



2024

# Menu di Natale

Cena 24.12 - Pranzo 25.12

Abendessen 24.12 - Mittagessen 25.12

## Amuse bouche

### Raviolo

Ravioli fatti in casa ricotta e spinaci,  
salsa d'arrosto e menta

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat,  
Bratensauce und Minze*

### Vitello

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura,  
salsa alle spugnone, gateau di patate e verdure

*Niedergegartes Kalbsfilet, Morchelsauce,  
Kartoffel-Gemüse-Torte*

### Panettone

Millefoglie di panettone, crema al gianduja,  
gelato allo yozu e canditi

*Panettone-Millefeuille, Gianduja-Creme,  
Yozu Glace mit kandierte Früchte*

**78.-/p.p.**

Il BLU Restaurant&Lounge rimarrà aperto  
regolarmente con proposta a là carte

*Das BLU Restaurant&Lounge regelmäßig  
mit einem À-la-carte-Angebot*

## **Christmas menu**

**12/24 Dinner - 12/25 Lunch**

*Dîner 24.12 - Déjeuner 25.12*

### **Amuse bouche**

#### **Raviolo**

Homemade ravioli with ricotta and spinach,  
roast sauce and mint

*Raviolis maison à la ricotta et aux épinards,  
sauce rôtie et menthe*

#### **Vitello**

Slowly cooked veal fillet, morel sauce,  
potato and vegetable gateau

*Filet de veau à la cuisson lente, sauce aux morilles,  
gâteau de pommes de terre et de légumes*

#### **Panettone**

Panettone millefeuille, gianduja cream,  
yuzu ice cream and candied fruit

*Millefeuille de panettone, crème de gianduja,  
Glace yuzu et fruits confits*

**78.-/p.p.**

The BLU Restaurant&Lounge will be open  
regularly with an à la carte menu

*Le BLU Restaurant&Lounge restera ouvert  
régulièrement avec une proposition à la carte*



*follow us!*  

**BLU Restaurant & Lounge - Via Respini 9, CH 6600 Locarno**  
**T. +41 (0)91 759 00 90 - E. [info@blu-locarno.ch](mailto:info@blu-locarno.ch) - [www.blu-locarno.ch](http://www.blu-locarno.ch)**

