










[www.blu-locarno.ch](http://www.blu-locarno.ch)





# Carta pomeridiana / Nachmittagskarte

Domenica e festivi dalle 14:00 alle 18:30  
Sonntag und Feiertage von 14:00 bis 18:30





	Allergeni / Allergene	
<b>Verde</b>  Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>	9, 10	9.00
<b>Mista</b>  Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat: Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>	9, 10	10.90
<b>Carote</b>  Crema di carote, arancia e zenzero <i>Karottencrème mit Orange und Ingwer</i>	9	15.00
<b>Lasagnetta di pane Carasau</b>  Melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>	1, 7	22.50
<b>Variazione di salumi Efra di Gordola</b> Lardo, pancetta arrotolata, prosciutto crudo e salame con frutta e pane <i>Aufschnitt-Variation der Metzgerei Efra aus Gordola: Lardo, Gerollter Speck, Rohschinken und Salami mit Früchten und Brot</i>	1, 8	23.50
<b>Manzo</b> Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120g / 200g <i>Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	1, 9, 10	24.50 32.50
<b>Pizza</b> Trovate la nostra ricca scelta di pizze in fondo a questo menu <i>Unsere grosse Pizza-Auswahl finden Sie im hinteren Teil dieser Speisekarte</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan




## Carta autunnale 2018 / Herbstkarte 2018

	Allergeni / Allergene	
<b>Carote</b> 	9	15.00
Crema di carote, arancia e zenzero <i>Karottencrème mit Orange und Ingwer</i>		
<b>Caprino</b> 	1, 7, 8, 9	19.50
Caprino, marmellata di pomodoro, cipolla rossa marinata, pepe della Valle Maggia, crumble di farina bona <i>Ziegenkäse, Tomatenmarmelade, marinierte Rote Zwiebel, Vallemaggia-Pfeffer, Farina Bona Crumble</i>		
<b>Castelmagno</b> 	7, 9	25.00
Risotto acquerello al castelmagno e riduzione al Merlot <i>Acquerello-Risotto mit Castelmagno-Käse und Merlot-Réduction</i>		
<b>Salmone</b>	4, 9	42.00
Salmone, pepe nero, salsa al latte di cocco e lime, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Lachs, schwarzer Pfeffer, Kokosmilch-Lime Sauce, orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
<b>Rotolo</b> 	1	22.90
Rotolo con zucchine, menta, filadelfia e mozzarella <i>Rolle mit Zucchini, Minze, Philadelphia-Käse und Mozzarella</i>		
<b>Focaccia</b>	1, 7, 8	25.00
Focaccia con bufala, lardo, miele e noci <i>Focaccia mit Bufala (ital. Büffelkäse), Speck, Honig und Nüssen</i>		

# Insalate / Salat

	Allergeni / Allergene	
<b>Verde</b>  	9, 10	9.00
Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>		
<b>Mista</b>  	9, 10	10.90
Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat mit Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>		
<b>Esotica</b>	2	21.50
Zucchine, mango, cipolle rosse, dressing al lime e coriandolo, gamberoni <i>Salat mit Zucchini, Mango, Roten Zwiebeln, Limetten-Koriander-Dressing und Garnelen</i>		
<b>Blu</b>	1, 3, 9, 10	21.50
Misticanza d'insalata con cubetti di pollo e champignon, salsa BLU <i>Gemischter Salat mit Pouletwürfel und Champignons an BLU-Dressing</i>		

Salsa italiana (allergeni 9, 10) e francese (allergeni 3, 9, 10) di nostra produzione.  
*Italienische Sauce (Allergene 9, 10) und französische Sauce (Allergene 3, 9, 10) aus hauseigener Produktion.*




