



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	6.00
6		Edamame Spicy Edamame di soia con togarashi	Edamame Spicy Soja-Edamame mit Togarashi	6.50
6 11		Alghe Insalata di alghe, vinaigrette giapponese	Algen Algensalat, japanische Vinaigrette	7.00
6		Zuppa di miso Zuppa di miso Blu style con dashi vegetariano, tofu, funghi shiitakee, cipollotto	Misosuppe Blu Style Misosuppe mit vegetarischem Dashi, Wakame, Tofu, Tofu, Shiitakee-Pilzen und Frühlingszwiebeln	11.50
1 3 6 11		Pollo Croc Karaage Bocconcini di pollo marinati, infarinati, fritti e croccanti	Croc Karaage Poulet Marinierte, bemehlte, gebratene und knusprige Hähnchenteile	19.00
1 4 6 11		Crispy Sushi Riso fritto, tonno piccante, avocado 4pz	Crispy Sushi Gebratener Reis, pikanter Thunfisch, Avocado 4 Stk.	21.00
1 3 4 6		Hot Salmone Hosomaki di avocado in tempura, tartare di salmone, maionese, pasta katfi 6pz	Hot Lachs Avocado-Hosomaki in Tempura, Lachstartar, Mayonnaise, Katfi-Nudeln 6 Stk.	21.00
1 2 3		Shiso Kaze Foglia di Shiso in tempura, tartare di gambero rosso, crema di avocado, maionese al wasabi	Shiso Kaze Shiso-Blatt-Tempura, Tatar von roten Garnelen, Avocado-creme, Wasabi-Mayonnaise	18.00
1 3		Harumaki di pollo e curry Involtini primavera con ripieno di pollo e curry 4pz	Huhn und Curry Hiramaki Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und Curryfüllung 4 Stk.	17.50
1 2 4		Ceviche Peruviano Salmone, tonno, ricciola, gambero rosso, cipolla rossa, coriandolo, pomodoro e peperoncino, marinati con lime e olio extravergine, serviti con calamari fritti e mais cancha	Peruanische Ceviche Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzmakrele, rote Garnele, rote Zwiebel, Koriander, Tomate und Chili, mariniert in Limette und Olivenöl extra vergine, serviert mit gebratenen Calamari und Cancha-Mais	29.00

Carpacci e Tartare

Carpaccio und Tartare

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

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

Myōe



Carpacci

Carpacci

4 | 6 | 8

Tonno

Carpaccio di tonno, salsa ponzu, avocado e jalapeño fermentato con miele

Thunfisch

Carpaccio von Thunfisch, Ponzusauce, Avocado und mit Honig fermentierte Jalapeño

24.00

1 | 4 | 6

Misto

Carpaccio di tonno, ricciola e salmone con avocado bruciato, salsa al mango, ponzu e mais cancha peruviano

Gemischt

Carpaccio von Thunfisch, Gelbschwanzmakrele und Lachs mit verbrannter Avocado, Mango-Salsa, Ponzu und peruanischem cancha-Mais

24.50



Tartare

Tartar

4 | 6

Tonno

Tartare di tonno, avocado, salsa ponzu e yuzu

Thunfisch

Thunfisch-Tartar, Avocado, Ponzu-Sauce und Yuzu

26.00

4 | 6

Salmone

Tartare di salmone, cipollotto, mango, salsa ponzu e yuzu

Lachs

Lachs-tartar, Frühlingszwiebeln, Mango, Ponzu-Sauce und Yuzu

26.50

1 | 4 | 6

Ricciola

Tartare di ricciola, salsa ponzu, frutto della passione, caviale di lompo

Gelbschwanzmakrele

Tartar vor Gelbschwanzmakrele, Avocado, Ponzu-Sauce, Passionsfrucht, Seehundkaviar

27.50

6 | 8 | 10
| 11

Avocado

Tartare di avocado, senape, insalata e shiso, salsa di sesamo e noci sbriciolate

Avocado

Avocado, Senf, Salat und Shiso-Tartar, Sesamsauce und zerbröselte Walnüsse

25.50

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

Gua Bao e Temaki

Gua Bao und Temaki

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

Matsuo Bashō



Gua Bao

Gua Bao

1 | 3 | 6

Tonkatsu

Carne di maiale impanata e fritta, salsa tonkatsu e coleslaw **1 pz.**

Tonkatsu

Paniertes und gebratenes Schweinefleisch, Tonkatsu-Sauce und Krautsalat **1 Stk.**

12.00

1 | 4 | 6

Tonno

Tartare re di tonno, Sweet Chili , erba cipollina e porri croccanti **1 pz.**

Thunfisch

Tatar vom Königsthunfisch, Sweet Chili, Schnittlauch und knuspriger Lauch **1 Stk.**

