

Menu



Menu selvaggina

Antipasti

Tartare --- 27.50

Venison tartare, redcurrant jam, crispy mushrooms

Tartare de cerf, confiture de groseille, champignons croustillants

Terrina --- 26.50

Game terrine in a crust, pumpkin chutney, redcurrants

Terrine de gibier en croûte, chutney de potiron, groseille rouge

1 | 3 | 7 | 8
1 | 2

Primi Piatti

Pappardelle --- 25.50

Fresh pappardelle with wild boar ragu

Pappardelle fraîches au ragoût de sanglier

1 | 3 | 7 | 9

Funghi --- 24.00

Acquerello risotto, porcini mushrooms, creamed with
Castelmagno cheese and thyme

Risotto Acquerello aux cèpes, crémeux au Castelmagno et thym

7 | 9



Secondi piatti

Bis di medaglioni --- 48.00

Medallion duo, autumnal side dishes, spätzli

Duo de médaillons, garnitures d'automne, spätzli

1 | 6 | 9

Sella --- 62.00

Baden-Baden style saddle of roe deer, game jus, with its side dishes
(min. 2 persons)

*Selle de chevreuil à la Baden-Baden, jus de gibier, avec ses accompagnements
(min. 2 pers.)*

1 | 6 | 9

Da condividere

Tris di bruschette

Stracciatella and mushrooms, tuna tartare, olive crumble,
avocado and confit tomato
Stracciatella et champignons, tartare de thon, crumble d'olives,
avocat et tomate confite

1 | 4 | 7

19.50

Tonno marinato

Tuna marinated in soy sauce, pak choi cream, ponzu sauce
Thon mariné à la sauce soja, crème de pak-choï, sauce ponzu

4 | 6



24.50

Fritto misto

Mixed fried seafood, crispy zucchini, homemade sauces
Friture de la mer, courgettes croustillantes, sauces maison

1 | 2 | 3 | 4 | 14

32.50



Plant based

Antipasti

1 | 9

Lenticchie

Spiced red lentil soup, bread croutons
Soupe de lentilles rouges épicée, croûtons de pain

20.50



Avocado

Our tartare, carrot and zucchini brunoise, leafy greens, raspberry citronette
Notre tartare, brunoise de carottes et courgettes, salade verte, vinaigrette à la framboise

24.20



Primi piatti

1 | 7 | 9

Lasagnetta

Pane carasau mini-lasagna, eggplant, buffalo mozzarella, tomato
Mini-lasagne de pane carasau, aubergine, mozzarella di bufala, tomate

26.00



Secondi piatti

7 | 9

Funghi

Acquerello risotto, porcini mushrooms, creamed with Castelmagno cheese and thyme
Risotto Acquerello, cèpes, crémeux au fromage Castelmagno et au thym

26.50



6 | 9

Tempeh

Homemade tempeh, pumpkin purée, roasted carrots, glazed with teriyaki sauce
Tempeh maison, crème de potiron, carottes rôties, laqué à la sauce teriyaki

30.50



1 | 6 | 10

Ceci

Delicately spiced chickpea fritters, seasonal salad, mustard and saffron mayonnaise, BLU dressing
Boulettes de pois chiches délicatement épicées, salade de saison, mayonnaise à la moutarde et au safran, sauce BLU

22.50



Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



3

Quorn

Quorn cutlet, yellow curry sauce, roasted carrots,
pumpkin and basmati rice

Quorn-Schnitzel, gelbe Currysauce, geröstete Karotten, Kürbis und Basmatirei

28.90



Hamburger

1 | 6 | 7 |
9 | 11

Impossible Burger

Legume burger, vegetable brunoise, cheddar, lettuce, tomato,
caramelized onion mayonnaise

*Burger de légumineuses, brunoise de légumes, cheddar, salade,
tomate et mayonnaise d'oignons caramélisés*

32.50



Allergens /
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Gluten free



Salads / Salades

Verde

9.90

Green leaf salad
Salade verte en feuille



Mista

12.90

Leaf salad, corn, carrots, tomato, rocket, cucumber,
fennel, radish
*Salade en feuille, maïs, carottes, tomates, roquette, concombre,
fenouil, radis*



Autunnale

18.50

Puntarelle salad, topinambur, radishes, beetroot, pomegranate, fennel,
soybean sprouts, BLU dressing
*Salade de puntarelle, topinambour, radis, betterave, grenade, fenouil, pousses
de soja, sauce BLU*



BLU

24.90

Bread airbag, salad, chicken dices, champignon mushrooms, BLU sauce
Airbag de pain, salade, poulet, champignons, sauce BLU

Italian sauce (allergens 1, 6, 9, 10) and French sauce (allergens 3, 7, 9, 10)
from our own production, homemade BLU dressing (*allergènes 6, 8, 9, 10*)
Sauce italienne (allergènes 1, 6, 9, 10) et sauce française (allergènes 3, 7, 9, 10)
de notre propre production, BLU (allergènes 6, 8, 9, 10) dressing de notre propre
production

Our homemade bread consists of oo-type flour, water, salt, sugar, yeast,
malt, EVO oil
Notre pain maison est composé de farine de type oo, d'eau, de sel, de sucre, de
levure, de malt et d'huile EVO.