 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Antipasti / Vorspeisen












	Allergeni / Allergene	
<b>Capesante</b>	1, 4, 8, 9	21.50
Capesante, Mandarino, Pomodori e Amaranto Croccante <i>Jakobsmuscheln, Mandarine, Tomaten und Knuspriger Amaranth</i>		
<b>Salmone</b>	4, 6	21.50
Tartare di salmone marinato, salsa teriyaki, lamponi e avocado <i>Tartar aus mariniertem Lachs, Teriyaki-Sauce, Himbeeren und Avocado</i>		
<b>Polpo</b>	1, 9	24.50
Vellutata di piselli e menta tiepida, polpo arrosto e pomodori canditi <i>Lauwarme Erbsen-Minze Crème, gebratener Tintenfisch und kandierte Tomaten</i>		
<b>Manzo</b>	1, 9, 10	24.50
Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120g / 200g <i>Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>		

## Pasta e risotto / Pasta und Risotto

Tutte le nostre paste - eccetto la Lasagnetta ed il Raviolo - possono essere preparate senza glutine (attesa ca. 20 minuti). Cavatelli, paccheri e spaghetti alla chitarra sono di pasta fresca.  
*Alle unsere Teigwaren - mit Ausnahme der Lasagnetta und dem Raviolo - können auch glutenfrei zubereitet werden (Wartezeit ca. 20 Minuten). Cavatelli, Paccheri und Spaghetti werden mit Frischteig zubereitet.*

	Allergeni / Allergene	
<b>Lasagnetta</b> 	1, 7	22.50
Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>		
<b>Cavatelli</b>	1, 7, 9	23.50
Cavatelli alla luganighetta, ricotta e pomodorini <i>Cavatelli-Teigwaren mit Luganighetta (trad. Tessiner Schweinswurst), Ricotta und Cherrytomaten</i>		
<b>Tagliolini</b>	1, 3, 7, 9	24.50
Tagliolini al nero di seppia, capesante, lemon grass e peperoncino <i>Tagliolini-Teigwaren mit Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Zitronengras und Chilischoten</i>		
<b>Raviolo</b> 	1, 3, 7, 9	24.50
Raviolo di ricotta, zucca e amaretti al burro e salvia <i>Raviolo mit Ricotta-Kürbis-Amaretti Füllung an Butter und Salbei</i>		
<b>Paccheri</b>	1, 2, 4, 9, 14	25.50
Paccheri ai frutti di mare, aglio e pomodoro <i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten</i>		
<b>Pomodoro</b> 	7, 9	25.50
Risotto Acquerello, pomodoro, bufala liquida e origano <i>Acquerello-Risotto mit Tomaten, flüssiger Bufala (ital. Büffelkäse) und Oregano</i>		
<b>Spaghetti alla chitarra</b>	1, 2, 4, 9	26.50
Gamberoni, rana pescatrice, pomodori cherry e pesto di rucola <i>Spaghetti mit Garnelen, Seeteufel, Cherrytomaten und Rucola-Pesto</i>		

# Vegetarian and vegan corner

	Allergeni / Allergene	
<b>Ceci</b> 	1, 5, 7, 9, 11	14.50
Polpette di ceci ai sapori speziati, yogurt e sesamo <i>Kichererbsenfrikadellen mit Gewürzen, Joghurt und Sesam</i>		
<b>Edamame</b>  	6	17.00
Galette di edamame, semi di chia, mango e arancia <i>Edamame-Bohnen Fladen, Chia-Samen, Mango und Orange</i>		
<b>Tomino</b> 	7	18.50
Tomino alla griglia con composizione di verdure grigliate <i>Gegrillter Tomme-Käse mit Komposition aus gegrilltem Gemüse</i>		
<b>Tofu</b>  	6, 9	18.50
Tagliata di tofu, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Tofu geschnitten, orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
<b>Terra</b>  	1, 6, 9	18.50
Penne alle verdure dell'orto <i>Penne (Teigwaren) mit Gemüse</i>		
<b>Avocado</b>  	9	18.50
Il nostro tartare di avocado con pomodori e mais <i>Unser Avocado-Tartar mit Tomaten und Mais</i>		
<b>Soia</b> 	1, 6, 7, 9	19.50
Lasagne al ragù di soia e verdure <i>Lasagne mit Soja-Ragout und Gemüse</i>		

