



Sushi
and Natural

Antipasti

Vorspeisen

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

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

e il suo freddo fulgore.”

Eihei Dōgen

		Antipasti	Vorspeisen	
6		Edamame Fagioli di soia	Edamame Sojabohnen	5.50
11		Alghe Insalata di alghe, vinaigrette giapponese	Alghe Algensalat, japanische Vinaigrette	7.00
11 4 6 11		Yasai Sake Roll Salmone scottato, verdure in tempura, goma dressing, salsa teriyaki, sesamo bianco e nero 4 pz.	Yasai Sake Roll Gebratener Lachs, Gemüse in Tempura, Goma-Dressing, Teriyaki-Sauce, schwarzer und weißer Sesam 4 Stk.	21.50
11 2 4 6 14		Ceviche BLU Salmone, tonno, ricciola, capesante, gambero rosso Sicilia, avocado, mango, cetriolo, tabasco, salsa ponzu, cipollotto	Ceviche BLU Lachs, Thunfisch, Bernsteinmakrele, Jakobsmuscheln, rote sizilianische Garnele, Avocado, Mango, Gurke, Tabasco, Ponzu-Sauce, Frühlingszwiebel	27.00
11 4 6		Carpacci Carpaccio di tonno, ricciola e salmone, dressing al mango e Yuzu	Carpaccio Thunfisch-, Bernsteinmakrele- und Lachs-Carpaccio, Mango-Dressing und Yuzu	24.50
11 4 6		Tartare di ricciola Tartare di ricciola e avocado, salsa ponzu, frutto della passione, caviale di lompo	Bernsteinmakrele-Tartar Tartar von Bernsteinmakrele und Avocado, Ponzu-Sauce, Passionsfrucht, Seehundkaviar	27.50
4		Salmone marinato Salmone marinato, mango, dressing apple juice, fior di capperi	Marinierter Lachs Marinierter Lachs, Mango, Apfelsaftdressing, Kapernblüten	24.50
6 8 10 11		Tartare di avocado Tartare di avocado con insalata, indivia e shiso, noci, maionese di mandorle al miso e salsa al sesamo e soia	Avocado-Tatar Avocadotartar mit Salat, Endivie und Shiso, Nüssen, Miso-Mandel-Mayonnaise und Soja-Sesam-Sauce	25.50

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Zuppe e Sashimi

Suppen und Sashimi

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

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

Myōe



Zuppe

Suppen

6



Zuppa di miso Blu style con dashi vegetariano, wakame, tofu, funghi shiitakee, cipollotto

*Blu Style Miso*suppe mit vegetarischem Dashi, Wakame, Tofu, Wakame, Tofu, Shiitakee-Pilzen und Frühlingszwiebeln

11.50



Sashimi

Sashimi

6 | 11



Sashimi di mango, kiwi, avocado con daikon, tamari e zenzero, tofu affumicato marinato con olio di sesamo tostato e lime **6 pz.**

Sashimi mit Mango, Kiwi, Avocado mit Daikon, Tamari und Ingwer, geräuchertem Tofu mariniert mit geröstetem Sesamöl und Limette **6 Stk.**