14.00

1 | 2 | 3 |
6 | 11

Gambero

Gambero in tempura, cetriolo marinato, maionese spicy **1 pz.**

Garnelen

Tempura-Garnele, marinierte Gurke, pikante Mayonnaise **1 Stk.**

14.50



Temaki

Temaki

3 | 4 | 6 | 11

Tonno Spicy

Tartare di tonno, maionese spicy, erba cipollina

Spicy Thunfisch

Thunfisch-Tartar, spicy Mayonnaise, Schnittlauch

19.00

2 | 3 | 6

California

Granchio reale, maionese giapponese, cetriolo e avocado

California

Königskrabbe, japanische Mayonnaise, Gurke und Avocado

19.50

1 | 2 | 3 |
6 | 11

Ebi Tempura

Gamberi in tempura, avocado e maionese spicy

Ebi tempura

Tempura-Garnelen, Avocado und spicy Mayonnaise

19.50

1 | 4 | 6 | 7

Salmone Cheese

Tartare di salmone, cream cheese, erba cipollina e tobiko

Lachs Cheese

Lachstartar, Frischkäse, Schnittlauch und Tobiko

19.00

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

Nigiri e Sashimi

Nigiri und Sashimi

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

Yosa Buson

		Nigiri	Nigiri	
4		Salmone scozzese 2 pz.	Schottischer Lachs 2 Stk.	7.50
4		Tonno rosso 2 pz.	Roter Thunfisch 2 Stk.	7.50
2		Gambero Black Tiger 2 pz.	Black Tiger Garnelen 2 Stk.	8.50
4 6		Anguilla agrodolce 2 pz.	Süßsaurer Aal 2 Stk.	7.50
4		Ricciola 2 pz.	Gelbschwanzmakrele 2 Stk.	8.50
14		Polpo 2 pz.	Oktopus 2 Stk.	8.50
6 11		Tofu affumicato e salsa teriyaki 2 pz.	Geräucherter Tofu und Teriyaki-Sauce 2 Stk.	6.50
		Avocado 2 pz.	Avocado 2 Stk.	6.50
		Nigiri Speciali	Spezial Nigiri	
4 6		Tonno Foie Gras Tonno, foie gras glassato e scottato con salsa teriyaki 2 pz.	Thunfisch Foie Gras Thunfisch, glasierte und gebratene Gänseleber mit Teriyaki-Sauce 2 Stk.	11.00
4 6		Salmone Ikura Salmone scottato e uova di salmone 2 pz.	Ikura Lachs Gebratener Lachs und Lachsrogen 2 Stk.	9.50
2		Mazara Gamberi di Mazara del vallo 2 pz.	Mazara Mazara del vallo-Garnelen 2 Stk.	9.50
		Sashimi	Sashimi	
4 6 10		Tonno Sashimi di tonno rosso con tartare di avocado e wasabi fresco	Thunfisch Sashimi vom Roten Thunfisch mit Avocado-Tartar und frischem Wasabi.	19.00
4 6		Salmone Sashimi di salmone scozzese su carpaccio di mango	Lachs Sashimi vom schottischen Lachs auf Mango-Carpaccio	18.50
4		Hamashi Sashimi di hamachi (ricciola giapponese)	Hamashi Sashimi vom Hamachi (japanischer Gelbschwanzmakrele)	18.50

H o s o m a k i

H o s o m a k i

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

Kobayashi Issa



Hosomaki

Hosomaki

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 con ricciola 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gelbschwanzmakrele</i> 6 Stk.	11.50
	 Hosomaki con avocado 6 pz.	<i>Hosomaki mit Avocado</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con cetriolo 6 pz.	<i>Hosomaki mit Gurke</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con mango e menta 6 pz.	<i>Hosomaki mit Mango und Minze</i> 6 Stk.	9.00
	 Hosomaki con tofu affumicato 6 pz.	<i>Hosomaki mit Geräucherter Tofu</i> 6 Stk.	10.00