## Pesce / Fisch

	Allergeni / Allergene	
<b>Fritto misto</b>	1, 2, 3, 14	34.00
Fritto misto con patate fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes frites</i>		
<b>Tonno</b>	4, 7, 8, 9	40.50
Tataki di tonno ai pistacchi, mayonese al wasabi, panna acida, riso venere profumato all'arancia <i>Thunfisch-Pistazien-Tataki, Wasabi-Mayonnaise, Sauerrahm und orangenparfumierter Venusreis</i>		
<b>Gamberoni</b>	2, 3, 9	42.50
Gamberoni alla piastra, mayonese al mango, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Gegrillte Garnelen, Mango-Mayonnaise, orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
<b>Grigliata mista di pesce</b>	2, 4, 9	49.50
Gamberoni, capasanta, tonno, branzino e astice e riso venere profumato all'arancia <i>Gemischter Fisch vom Grill: Garnelen, Jakobsmuschel, Thunfisch, Seebarsch und Hummer mit orangenparfumiertem Venusreis</i>		



## Carne / Fleisch









	Allergeni / Allergene	
<b>Faraona</b> ⌚	7, 9	34.50
Suprema di Faraona cotta a bassa temperatura con uva, pancetta e patate schiacciate <i>Niedergearhtes Perlhuhn mit Trauben, Speck und Quetschkartoffeln</i>		
<b>Cavallo</b>	9	39.50
Filetto di cavallo (220gr.), patate e verdure <i>Pferdefilet (220Gr.) mit Kartoffeln und Gemüse</i>		
<b>Vitello</b>	1, 3, 7, 9	42.50
Piccata di vitello con risotto <i>Kalbspikata mit Risotto</i>		
<b>Manzo</b>	9	49.00
Filetto di manzo (220gr.), patate e verdure <i>Rindsfilet (220Gr.) mit Kartoffeln und Gemüse</i>		

---

Con risotto / mit Risotto: + 5.00 CHF

⌚ Questo piatto richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo  
*Das Gericht erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit*






# Hamburger




	Allergeni / Allergene	
<b>Tofu</b>   Hamburger vegetariano di tofu e avena, insalata, pomodori, salsa leggermente piccante <i>Vegetarischer Tofu-Hafer Burger mit Salat, Tomaten, leicht scharfer Sauce</i>	1, 6, 7, 9, 11	20.50
<b>Pollo</b>  Hamburger di Pollo, insalata, pomodori, pancetta e salsa BBQ <i>Poulet-Burger mit Tomaten, Salat, Speck, Barbequesauce</i>	1, 7, 9, 11	23.50
<b>Manzo</b>  Hamburger di Manzo, pomodori, insalata, salsa BLU <i>Rindshamburger mit Tomaten, Salat, "Deep BLU"-Sauce</i>	1, 3, 7, 11	24.50
<b>Salmone</b>  Hamburger di Salmone, pomodori, insalata con salsa al formaggio fresco ed erba cipollina <i>Lachs-Burger mit Tomaten, Salat, Frischkäse-Schnittlauch-Sauce</i>	1, 4, 7, 9, 11	25.50
<b>Manzo special</b>  Hamburger di manzo, pomodori, insalata, salsa BLU, cipolle, pancetta, brie <i>Rindshamburger mit Tomaten, Salat, "Deep BLU"-Sauce, Zwiebeln, Speck, Brie</i>	1, 3, 7, 9, 11	29.50
Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte <i>Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert</i>		
 <i>Pane rosso al pomodoro</i> <i>Mit Tomaten-Brot</i>	1, 7, 11	
 <i>Pane nero al nero di seppia</i> <i>Mit Sepia-Brot</i>	1, 4, 7, 11	