Allergens /
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien Gluten free



Appetizers / Aperitifs

1 4 7	Tris di bruschetta	Stracciatella and mushrooms, tuna tartare and olive crumble, avocado and confit tomatoes <i>Stracciatella et champignons, tartare de thon et crumble d'olives, avocat et tomates confites</i>	19.50
4	Ricciola	Beetroot-marinated greater amberjack carpaccio, yellow tomatoes, citrus citronette, and zucchini <i>Carpaccio de sériole mariné à la betterave, tomates jaunes, citronette aux agrumes et courgettes</i>	22.50 
4 6	Tonno	Soy-marinated tuna, pak choi cream, ponzu sauce <i>Thon mariné au soja, crème de pak choi, sauce ponzu</i>	24.50 
7	Castagne	Glazed and sautéed chestnuts, guanciale (cured pork jowl), pumpkin cream, Campana burrata <i>Châtaignes glacées et sautées, guanciale (joue de porc séchée), crème de potiron, burrata campana</i>	22.50 
1 9 10	Tartare	Fassona Piedmontese beef tartare, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf de race Fassona (Piémont), 120g / 200g</i>	27.50 38.60 (200g)

Allergens /
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Gluten free



Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

1121619	Linguina _____ Bronze-cut Linguine with red shrimp ragu, bisque sauce <i>Linguine tirées au bronze, ragoût de crevettes rouges, sauce bisque</i>	27.50
1161719	Cavatelli _____ Cavatelli with luganighetta sausage, pecorino, cherry tomatoes <i>Cavatelli à la luganighetta, pecorino, tomates cerises</i>	23.50
1141619	Mediterranea _____ Mezzi paccheri, datterino tomato cream, sea bass, olives, Cunzati capers, lime <i>Mezzi paccheri, crème de tomates datterino, bar, olives, câpres Cunzati, citron vert</i>	29.50
719	Funghi _____ Acquerello risotto, porcini mushrooms, creamed Castelmagno cheese and thyme <i>Risotto Acquerello, cèpes, crémeux au Castelmagno et thym</i>	26.50  
11214161914	Paccheri _____ Paccheri with seafood flavors, tomato <i>Paccheri aux saveurs marines, tomate</i>	31.50
11719	Lasagnetta _____ Lasagnetta made with pane carasau, eggplant, buffalo mozzarella, tomato <i>Lasagnette au pain carasau, aubergines, mozzarella de bufflonne, tomate</i>	26.00 

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

The pasta may contain traces of soya, celery
Les pâtes peuvent contenir des traces de soja, de céleri ou de légumineuses



Fish / Poisson

1 2 3 4 14	Fritto misto	36.90
	Deep fried seafood, crispy courgettes, French fries, homemade sauces <i>Fruits de mer frits, courgettes croustillantes, pommes frites, sauce maison</i>	
4 9	Orata	46.50 
	Sea bass fillet with pumpkin cream, natural tomatoes, mashed potatoes, roasted carrots <i>Filet de dorade, crème de potimarron, tomates nature, purée de pommes de terre, carottes rôties</i>	
2 9	Gamberoni	41.50 
	Argentine red shrimp marinated in citrus, roasted carrots, pumpkin <i>Crevettes rouges d'Argentine marinées aux agrumes, carottes rôties, courge</i>	
1 4 6	Tataki	44.50
	Crispy tuna tataki, with teriyaki sauce, beetroot mayonnaise, mashed potatoes, roasted carrots <i>Tataki de thon croustillant, sauce Teriyaki, mayonnaise à la betterave, Purée de pommes de terre, carottes rôties</i>	
	Additional Side Dishes	5.50
	Garnitures supplémentaires	
	Acquerello risotto with saffron, basmati rice, french fries, salad* <i>Risotto Acquerello au safran, riz basmati, pommes frites, salade*</i>	
	* Allergens depending on the garnish * Allergènes en fonction de la garniture	



Meat / Viande

7 9	Cafè de Paris	44.50	
	Beef Entrecôte, Café de Paris sauce, matchstick fries, roasted carrots <i>Entrecôte de bœuf, sauce Café de Paris, frites allumettes, carottes rôties</i>		
1 3 7 9	Piccata	45.50	
	Veal Piccata with saffron risotto, roasted carrots <i>Piccata de veau avec risotto au safran, carottes rôtie</i>		
7 9	Faraona	38.50	
	Low-temperature cooked guinea fowl supreme, forest mushroom sauce, marjoram, blueberries, mashed potatoes, and roasted carrots <i>Suprême de pintade cuit à basse température, sauce des bois, marjolaine, myrtilles, purée de pommes de terre et carottes rôties</i>		
1 6 7 9 10 11 12 13	Hamburger di Manzo	29.90	
	Angus beef burger (200g), tomatoes, lettuce, BLU sauce <i>Burger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>		
1 6 7 9 10 11 12 13	Mazo Special Rossini	34.50	
	Angus beef burger (200g), foie gras cream, truffle shavings, port wine mayonnaise, lettuce <i>Burger de bœuf Angus (200g), crème de foie gras, copeaux de truffe, mayonnaise au Porto, salade</i>		