17.00

4 | 6

Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango **6 pz.**

Schottischer Lachs-Sashimi auf Mango-Carpaccio **6 Stk.**

18.50

4

Sashimi di hamachi (ricciola giapponese) **6 pz.**

Hamachi-Sashimi (japanische Bernsteinmakrele) **6 Stk.**

18.50

4 | 6 | 10

Sashimi di tonno rosso con tartare di avocado e wasabi fresco **6 pz.**

Roter Thunfisch-Sashimi mit Avocado-Tartare und frischem Wasabi **6 Stk.**

19.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Hosomaki

Hosomaki

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

Matsuo Bashō



Hosomaki

Hosomaki

	Hosomaki di mango e menta 6 pz.	<i>Hosomaki mit Mango und Minze</i> 6 Stk.	9.00
	Hosomaki di Daikon marinato al Miso 6 pz.	<i>Hosomaki mit in Miso mariniertem Daikon</i> 6 Stk.	9.00
	Hosomaki con cetriolo 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gurke</i> 6 Stk.	9.00
	Hosomaki con avocado 6 pz.	<i>Hosomaki mit Avocado</i> 6 Stk.	9.00
	Hosomaki di tofu affumicato e shiso 6 pz.	<i>Hosomaki mit geräuchertem Tofu und Shiso</i> 6 Stk.	10.00
4	Hosomaki con salmone scozzese 6 pz.	<i>Hosomaki mit schottischem Lachs</i> 6 Stk.	11.50
4	Hosomaki con tonno 6 pz.	<i>Hosomaki mit Thunfisch</i> 6 Stk.	11.50
4	Hosomaki di ricciola 6 pz.	<i>Hosomaki mit Bernsteinmakrele</i> 6 Stk.	11.50
1 3 4 6	Hosomaki di avocado in tempura, tartare di salmone, maionese, pasta kataifi 6 pz.	<i>Avocado-Hosomaki in Tempura, Lachstartar, Mayonnaise, Kataifi- Nudeln</i> 6 Stk.	12.50

Allergeni
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

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

		Salmone e avocado	Lachs und Avocado	13.00
4 6		Uramaki di salmone e avocado con tartare, menta fresca e lime 4/8 pz.	Lachs-Avocado-Uramaki mit Tartar, frischer Minze und Limette 4/8 Stk.	23.50
		Tonno e avocado (a richiesta: piccante)	Thunfisch und Avocado (auf Wunsch: pikant)	13.00
1 4 6		Uramaki di tonno scottato e marinato, crema di avocado, tartare di tonno e crispy tempura in salsa teriyaki 4/8 pz.	Uramaki mit angebratenem und mariniertem Thunfisch, Avocado-creme, Thunfisch-Tartare und Crispy-Tempura in Teriyaki-Sauce 4/8 Stk.	23.50
		California Roll	California Roll	14.00
2 6		Granchio reale, insalata, maionese giapponese, cetriolo e avocado 4/8 pz.	Königskrabbe, Salat, Japanische Mayonnaise, Gurke und Avocado 4/8 Stk.	24.50
		Veg Roll	Veg Roll	14.00
1 6 8		Uramaki con avocado, ginger, tempeh, tofu fritto e mandorle 4/8 pz.	Uramaki mit Avocado, Ingwer, Tempeh, gebratenem Tofu und Mandeln 4/8 Stk.	24.50
		Mango Roll	Mango Roll	16.00
1 4 6		Uramaki con salmone e mango, tartare di salmone scottato, salsa teriyaki e dressing al mango 4/8 pz.	Uramaki mit Lachs und Mango, Tatar vom gebratenen Lachs, Teriyaki-Sauce und Mango-Dressing 4/8 Stk.	27.00
		Granchio	Krabbe	16.00
2 4		Uramaki di salmone e granchio, salmone scottato, miele e lime 4/8 pz.	Uramaki mit Lachs und Krabben, gebratener Lachs, Honig und Limette 4/8 Stk.	27.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Uramaki Speciali

