

# Menu



# Menu Degustazione

**Carne / Fleisch** ————— **89.00**

## Manzo

Carpaccio di manzo, bufala, funghi porcini, nocciole, salsa Teriyaki, pane croccante  
*Carpaccio vom Rind, Büffel-Mozzarella, Steinpilze, Haselnüsse, Teriyaki-Sauce, knuspriges Brot*

1 | 6 | 7 | 8 | 9

## Zucca

Crema di zucca Hokkaido, caprino di mandorla allo Yuzu-Kosho  
*Hokkaido-Kürbiscreme, Mandel-Caprino mit Yuzu-Kosho*



8 | 9

## Porcini

Tagliolini di pasta fresca, funghi porcini, bufala  
*Tagliolini, Steinpilze, Büffel-Mozzarella*



1 | 3 | 6 | 7 | 9

## Faraona

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, uva, pancetta, castagne, polenta  
*Niedergegarte Perlhuhnbrust, Trauben, Pancetta, Kastanien, Polenta*



7 | 9

## Tropical taste

Mousse al frutto della passione, biscotto al cocco, ananas, jam alla piña colada e sorbetto al mango  
*Passionsfrucht-Mousse, Kokosnuss-Keks, Ananas, Piña-Colada-Marmelade und Mango-Sorbet*



6 | 7 | 8

Allergeni /  
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo  
*Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden*

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

# Menu Degustazione

**Pesce / Fisch** ————— **89.00**

## Salmone

Salmone marinato, alga nori, riso soffiato  
*Marinierter Lachs, Nori-Alge, gepuffter Reis*



2 | 6

## Zucca

Crema di zucca Hokkaido, caprino di mandorla allo Yuzu-Kosho  
*Hokkaido-Kürbiscreme, Mandel-Caprino mit Yuzu-Kosho*



8 | 9

## Cavolo viola

Risotto Acquerello, cavolo viola, crema di mango, capesante  
*Acquerello Risotto, violetter Kohl, Mangocreme, Jakobsmuschel*



4 | 7 | 9

## Tataki

Tataki di tonno, maionese al pomodoro, ratatouille, riso Basmati al cardamomo  
*Thunfisch-Tataki, Tomaten-Mayonnaise, Ratatouille, Basmati-Reis mit Kardamom*



4 | 6 | 9

## Tropical taste

Mousse al frutto della passione, biscotto al cocco, ananas, jam alla piña colada e sorbetto al mango  
*Passionsfrucht-Mousse, Kokosnuss-Keks, Ananas, Piña-Colada-Marmelade und Mango-Sorbet*



6 | 7 | 8

Allergeni /  
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo  
*Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden*

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free

# Menu Degustazione

Vegetariano / Vegetarisch ——— 85.00

## Avocado

Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata stagionale, gherigli di noci, citronette al lampone

*Unser Avocadotatar, knackiges Gemüse, Senf, saisonaler Salat, Nüsse, Himbeer-Citronette*



8 | 9 | 10

## Zucca

Crema di zucca Hokkaido, caprino di mandorla allo Yuzu-Kosho

*Hokkaido-Kürbiscreme, Mandel-Caprino mit Yuzu-Kosho*



8 | 9

## Sedano

Orecchiette di grano arso, pesto di sedano verde, frutta secca tostata, panna di mandorle

*Orecchiette aus "verbranntem" Weizen, Selleriepesto, getoastete Trockenfrüchte, Mandelcreme*



1 | 6 | 8 | 9

## Tempeh

Tempeh fatto in casa ben arrostito, carote, broccoli, pannocchie, mostarda di frutta

*Hausgemachter, gut gebratener Tempeh, Karotten, Brokkoli, Maiskolben, Senffrüchte*



6 | 9

## Pera

Pera, cannella, noci cristallizzate, sorbetto al cioccolato

*Birne, Zimt, kristallisierte Nüsse, Schokoladen-Sorbet*



6 | 8

Allergeni /  
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo  
*Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden*










 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Plant based





## Antipasti

---

- 5 | 9 **Quinoa** **19.50**  
Insalata di quinoa, verdure miste, crema di melanzane bruciate  
*Quinoasalat, Mischgemüse, Auberginencreme*   
- 8 | 9 **Zucca** **20.50**  
Crema di zucca Hokkaido, caprino di mandorla allo Yuzu-Kosho  
*Hokkaido-Kürbiscreme, Mandel-Caprino mit Yuzu-Kosho*   
- 8 | 9 | 10 **Avocado** **23.50**  
Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape,  
insalata stagionale, gherigli di noci, citronette al lampone  
*Unser Avocadotatar, knackiges Gemüse, Senf, saisonaler Salat, Nüsse, Himbeer-Citronette*   