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

4 6	Salmone e avocado	Lachs und Avocado	13.00
	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
1 4 6	Tonno e avocado (a richiesta: piccante)	Thunfisch und Avocado (auf Wunsch: pikant)	13.00
	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, Avocadocreme, Thunfisch-Tartare und Crispy-Tempura in Teriyaki-Sauce 4/8 Stk.	23.50
1 2 3 4 6 11	Salmone Gambero	Lachs Garnelen	13.50
	Carpaccio di salmone, ebi tempura, cream cheese, maionese spicy, teriyaki e crispy tempura 4/8 pz.	Lachs-Carpaccio, Ebi Tempura, Frischkäse, Spicy Mayonnaise, Teriyaki und knuspriges Tempura 4/8 Stk.	24.00
2 3 6	California	California	14.00
	Granchio reale, insalata, maionese giapponese, cetriolo e avocado 4/8 pz.	Königskrabbe, Salat, Japanische Mayonnaise, Gurke und Avocado 4/8 Stk.	24.50
3 4 7 8 11	Salmone Cream Cheese	Cream Cheese Lachs	13.50
	Salmone, cream cheese, avocado, maionese spicy, teriyaki e mandorle croccanti 4/8 pz.	Lachs, Frischkäse, Avocado, Spicy Mayonnaise, Teriyaki und knackige Mandeln 4/8 Stk.	24.00
1 2 4 6	Tonno Gambero	Thunfisch Garlenen	15.00
	Tartare di tonno, gambero in tempura, avocado, salsa teriyaki, porri croccanti 4/8 pz.	Thunfisch-Tartar, Tempura-Garnelen, Avocado, Teriyakisauce, knuspriger Lauch 4/8 Stk.	25.00
1 4 6	Mango Roll	Mango Roll	16.00
	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
1 6 8	Veg Roll	Veg Roll	14.00
	 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

Uramaki Speciali

Spezial Uramaki

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

Matsuo Bashō



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

4 6	Salmone Miso Salmone cotto a bassa temperatura, glassa di salsa miso, carpaccio di avocado e salsa teriyaki 8 pz.	Miso Lachs <i>Niedertemperaturgegarter Lachs mit Miso-Sauce, Avocado-Carpaccio und Teriyaki-Sauce glasiert</i> 8 Stk.	29.50
1 2 3 4 6 11	Dragon Roll Uramaki di gamberi in tempura, avocado, maionese giapponese, tonno, salsa sriracha, sesamo tostato 8 pz.	Dragon Roll <i>Garnelen-Uramaki in Tempura, Avocado, japanische Mayonnaise, Thunfisch, Sriracha-Sauce, gerösteter Sesam</i> 8 Stk.	29.50
1 3 4 7 11	Salmone Tobiko Salmone, cream cheese, avocado, tobiko, maionese spicy, teriyaki e cipolla croccante 8 pz.	Tobiko Lachs <i>Lachs, Frischkäse, Avocado, Tobiko, Spicy Mayonnaise, Teriyaki und knusprige Zwiebel</i> 8 Stk.	29.00
1 4 6	Croccante 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
1 3 4 6	Croccante 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
1 2 6	Croccante al gambero Uramaki di gamberi in tempura, avocado e salsa teriyaki 8 pz.	Garnelen-Crunch <i>Uramaki mit Garnelen in Tempura, Avocado und Teriyakisauce</i> 8 Stk.	30.00

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Uramaki speciali

Spezial Uramaki

1 | 2 | 3 | 4 |
6 | 11

Messicano Roll

Salmone, gambero in tempura, guacamole, maionese spicy, jalapeño e togarashi **8 pz.**

Mexikanisches Roll

Lachs, Tempura-Garnelen, Guacamole, Mayonnaise Spicy, Jalapeño und Togarashi **8 Stk.**

30.00

1 | 2 | 11 | 14

Gambero Hotate

Gambero in tempura, avocado, tobiko, carpaccio di capasanta scottato con salsa teriyaki **8 pz.**

Hotate Garlenen

Garnelen-Tempura, Avocado, Tobiko, gebratenes Jakobsmuschel-Carpaccio mit Teriyaki **8 Stk.**

33.00

1 | 2 | 6

Rock'n' Roll

Uramaki di polpo in tempura, avocado, tartare di tonno e salsa al miele **8 pz.**

Rock'n' Roll

Oktopus-Uramaki in Tempura, Avocado, Thunfischtartar und Honigsauce **8 Stk.**

31.50

1 | 2 | 3 | 6

Crab Roll

Granchio impanato, tobiko, cetriolo, avocado, erba cipollina e maionese giapponese **10 pz.**

Crab Roll

Panierte Krabbe, Tobiko, Gurke, Avocado, Schnittlauch und japanische Mayonnaise **10 Stk.**

33.50

Allergeni
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan

Combinazioni e Tempura

Kombinationen und Tempura

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

Matsuo Bashō



Combinazioni

Kombinationen

1 | 6 | 9 | 10



Bento Box vegetariana

1 Tartare vegetariana
12 Pezzi misti

Vegetarische Bento Box

1 Vegetarisches Tartare
12 gemischte Stücke

28.00

1 | 2 | 4 |
6 | 11

Sushi - Cielo

8 Nigiri, **4** Uramaki, **3** Hosomaki,
2 Roll cotti

Sushi - Himmel

8 Nigiri, **4** Uramaki, **3** Hosomaki,
2 Roll gekocht

48.00

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



Tempura

Tempura

1 | 3 | 6 | 9



Verdure

Verdure di stagione (zucchine, patate
viola, foglia di sedano, patate dolci,
salvia)

Gemüse

Saisonales Gemüse (Zucchini, lila
Kartoffeln, Blattsellerie, Süßkartoffeln,
Salbei)