Burger dishes are served with french fries
Les Burgers sont servis avec des frites

1 | 7 | 11

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*



Pizza - Le speciali

	Lido		25.50
1 7	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana</i>		
	BLU		26.60
1 7	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, grana cheese, truffled oil, black Maggia Valley pepper <i>Tomate, mozzarella fior di latte, fromage grana, huile de truffe, poivre noir de la Vallemaggia</i>		
	Frutti di mare		27.00
1 2 14	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>		
	Carpaccio		27.00
1 7	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, beef meat carpaccio, rocket salad, grana cheese, olive oil extra vergine <i>Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, fromage grana, huile d'olive extra vergine</i>		
	Zucca		25.50
1 7 9	Pizza with pumpkin cream, fior di latte mozzarella, crispy luganighetta <i>Pizza à la crème de potiron, mozzarella fior di latte, luganighetta croustillante</i>		
	Lardo e Castagne		25.00
1 7	White pizza, fior di latte mozzarella, glazed chestnuts, lard, burrata <i>Pizza bianca, mozzarella fior di latte, marrons glacés, lard, burrata</i>		
	Tonno		29.70
1 4 7	Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion <i>Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux</i>		

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

All our pizzas can be prepared with whole wheat
Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte à grains entiers

Pizza - Le classiche

1	Focaccia with tomatoes and coarse salt	15.50
	<i>Focaccia, tomates, sel gros</i>	
1	Marinara	16.00
	Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>	
1 7	Margherita	16.80
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
1 4 7	Napoli	18.90
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>	
1 7	Diavola	21.50
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	
1 7	Parmigiana	22.50
	Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic</i>	
1 7	Mascarpone	23.00
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	
1 7	Prosciutto	23.70
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
1	Focaccia al rosmarino	14.90
	Rosemary focaccia <i>Focaccia au romarin</i>	

Allergens /
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Gluten free

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	24.20
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	
	Prosciutto e funghi	24.70
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>	
	Quattro Stagioni	25.20
117	Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives <i>Tomates fraiches, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires</i>	
	Calzone	25.20
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	Crudo	28.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma raw ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, Parma jambon cru</i>	

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

All our pizzas can be prepared with whole wheat
Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte à grains entiers

Provenienza della carne e del pesce

Pollo: Italia, Svizzera **Maiale:** Svizzera, Italia **Filetto Manzo:** Australia **Vitello Steak:** Svizzera **Entrecote:** Argentina **Hamburger 100g/200g:** Svizzera **Suprema Faraona:** Francia
Branzino: Allevato / Croazia, Grecia **Calamaro:** Pescato Mediterraneo / THFAO71 **Cappasanta:** Pescato Draghe / FAO21 FAO61 **Cozze:** Allevata / IT-ES-CL **Ricciola:** Allevata / JP-DK **Merluzzo:** Pescato traino / NL-NO FAO27 **Gamberi:** Allevato / E9 - VN
Gambero Rosso: Pescato traino / ITFAO37 **Ombрина:** Allevato / HR **Pescatrice:** Pescato traino / FAO27 **Scampi:** Pescato traino / CB-FAO27 **Seppia:** Pescato traino / MA-FAO34 **Seppioline:** Pescato traino / FAO51 FAO71 **Tonno:** Pescato all'amo / PHFAO71
Vongole veraci: Allevata / IT **Luccio/perca:** Pescato rete da imbarco / Lago Maggiore

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; latticolo. (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.

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

Huhn: Italien, Schweiz **Schwein:** Schweiz, Italien **Rinderfilet:** Australien **Kalbssteak:** Frankreich **Entrecôte:** Argentinien
Hamburger 100g/200g: Schweiz **Perlhuhnbrust:** Frankreich
Wolfsbarsch: Zucht / Frankreich, Ungarn **Tintenfisch:** Wildfang Mittelmeer / FAO71 **Jakobsmuschel:** Schleppnetzfischerei / FAO21 FAO61 **Miesmuscheln:** Zucht / IT-ES-CL **Bernsteinmakrele:** Zucht / JP-DK **Kabeljau:** Schleppnetzfischerei / NL-NO FAO27
Garnelen: Zucht / E9 - VN Rote **Garnelen:** Schleppnetzfischerei / ITFAO37 **Umberfisch:** Zucht / HR **Seeteufel:** Schleppnetzfischerei / FAO27 **Scampi:** Schleppnetzfischerei / CB-FAO27 **Sepia:** Schleppnetzfischerei / MA-FAO34 **Junge Sepia:** Schleppnetzfischerei / FAO51 FAO71 **Thunfisch:** Hakenfischerei / PHFAO71 **Herzmuscheln:** Zucht / IT **Zander:** Netzfang vom Boot / Lago Maggiore

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenthaltige 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 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.

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-Temperatur

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 der Leistungen der Tiere fördernden antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.