## Primi piatti

---

- 1 | 6 | 8 | 9 **Sedano** **24.50**  
Orecchiette di grano arso, pesto di sedano verde, frutta secca tostata,  
panna di mandorle  
*Orecchiette aus "verbranntem" Weizen, Selleriepesto, getoastete Trockenfrüchte, Mandelcreme*  
- 6 | 7 | 9 **Zafferano** **26.50**  
Risotto Acquerello, zafferano, granella di cacao, prezzemolo  
in varie consistenze  
*Acquerello Risotto, Safran, Kakaosplitter, Petersilie in verschiedenen Konsistenzen*  

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Plant based

## Hamburger

---

- 1161911 **Tofu** 27.50  
Hamburger vegetariano di tofu e avena (200g), insalata, pomodori, salsa leggermente piccante  
*Vegetarischer Tofu-Hafer Burger (200g), Salat, Tomaten, leicht pikante Sauce*
- 1161911 **Impossible Burger Homemade** 31.50  
Burger di leguminose (150g), insalata, pomodori, maionese al pomodoro  
*Gemüse-Burger (150g), Salat, Tomaten, Tomaten-Mayonnaise*

## Secondi piatti

---

- 1151618  
111 **Ceci** 26.00  
Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione ricca di gusto, babaganoush di melanzane, pomodorini, semi di girasole, maionese vegetale alle erbe miste  
*Zart gewürzte Kichererbsen Bällchen, saisonaler Salat, Auberginen-Babaganoush, Sonnenblumenkernen, vegane Mayonnaise mit Gemischte Kräuter*
- 11619 **Leguminose** 29.00  
Medaglioni di leguminose, carciofi, pomodorini confit, crostini  
*Gemüse-Medaillons, Artischockenbett, konfierte Kirschtomaten, Croutons*
- 619 **Tempeh** 29.50  
Tempeh fatto in casa ben arrostito, carote, broccoli, pannocchie, mostarda di frutta  
*Hausgemachter, gut gebratener Tempeh, Karotten, Brokkoli, Maiskolben, Senfrüchte*

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte  
*Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert*

- 1131711  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free





# Insalate / Salate

## Verde --- 9.90

Insalata verde in foglie  
*Grüner Blattsalat*



## Mista --- 12.50

Insalata in foglie, mais, carote, pomodorini  
*Blattsalat, Mais, Karotten, Cherry-Tomaten*



## Formentino --- 19.50

11718

Insalata formentino, indivia belga, fichi, noci, caprino, crostini, dressing di aceto di mele e miele  
*Nüsslisalat, Endivie, Feigen, Walnüsse, Ziegenkäse, Croutons, Apfelessig-Honig Dressing*



## BLU --- 23.70

11319

Airbag di pane, insalata, cubetti di pollo, champignons, salsa BLU  
*Brot-Airbag, Salat, Pouletwürfel, Champignons, BLU-Sauce*

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.*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Antipasti / Vorspeisen



|         |  |  |
|---------|--|--|
| 4       | <b>Tonno</b>   | 24.50  |
|         | Tartare di tonno, avocado, zenzero<br><i>Thunfisch-Tatar, Avocado, Ingwer</i>  |                       |
| 1171819 | <b>Manzo</b>   | 24.50  |
|         | Carpaccio di manzo, bufala, funghi misti, nocciole, salsa Teriyaki,<br>pane croccante<br><i>Carpaccio vom Rind, Büffel-Mozzarella, Mischpilze, Haselnüsse,<br/>Teriyaki-Sauce, knuspriges Brot</i> | 31.50<br>(160g)  |
| 216     | <b>Salmone</b>   | 24.50  |
|         | Salmone marinato, alga nori, riso soffiato<br><i>Marinierter Lachs, Nori-Alge, gepuffter Reis</i>  |                       |
| 619110  | <b>Tartare</b>   | 26.70  |
|         | Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g<br><i>Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>   | 37.50<br>(200g)<br> |