Uramaki

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

Matsuo Bashō



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1121411	Dragon Roll Uramaki di gamberi in tempura, avocado, maionese giapponese, tonno, salsa sriracha, sesame tostato 8 pz.	Dragon Roll <i>Garnelen-Uramaki in Tempura, Avocado, japanische Mayonnaise, Thunfisch, Sriracha-Sauce, gerösteter Sesam</i> 8 Stk.	29.50
11416	Crocante al Salmone Uramaki di salmone e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Lachs-Crunch <i>Lachs-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce</i> 10 Stk.	29.00
1131416	Crocante al Tonno Uramaki di tonno e avocado con panatura croccante in tempura e salsa teriyaki 10 pz.	Thunfisch-Crunch <i>Thunfisch-Avocado Uramaki mit Tempura-Knusperpanade und Teriyaki-Sauce</i> 10 Stk.	29.00
11216	Crocante al gambero Uramaki di gamberi in tempura e avocado 8 pz.	Garnelen-Crunch <i>Uramaki mit Garnelen in Tempura und Avocado</i> 8 Stk.	30.00
1121618	Ebi Speciale Uramaki di scampi scozzesi in tempura, gamberi di Mazara del Vallo, polvere di pistacchio di Pantelleria e pasta Kataifi 8 pz.	Ebi Special <i>Uramaki mit schottischen Scampi in Tempura, Mazara del Vallo Garnelen, Pantelleria-Pistazienpulver und Kataifi-Teig</i> 8 Stk.	32.00
1141611	Brazilian Roll Uramaki con salmone in salsa teriyaki, sesamo bianco e nero, salsa teriyaki, maionese, pasta kataifi 8 pz.	Brazilian Roll <i>Uramaki mit Lachs in Teriyakisauce, schwarzem und weißem Sesam, Teriyakisauce, Mayonnaise, Kataifi-Nudeln</i> 8 Stk.	31.50
11216	Rock'n'Roll Uramaki di polpo in tempura con avocado, tartare di tonno, salsa al miele 8 pz.	Rock'n'Roll <i>Uramaki mit Oktopus und Avocado in Tempura, Thunfisch-Tartar, Honig-Sauce</i> 8 Stk.	33.50
1114	Hotate Roll Uramaki di capesante in tempura, avocado, maionese, ikura 8 pz.	Hotate Roll <i>Uramaki-Tempura aus Jakobsmuscheln, Avocado, Mayonnaise, Ikura</i> 8 Stk.	33.50

Nigiri

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

Yosa Buson



Nigiri

Nigiri

6		Tofu affumicato e salsa teriyaki 2 pz.	Geräucherter Tofu und Teriyaki-Sauce 2 Stk.	6.50
6		Daikon marinato al miso 2 pz.	Daikon mariniert mit Miso 2 Stk.	6.50
		Mango 2 pz.	Mango 2 Stk.	6.50
6		Pomodoro disidratato sott'olio 2 pz.	Dehydrierte Tomate in Öl 2 Stk.	6.50
6		Tempeh laccato 2 pz.	Glasierter Tempeh 2 Stk.	7.50
4		Tonno rosso 2 pz.	Roter Thunfisch 2 Stk.	7.50
4		Salmone scozzese 2 pz.	Schottischer Lachs 2 Stk.	7.50
4		Anguilla 2 pz.	Aal 2 Stk.	7.50
6		Polpo 2 pz.	Oktopus 2 Stk.	7.50
2		Gamberone Black Tiger 2 pz.	Black Tiger Garnelen 2 Stk.	8.50
4		Branzino 2 pz.	Wolfsbarsch 2 Stk.	8.50
4		Ricciola 2 pz.	Bernsteinmakrele 2 Stk.	8.50
14		Capesanta 2 pz.	Jakobsmuschel 2 Stk.	8.50



Nigiri Speciali

Spezial Nigiri

4 6		Gunkan Ikura (uova di salmone) 2 pz.	Gunkan Ikura (Lachseier) 2 Stk.	8.50
2		Gamberi di Mazara del Vallo 2 pz.	Mazara del Vallo Garnelen 2 Stk.	9.50
4		Salmone scottato e uova di salmone 2 pz.	Gebratener Lachs und Lachseier 2 Stk.	9.50
4		Branzino, lime e capperi di pantelleria 2 pz.	Wolfsbarsch, Limette und Pantelleria-Kapern 2 Stk.	9.50
4		Ricciola, yozu koshu e zeste di lime 2 pz.	Bernsteinmakrele, Yuzu Koshu und Limettenzesten 2 Stk.	9.50

Allergeni
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

Yakisoba e Dim Sum

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

Kobayashi Issa



Yakisoba
Spaghetti giapponesi al saraceno
saltati

Yakisoba
Japanische Bratnudeln aus
Buchweizen

1161911		Yakisoba con verdure	<i>Yakisoba mit Gemüse</i>	21.00
1161911		Yakisoba con manzo e verdure	<i>Yakisoba mit Rind und Gemüse</i>	27.00
112161911		Yakisoba con astice e verdure	<i>Yakisoba mit Hummer und Gemüse</i>	35.00