 Vegetariano / Vegetarisch

# Pizza




Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden




	Allergeni / Allergene	
<b>Focaccia ai datterini e sale grosso</b>  <i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i>	1	14.50
<b>Marinara</b>  Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine</i>	1	15.00
<b>Margherita</b>  Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	15.90
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>	1, 4, 7	17.90
<b>Funghi</b>  Pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Champignon-Pilze</i>	1, 7	19.90
<b>Caprese</b>  Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	1, 7	19.90
<b>Salame</b> Pomodoro, mozzarella, salame dolce <i>Tomaten, Mozzarella, milde Salami</i>	1, 7	19.90
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>	1, 7	19.90

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza



Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*




	Allergeni / Allergene	
<b>Mascarpone</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>		
<b>Romana</b>	1, 4, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven</i>		
<b>Prosciutto</b>	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
<b>4 Formaggi</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola</i>		
<b>Tricolore</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, frische Tomaten</i>		
<b>Capricciosa</b>	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi e carciofi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken</i>		
<b>Calzone</b>	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*






	Allergeni / Allergene	
<b>Quattro Stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	1, 7	22.90
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	22.90
<b>Greca</b>  Pomodoro, mozzarella, feta, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Feta, schwarze Oliven</i>	1, 7	22.90
<b>Boscaiola</b>  Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>	1, 7	22.90
<b>Speck e brie</b> Pomodoro, mozzarella, speck, brie <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie</i>	1, 7	23.90
<b>Calzone farcito</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo <i>Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	1, 3, 7	23.90
<b>Focaccia con bufala e crudo</b> <i>Focaccia mit Büffelmozzarella und Rohschinken</i>	1, 7	24.90




 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza BLU Special

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

Allergeni /  
Allergene

<b>Parmigiana</b> 	1,7	21.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>		
<b>Vegetariana</b> 	1,7	21.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini</i>		
<b>Primavera</b> 	1,7	22.90
Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crema di balsamico <i>Tomaten, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Käse, Balsamico-Crème</i>		
<b>Pizza con mele e gorgonzola</b> 	1,7	22.90
<i>Pizza mit Äpfeln und Gorgonzola</i>		
<b>Lido</b>	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, champignon, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons, Grana-Käse</i>		
<b>BLU</b> 	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della Valle Maggia <i>Tomaten, Mozzarella, Grana-Käse, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>		
<b>Frutti di mare</b>	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>		
<b>Crudo</b>	1,7	24.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>		
<b>Carpaccio</b>	1,7	24.90
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Grana-Käse, Olivenöl Extra-Vergine</i>		
<b>Buongustaia</b>	1,7	26.90
Pomodoro, mozzarella, Culatello di Zibello, bufala, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer Rohschinken), Büffelmozzarella, frische Tomaten</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

## Bevande / Getränke

<b>Acqua e bibite analcoliche</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Acqua Minerale / San Pellegrino				5.80	9.00
Acqua Naturale Panna				5.80	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta			4.90		
The Nestea Pesca / Limone			4.90		
Rivella Blu / Rossa			4.90		
Gassosa Fizzy Limone / Mandarino			4.90		
Apfelschorle			4.90		
Kinley Lemon	4.50				
Kinley Tonic	4.50				

<b>Succhi</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Arancia	4.90				
Ananas	4.90				
Pomodoro	4.90				
Pesca	4.90				
Pera	4.90				

<b>Birre</b>		<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Heineken Spinata		4.40		7.50	
Erdinger Weissbier			7.00	8.50	
Erdinger Weissbier Analcolica			6.00		
Ittinger Ambrata			7.00		
Corona			7.00		

<b>Birre artigianali</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Venus (nera al riso venere)			8.50		
Hermes (rossa al riso Ermes)			8.50		
Evo Gluten Free (bionda al riso Carnaroli)			8.50		
Lyla (bionda Pale Ale)			8.50		
Jaya (Ambrata Belgian Pale Ale)			8.50		
6612 (Prodotta con pane raffermo)			8.50		