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Pasta e risotto / Pasta und Risotto

|             |  |   |
|-------------|--|---|
| 11416       | <b>Ricciola</b>  | 25.50   |
|             | Fusilli, pomodori in varie consistenze, limone, ricciola<br><i>Fusilli, Tomaten in verschiedenen Konsistenzen, Zitrone, Bernsteinmakrele</i> |   |
| 1131617     | <b>Cavatelli</b>   | 25.70   |
|             | Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini<br><i>Cavatelli, Luganighetta, Pecorinokäse, Cherry-Tomaten</i>                            | 20.50   |
|             |  | ½ porzione<br>½ Portion   |
| 41719       | <b>Cavolo viola</b>  | 26.50   |
|             | Risotto Acquerello, cavolo viola, crema di mango, capesante<br><i>Acquerello Risotto, violetter Kohl, Mangocrema, Jakobsmuschel</i>          | 20.50   |
|             |  | ½ porzione<br>½ Portion   |
|             |  |    |
| 113161719   | <b>Porcini</b>   | 26.50   |
|             | Tagliolini di pasta fresca, funghi porcini, bufala<br><i>Tagliolini, Steinpilze, Büffel-Mozzarella</i>                                       | 20.50   |
|             |  | ½ porzione<br>½ Portion   |
|             |  |  |
| 11213141619 | <b>Paccheri</b>  | 28.50   |
|             | Paccheri ai sapori di mare, aglio, pomodoro<br><i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresaromen, Knoblauch, Tomaten</i>                                |   |

Allergeni /  
Allergene




 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

La pasta potrebbe contenere soia, sedano e frutta a guscio.  
*Die Teigwaren können Soja-, Sellerie- oder Hülsenfrüchte-Spuren enthalten*





# Pesce / Fisch

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 11213 | <b>Fritto misto</b> _____  | <b>36.50</b>   |
|       | Fritto misto di mare, patate fritte, salse fatte in casa<br><i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Pommes Frites, hausgemachte Saucen</i>  |  |
| 419   | <b>Salmone</b> _____   | <b>39.50</b>    |
|       | Cubo di salmone, crema di zucca al wasabi, ratatouille,<br>crumble di olive, riso Basmati al cardamomo<br><i>Lachs-Würfel, Kürbis-Wasabicreme, Ratatouille, Oliven-Crumbles,<br/>Basmati-Reis mit Kardamom</i>         |  |
| 219   | <b>Gamberoni</b> _____   | <b>43.50</b>    |
|       | Gamberoni Black Tiger marinati agli agrumi, ratatouille, riso Basmati<br>al cardamomo<br><i>Black-Tiger Garnelen mariniert mit Zitrusfrüchten, Ratatouille, Basmati-Reis<br/>mit Kardamom</i>                          |  |
| 41619 | <b>Tataki</b> _____  | <b>45.80</b>  |
|       | Tataki di tonno, maionese al pomodoro, ratatouille,<br>riso Basmati al cardamomo<br><i>Thunfisch-Tataki, Tomaten-Mayonnaise, Ratatouille, Basmati-Reis mit<br/>Kardamom</i>  |  |
|       | <b>Ulteriori Contorni</b> _____  | <b>5.50</b>  |
|       | <b>Zusätzliche Beilagen</b><br>Riso Basmati al cardamomo, risotto Acquerello allo zafferano,<br>patate fritte, insalata*<br><i>Basmati-Reis mit Kardamom, Acquerello Risotto mit Safran, Pommes Frites,<br/>Salat*</i> |  |
|       | * Allergeni a seconda del contorno<br>* Allergene je nach Beilage  |  |








# Carne / Fleisch

|           |  |       |   |
|-----------|--|-------|---|
| 113111    | <b>Hamburger di Manzo</b><br>Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU<br><i>Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce</i>                      | 29.70 |    |
| 117111    | <b>Manzo Special</b><br>Hamburger di manzo Angus (200g), pomodoro, melanzane, avocado, bufala<br><i>Angus-Rindfleisch Burger (200g), Tomaten, Auberginen, Avocado, Büffel-Mozzarella</i> | 32.50 |    |
| 1161719   | <b>Faraona</b><br>Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, uva, pancetta, castagne, polenta<br><i>Niedergegarte Perlhuhnbrust, Trauben, Pancetta, Kastanien, Polenta</i>            | 39.50 |    |
| 61719     | <b>Vitello</b><br>Cotoletta di vitello (250g/270g) cotta a bassa temperatura, patate, ratatouille, porcini<br><i>Niedergegartes Kalbskotelette, Kartoffeln, Ratatouille, Steinpilze</i>  | 49.00 |    |
| 113161719 | <b>Cervo</b><br>Medaglioni di cervo, jus alle erbe, contorno autunnale, spätzli<br><i>Hirsch-Medaillons, Kräuterjus, herbstliche Beilagen, Spätzli</i>                                   | 46.00 |   |
| 619       | <b>Manzo</b><br>Filetto di manzo (200g), patate, ratatouille<br><i>Rinderfilet (200g), Kartoffeln, Ratatouille</i>   | 54.00 |  |