16.00

1 | 2 | 3 | 6

Gamberi

Tempura di Gamberi **6 pz.**

Garlenen

Garnelen-Tempura **6 Stk.**

21.00

1 | 2 | 3 |
6 | 9

Mista

Tempura di gamberi con verdure di
stagione

Gemischt

Garnelen-Tempura mit Saisonales
Gemüse

26.00

Allergeni
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan

Yakisoba, Dim Sum e Ramen

Yakisoba, Dim Sum und Ramen

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

Kobayashi Issa

		Yakisoba Spaghetti giapponesi al saraceno saltati	Yakisoba <i>Japanische Bratnudeln aus Buchweizen</i>	
1 6 9 11		Yakisoba con verdure	Yakisoba mit Gemüse	21.00
1 6 9 11		Yakisoba con manzo e verdure	Yakisoba mit Rind und Gemüse	27.00
		Dim Sum	Dim Sum	
1 6		Yasai Dim Sum Ravioli con verdure 4pz.	Yasai Dim Sum <i>Chinesische Teigtaschen mit Gemüse</i> 4 Stk.	15.50
1 6		Shiitake dumpling Ravioli con funghi shiitake 4pz.	Shiitake dumpling <i>Chinesische Teigtaschen mit Shiitake-Pilzen</i> 4 Stk.	16.00
1 2 6		Ha Gao Ravioli con gamberi 4pz.	Ha Gao <i>Chinesische Teigtaschen mit Garnelen</i> 4 Stk.	16.50
		Ramen	Ramen	
1 2 3 4 6		Ebi Ramen in brodo di pesce, ebi in tempura, nitamago, cipollotto, zenzero e alga nori	Ebi <i>Ramen in Fischbrühe, Ebi in Tempura, Nitamago, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Nori-Seetang</i>	29.00
1 3 6		Manzo Ramen in brodo di carne, nitamago, cipollotto, zenzero e alga nori	Rindfleisch <i>Ramen in Fleischbrühe, Nitamago, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Nori-Seetang</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
3 7		Mochi con gelato al te verde (tempo di attesa 15 minuti)	Mochi mit Grüntee-Eis (Wartezeit 15 Minuten)	
		Dolci giapponesi	Japanische Süssspeisen	5.50
3 7		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	<i>Japanisches Bier</i>	
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	<i>Abbinamento</i>	
300 ml	Dewanoyuki Kimoto <i>Junmai</i>	antipasti saporiti, piatti piccanti, carne alla griglia, formaggio fresco	31.00
300 ml	Dewanoyuki Nigori <i>Futsushu Nigori</i>	piatti piccanti, agrodolce, formaggi stagionati, cioccolato, gelati alla crema	45.00
500 ml	Azuma Tsuyahime <i>Junmai Ginjo</i>	tempura, pesce bianco, sashimi, soba, verdura, carne, frutti di mare	58.00
	Sake - Aperto	<i>Abbinamento</i>	
1 dl	Aratama Tokubetsu <i>Junmai</i>	sushi, pesce bianco	9.00
1 dl	Kuromatsu Kenbishi <i>Honyozo/Futsushu</i>	ikura, ramen, tempura	11.00
1 dl	Kiyoizumi Yukimegami <i>Junmai Daiginjo</i>	sushi, molluschi, soba, salmone	16.00

Liquori e Cocktail

Liköre und Cocktails

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

Kobayashi Issa

	Liquore giapponese	<i>Japanischer Likör</i>	
4 cl	Choy Umesu Liquore di prugna giapponese	<i>Choy Umesu</i> <i>Japanischer Pflaumenlikör</i>	7.50
4 cl	Shochu Ikkomon Liquore di patate	<i>Shochu Ikkomon</i> <i>Kartoffellikör</i>	7.50
4 cl	Shochu Yakaici Liquore di riso	<i>Shochu Yakaici</i> <i>Reislikör</i>	7.50
	Cocktail giapponesi	<i>Japanische Cocktails</i>	
	Sake Sour Sake, succo limone, sciroppo litchi	<i>Sake Sour</i> <i>Sake, Zitronensaft, Litchi-Sirup</i>	15.00
	Bloody Sake Sake, sale, pepe, salsa di soia, tabasco, limone, succo pomodoro	<i>Bloody Sake</i> <i>Sake, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Tabasco, Zitrone, Tomatensaft</i>	15.00
	Saketini Sake, Shochu Ikkomon	<i>Saketini</i> <i>Sake, Shochu Ikkomon</i>	15.00
	Mojito Sake Sake, menta, zucchero, lime, soda	<i>Mojito Sake</i> <i>Sake, Minze, Zucker, Limette, Soda</i>	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 antimikrobiischen 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 / *Lachseier*: 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, inclusioni 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 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