## Bevande / Getränke

<b>Aperitivi</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
SanBitter Analc. Bianco / Rosso	4.90	
Crodino	4.90	
Campari Soda	4.90	
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Kir Royal-Prosecco		9.00
Garibaldi		12.00
Martini Bianco / Rosso	7.00	
Campari	7.00	
Aperol	7.00	
Pernod	7.00	
Sherry	7.00	

### **Caffè**

Espresso Liscio		2.90
Espresso Doppio		5.20
Espresso Macchiato		2.90
Espresso Corretto		3.90
Corretto Speciale		4.20
Espresso Decaffeinato		2.90
Espresso Decaffeinato Macchiato		2.90
Espresso Orzo		3.10
Espresso Orzo Macchiato		3.10
Espresso Ginseng		3.10
Caffè Tazza Grande		3.90
Cappuccino		4.50
The		3.50
Tisana Bio		5.00



# Bevande / Getränke

<b>Digestivi</b>	Vol. Alc.	<b>4cl</b>
Amaretto di Saronno	28%	7.50
Appenzeller	29%	7.50
Averna	29%	7.50
Braulio	21%	7.50
Cynar	16.5%	7.50
Montenegro	23%	7.50
Ramazotti	30%	7.50
Jägermeister	35%	7.50
Fernet Branca	39%	7.50
Fernet Menta	28%	7.50
Sambuca	40%	7.50
Bailey's	17%	7.50
Vecchia Romagna	38%	7.50

<b>Grappe ticinesi</b>	Vol. Alc.	<b>2cl</b>
Limoncino	32%	6.00
Nocino	25%	6.00
Vallemaggia Delea	43%	7.50
Kopp Von Der Krone	40%	9.50
Pian Marnin Riserva	40%	9.50
San Zeno	40%	9.50
Sassi Grossi	43%	9.50
Sinfonia	48%	9.50
Vecchio Rovere Delea	43%	9.50
Vecchio Rovere Sabina Quadra	43%	14.50
Vecchio Moscato Sabina Quadra	43%	16.50

<b>Grappe italiane</b>	Vol. Alc.	<b>2cl</b>
Due Sorelle Berta Moscato	40%	10.00
Sulumu Berta Cannonau	40%	10.00
Sori D'Olga Berta	40%	10.00
La Difesa Amarone	43%	12.00
Moscato Poli	40%	14.00
Magia Berta	43%	16.00
Sassicaia	40%	16.00

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia  
**Salame dolce:** Svizzera **Salame piccante:** Svizzera  
**Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia  
**Speck:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera **Pollo:** Italia, Francia  
**Cavallo:** Canada, Australia **Manzo:** Svizzera, Australia  
**Vitello:** Svizzera, Olanda **Agnello:** Nuova Zelanda  
**Astice:** Canada **Gambero rosso:** Italia, Ecuador **Tonno:** Filippine  
**Gamberoni:** Thailandia **Capesante:** USA **Salmone:** Norvegia,  
 Scozia **Rana pescatrice:** Francia **Rombo:** Olanda/Spagna  
**Calamari:** Indo pacifico **Mazzancolle tropicali:** Indo pacifico

**Schinken:** Schweiz **Rohschinken:** Italien  
**Süsse Salami:** Schweiz **Pikante Salami:** Schweiz  
**Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien  
**Lardo:** Italien **Poulet:** Italien, Frankreich **Pferd:** Kanada,  
 Australien **Rind:** Schweiz, Australien **Kalb:** Schweiz, Holland  
**Schaf:** Neuseeland **Hummer:** Kanada **Rote Garnelen:** Italien,  
 Ecuador **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand  
**Jakobsmuscheln:** USA **Lachs:** Norwegen, Schottland  
**Seeteufel:** Frankreich **Steinbutt:** Holland/Spanien  
**Tintenfisch:** Indo-Pazifischer Ozean **Tropische Garnelen:** Indo-  
 Pazifischer Ozean

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, 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.
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 (inclusio lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo. (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 Weichtierererzeugnisse.*

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.

*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.*

Trattamento ormoni

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

Hormonbehandlung

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