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte  
*Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert*

1131711  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Pizza - Le speciali

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     | <b>Lido</b>  | <b>25.50</b>  |
| 117 | Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>   |   |
|     | <b>BLU</b>   | <b>25.80</b>  |
| 117 | Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della Vallemaggia<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Granaspäne, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>                        |    |
|     | <b>Frutti di mare</b>  | <b>26.50</b>  |
| 112 | Pomodoro, frutti di mare<br><i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>  |   |
|     | <b>Carpaccio</b>   | <b>26.50</b>  |
| 117 | Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke, Granaspäne, Olivenöl Extra Vergine</i> |   |
|     | <b>Spicy</b>   | <b>27.00</b>  |
| 117 | Pomodoro, aglio, 'nduja Crespone, mozzarella di bufala<br><i>Tomaten, Knoblauch, ,Nduja Crespone, Büffel-Mozzarella</i>  |   |
|     | <b>Porcini</b>   | <b>27.00</b>  |
| 117 | Mozzarella fior di latte, porcini, bufala<br><i>Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze, Büffel-Mozzarella</i>  |  |
|     | <b>Focaccia lardo impasto integrale</b>  | <b>27.00</b>  |
| 118 | Lardo, miele, noci<br><i>Speck, Honig, Nüsse</i>   |   |
|     | <b>Focaccia zucca</b>  | <b>27.00</b>  |
| 117 | Crema di zucca Hokkaido, salsiccia fresca, radicchio e bufala<br><i>Hokkaido-Kürbiscreme, frische Salsiccia, Radicchio und Büffel-Mozzarella</i>   |   |

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

|       |  |       |
|-------|--|-------|
|       | <b>Zucchine</b>  | 27.00 |
| 11417 | Zucchine, pomodorini gialli, acciughe, bufala<br><i>Zucchini, gelbe Tomaten, Anchovis, Büffel-Mozzarella</i>   |       |
|       | <b>Buongustaia</b>   | 29.00 |
| 117   | Pomodoro, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, bufala,<br>pomodori freschi<br><i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer<br/>Rohschinken), Büffelkäse, frische Tomaten</i> |       |
|       | <b>Tonno</b>   | 29.00 |
| 11417 | Burrata, tonno scottato, cipolla rossa in agrodolce<br><i>Burrata, leicht gebratener Thunfisch, süß-saure rote Zwiebel</i>   |       |

## Pizza - Le classiche

|       |  |   |
|-------|--|---|
| 1     | <b>Focaccia ai datterini e sale grosso</b>   | 16.00   |
|       | <i>Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz</i>  |   |
| 1     | <b>Marinara</b>  | 16.00   |
|       | Pomodoro, aglio, olio d'olive extra vergine<br><i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>                                       |   |
| 117   | <b>Margherita</b>  | 16.50   |
|       | Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>                                    |    |
| 11417 | <b>Napoli</b>  | 18.50   |
|       | Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i> |   |
| 117   | <b>Focaccia caprese</b>  | 20.50   |
|       | Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico<br><i>Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>                                |    |

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch   Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

# Pizza - Le classiche

|     |                            |   |   |
|-----|----------------------------|---|---|
| 117 | <b>Diavola</b>             | Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>   | 21.50   |
| 117 | <b>Mascarpone</b>          | Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>   | 22.50  |
| 117 | <b>Prosciutto</b>          | Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>  | 22.70   |
| 117 | <b>Vegetariana</b>         | Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>  | 23.80  |
| 117 | <b>Prosciutto e funghi</b> | Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>  | 24.80   |
| 117 | <b>Quattro stagioni</b>    | Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere<br><i>Frische Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i> | 25.50   |
| 117 | <b>Calzone</b>             | Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>  | 25.50   |
| 117 | <b>Crudo</b>               | Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo<br><i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken</i>   | 27.50   |

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

## Provenienza della carne e del pesce

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia **Salame:** Svizzera **Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera, Spagna **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Salmone:** Norvegia, Scozia **Ricciola:** Giappone, Italia **Cervo:** Nuova Zelanda, Austria

## 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; lattulo. (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 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.

**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.

## Herkunft Fleisch und Fisch

**Schinken:** Schweiz **Rohschinken:** Italien **Salami:** Schweiz **Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz, Spanien **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz **Rind:** Schweiz, Australien, Irland **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Lachs:** Norwegen, Schottland **Amberjack:** Japan, Italien **Rotwild:** Neuseeland, Österreich

## Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutinhaltige Getreide namentlich 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 Sesamsamerzeugnisse.
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.

**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-Tempera-

turen 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.