Dim Sum

Dim Sum

116		Yasai Dim Sum Ravioli con verdure 4pz.	Yasai Dim Sum <i>Chinesische Teigtaschen mit Gemüse</i> 4 Stk.	15.50
116		Shiitake dumpling Ravioli con funghi shiitake 4pz.	Shiitake dumpling <i>Chinesische Teigtaschen mit</i> <i>Shiitake-Pilzen</i> 4 Stk.	16.00
11216		Ha Gao Ravioli con gamberi 4pz.	Ha Gao <i>Chinesische Teigtaschen mit Garnelen</i> 4 Stk.	16.50
116114		Hotate Ravioli con capesante 4pz.	Hotate <i>Chinesische Teigtaschen mit</i> <i>Kammuscheln</i> 4 Stk.	16.50

Allergeni
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

Combinazioni

Kombinationen


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

Matsuo Bashō



Combinazioni

Kombinationen

1 6 9		Bento Box vegetariana 1 Tartare vegetariana 12 Pezzi misti	Vegetarische Bento Box 1 Vegetarisches Tartare 12 gemischte Stücke	28.00
2 4		Sashimi - Lago 12 Sashimi misti	Sashimi - See 12 gemischte Sashimi	37.00
2 4 6 11		Sushi e Sashimi - Monte 8 Sashimi, 1 Gambero cotto, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	Sushi e Sashimi - Berg 8 Sashimi, 1 Gekochte Garnele, 4 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Maki	39.00
1 2 4 6 11		Sushi - Cielo 8 Nigiri, 2 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll cotti	Sushi - Himmel 8 Nigiri, 2 Uramaki, 3 Hosomaki, 2 Roll gekocht	46.00
1 2 5 6 11		Bento box di pesce Offerta giornaliera	Fisch Bento Box Tagesangebot	49.00
1 2 4 6 11		Natural & Asian 3 Sashimi vegetariani, 4 Sashimi di pesce, 5 Nigiri, 2 Uramaki vegetariani, 2 Uramaki pesce, 1 Gambero di Mazara del Vallo, 2 Uramaki cotti vegetariani, 2 Uramaki cotti di pesce, 3 Hosomaki, 1 Tartare	Natural & Asian 3 Vegetarische Sashimi, 4 Fisch- Sashimi, 5 Nigiri, 2 Vegetarische Uramaki, 2 Fisch-Uramaki, 1 Mazara del Vallo Garnele, 2 gekochte vegetarische Uramaki, 2 gekochte Fisch-Uramaki, 3 Hosomaki, 1 Tartar	53.00
2 4		Sashimi - Galassia 1 Tartare, 22 Sashimi misti	Sashimi - Galaxis 1 Tartare, 22 gemischte Sashimi	57.00
1 2 4 6 11		Combinazione BLU 9 Sashimi, 1 Gambero di Mazara del Vallo, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki cotti, 3 Hosomaki, 1 Tartare	Kombination BLU 9 Sashimi, 1 Mazara del Vallo Garnele, 5 Nigiri, 4 Uramaki, 4 Uramaki gekocht 3 Hosomaki, 1 Tartare	59.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Tempura e Poke

Tempura und Poke

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

Matsuo Bashō



Tempura

Tempura

1131619		Verdure di stagione (zucchine, patate dolci, melanzane, zucca)	<i>Saisonales Gemüse (Zucchini, Süßkartoffel, Aubergine, Kürbis)</i>	16.00
1121316		Gamberi 6 pz.	<i>Garnelen 6 Stk.</i>	21.00
11213619		Verdura di stagione con gamberi	<i>Saisonales Gemüse mit Garnelen</i>	26.00
11219		Astice con verdure miste di stagione	<i>Hummer mit gemischtem Gemüse der Saison</i>	32.00



