b>
300 ml	<b>Dewanoyuki Nigori Futsushu Nigori</b>	spicy dishes, sweet and sour, aged cheeses, chocolate, cream ice cream	<b>45.00</b>
500 ml	<b>Azuma Tsuyahime Junmai Ginjo</b>	tempura, white fish, sashimi, soba, vegetables, meat, seafood	<b>58.00</b>
	<b>Sake - by the glass</b>	<b><i>Pairing</i></b>	
1 dl	<b>Aratama Tokubetsu Junmai</b>	sushi, white fish	<b>9.00</b>
1 dl	<b>Kuromatsu Kenbishi Honyozo/Futsushu</b>	ikura, ramen, tempura	<b>11.00</b>
1 dl	<b>Kiyozumi Yukimegami Junmai Daiginjo</b>	sushi, shellfish, soba, salmon	<b>16.00</b>

# Liquors and Cocktails

*Liqueurs et Cocktails*

*“All’ombra dei fiori  
nessuno è straniero.”*

Kobayashi Issa



---

**Japanese liquor**

---

***Liqueur japonaise***

4 cl	<b>Choy Umeshu</b> Japanese Plum liqueur	<b>Choy Umeshu</b> <i>Liqueur de pruneaux japonais</i>	<b>7.50</b>
4 cl	<b>Shochu Ikkomon</b> Potato liqueur	<b>Shochu Ikkomon</b> <i>Liqueur de pommes de terre</i>	<b>7.50</b>
4 cl	<b>Shochu Yakaici</b> Rice iqueur	<b>Shochu Yakaici</b> <i>Liqueur de riz</i>	<b>7.50</b>

---

**Japanese cocktails**

---

***Cocktails japonais***

	<b>Sake Sour</b> Sake, lemon juice, litchi sirup	<b>Sake Sour</b> <i>Sake, jus citron, siroup de litchi</i>	<b>15.00</b>
	<b>Bloody Sake</b> Sake, salt, pepper, soya sauce, Tabasco, lemon, tomato juice	<b>Bloody Sake</b> <i>Sake, sel, poivre, sauce soja, tabasco, citron, jus tomate</i>	<b>15.00</b>
	<b>Saketini</b> Sake, Shochu Ikkomon	<b>Saketini</b> <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	<b>15.00</b>
	<b>Mojito Sake</b> Sake, mint, sugar, lime, soda	<b>Mojito Sake</b> <i>Sake, menthe, sucre, lime, soda</i>	<b>15.00</b>



**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.

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

**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.

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

#### **Provenienza carni / Herkunft Fleisch**

Manzo / Rind: Australia  
Maiale / Schwein: Svizzera  
Wagyu: Australia

#### **Provenienza pesce / Herkunft Fisch**

Ricciola / *Bersteinmakrele*: Giappone, Italia  
Salmone / *Lachs*: Scozia e Alaska  
Tonno / *Thunfisch*: Filippine  
Mazzancolle: Italia  
Gamberi e gamberoni / *Garnelen*: Italia, Vietnam  
Scampi: Scozia  
Calamari: India  
Capesante / *Jakobsmuscheln*: Francia  
Granchio / *Krabbe*: Francia / Giappone  
Aragosta / *Hummer*: Nicaragua  
Branzino / *Seebarsch*: Grecia, Italia, Spagna  
Anguilla / *Aal*: Cina  
Uova di salmone / *Lachseier*: Canada  
Merluzzo nero / *Schwarzem Kabeljau*: Patagonia, mari del nord

## Allergeni e intolleranze alimentari

---

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, 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;
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 SO<sub>2</sub> 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 Erdnusserzeugnisse.*
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