Poke

Poke

116		Poke Natural Riso, mango, avocado, pomodoro secco, inari (tofu fritto), tempeh, maionese vegetale, shiso, zenzero	Poke Natural <i>Reis, Mango, Avocado, getrocknete Tomate, inari (gebratener Tofu), Tempeh, pflanzliche Mayonnaise, Shiso, Ingwer</i>	25.00
1121416		Poke BLU Riso, salmone, tonno, avocado, inari (tofu fritto), mango, gambero di Mazara del Vallo, zenzero	Poke BLU <i>Reis, Lachs, Thunfisch, Avocado, inari (gebratener Tofu), Mango, Mazara del Vallo Garnele, Ingwer</i>	29.00

Allergeni
Allergene


Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan

Dolci e Bevande


Desserts und Getränke

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

Masaoka Shiki

		Dolci	Süssspeisen	
7		Gelato al Te verde Matcha	Matcha Grüntee-Eis	4.00
		Dolci giapponesi	Japanische Süßspeisen	5.50
317		Mochi con gelato al te verde (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Grüntee-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Dolci giapponesi	Japanische Süßspeisen	5.50
317		Mochi con gelato alla frutta (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Früchte-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Te	Tee	
		Te verde giapponese	Japanischer Grüntee	7.00
		Te bianco	Weisser Tee	7.00
		Te nero	Schwarztee	7.00
		Te Jasmin	Jasmintee	7.00

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Birra e Sake

Bier und Sake

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

Yosa Buson

	Birra giapponese	Japanisches Bier	
33 cl	White Ale	White Belgian	9.50
33 cl	Dai Dai Ale	IPA	9.50
33 cl	Red Rice Ale	Rice beer	9.50
	Sake - Bottiglia	Abbinamento	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto Junmai	antipasti saporiti, piatti piccanti, carne alla griglia, formaggio fresco	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori Futsushu Nigori	piatti piccanti, agrodolce, formaggi stagionati, cioccolato, gelati alla crema	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime Junmai Ginjo	tempura, pesce bianco, sashimi, soba, verdura, carne, frutti di mare	58.00
	Sake - Aperto	Abbinamento	
1 dl	Aratama Tokubetsu Junmai	sushi, pesce bianco	9.00
1 dl	Kuromatsu Kenbishi Honyozo/Futsushu	ikura, ramen, tempura	11.00
1 dl	Kiyoizumi Yukimegami Junmai Daiginjo	sushi, molluschi, soba, salmone	16.00

Liquori e Cocktail

Liköre und Cocktails

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

Kobayashi Issa

Liquore giapponese**Japanischer Likör**

*4 cl***Choy Umeshu**

Liquore di prugna giapponese

Choy Umeshu*Japanischer Pflaumenlikör***7.50***4 cl***Shochu Ikkomon**

Liquore di patate

Shochu Ikkomon*Kartoffellikör***7.50***4 cl***Shochu Yakaici**

Liquore di riso

Shochu Yakaici*Reislikör***7.50**

Cocktail giapponesi**Japanische Cocktails**

Sake Sour

Sake, succo limone, sciroppo litchi

Sake Sour*Sake, Zitronensaft, Litchi-Sirup***15.00****Bloody Sake**Sake, sale, pepe, salsa di soia,
tabasco, limone, succo pomodoro**Bloody Sake***Sake, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Tabasco,
Zitrone, Tomatensaft***15.00****Saketini**

Sake, Shochu Ikkomon

Saketini*Sake, Shochu Ikkomon***15.00****Mojito Sake**

Sake, menta, zucchero, lime, soda

Mojito Sake*Sake, Minze, Zucker, Limette, Soda***15.00**

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.

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 / *Mazzancolle-Garnelen*: Italia
Gamberi e gamberoni / *Garnelen*: Italia, Vietnam
Scampi / *Scampi*: Scozia
Calamari / *Tintenfisch*: India
Capesante / *Jakobsmuscheln*: Francia, USA
Granchio / *Krabbe*: Francia / Giappone
Aragosta / *Hummer*: Nicaragua
Branzino / *Seebarsch*: Grecia, Italia, Spagna
Anguilla / *Aal*: Cina
Uova di salmone / *Lachsei*: Canada
Spigola / *Wolfsbarsch*: Grecia, Italia, Spagna
Polpo / *Oktopus*: Spagna, Marocco
Astice / *Hummer*: Canada, USA

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 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