

Menu



Menu selvaggina

Antipasti

Tartare --- 27.50

Tartare di cervo, jam al ribes, funghi croccanti

Hirschtatar mit Johannisbeermarmelade und knusprigen Pilzen

Terrina --- 26.50

Terrina di selvaggina in crosta, cutney di zucca, ribes rosso

Wildterrinen im Teigmantel, dazu Kürbis-Chutney und rote Johannisbeeren

1 | 3 | 7 | 8
1 | 2

Primi Piatti

Pappardelle --- 25.50

Pappardelle fresche al ragù di cinghiale

Frische Pappardelle mit Wildschweinragout

1 | 3 | 7 | 9

Funghi --- 26.50

Risotto acquerello, funghi porcini, mantecato Castelmagno e timo

Acquerello-Risotto mit Steinpilzen, Castelmagno-Käse und Thymian

7 | 9



Secondi piatti

Bis di medaglioni --- 48.00

Bis di medaglioni, contorni autunnali, spätzli

Bis von Medaillons, herbstliche Beilagen, Spätzli

1 | 6 | 9

Sella --- 62.00

Sella di capriolo alla "baden baden", jus di selvaggina,
con i suoi contorni (min 2 pers.)

Rehrücken 'baden baden', Wildjus, mit Beilagen (min 2 Pers.)

1 | 6 | 9

Da condividere

Tris di bruschette

Stracciatella e funghi, tartare di tonno e crumble di olive,
avocado e pomodoro confit
Stracciatella und Pilze, Thunfisch-Tartar und Oliven-Crumble,
Avocado und Tomaten-Confit

1 | 4 | 7

19.50

Tonno marinato

Tonno marinato alla soia, crema di pack choi, salsa ponzu
In Sojasauce marinierter Thunfisch, Pak-Choi-Creme und Ponzu-Sauce

4 | 6



24.50

Fritto misto

Fritto misto di mare, zucchine croccanti, salse fatte in casa
Gemischte Meeresfrüchteplatte, frittiert -, knusprige Zucchini,
hausgemachte Saucen

1 | 2 | 3 | 4 | 14

32.50



Plant based

Antipasti

1 | 9

Lenticchie

Zuppa di lenticchie rosse speziate, crostini di pane
Würzige rote Linsensuppe, Brotroutons

20.50



Avocado

Il nostro tartare, brunoise di carote e zucchine, insalata in foglia, citronette al lampone
Unser Tartar, Karotten- und Zucchini-Brunoise, Blattsalat, Himbeer-Vinaigrette

24.20



Primi piatti

1 | 7 | 9

Lasagnetta

Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro
Lasagnette vom Pane Carasau, Auberginen, Büffelmozzarella, Tomate

26.00



Secondi piatti

7 | 9

Funghi

Risotto acquerello, funghi porcini, mantecato Castelmagno e timo
Acquerello-Risotto, Steinpilze, cremig gerührt mit Castelmagno-Käse und Thymian

26.50



6 | 9

Tempeh

Tempeh fatto in casa, crema di zucca, carote arrostiti, laccato salsa teriyaki
Hausgemachter Tempeh, Kürbiscreme, geröstete Karotten, glasiert mit Teriyaki-Sauce

30.50



1 | 6 | 10

Ceci

Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione, maionese senape e zafferano, dressing BLU
Fein gewürzte Kichererbsen-Bällchen, Saisonsalat, Senf-Safran-Mayonnaise, BLU-Dressing

22.50



Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



3

Quorn

Scaloppa di quorn, salsa curry giallo, carote arrostate, zucca e riso basmati
Quorn-Schnitzel, gelbe Currysauce, geröstete Karotten, Kürbis und Basmatireis

28.90



Hamburger

1 | 6 | 7 |
9 | 11

Impossible Burger

Burger di leguminose, brunoise di verdura, cheddar, insalata, pomodoro, maionese di cipolla caramellata
Burger aus Hülsenfrüchten, Gemüse-Brunoise, Cheddar, Salat, Tomate und karamellisierte Zwiebel-Mayonnaise

32.50



Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



Insalate / Salate

Verde

9.90

Insalata verde in foglie
Grüner Blattsalat



Mista

12.90

Insalata in foglie, mais, carote, pomodoro, cetrioli,
finocchi, rapanello
Blattsalat, Mais, Karotten, Tomate, Gurke, Fenchel, Rettich



Autunnale

18.50

Insalata di puntarelle, topinambur, rapanelli, barbabietola, melograno,
finocchi, germogli di soia, dressing BLU
Puntarelle-Salat, Topinambur, Radieschen, Rote Bete, Granatapfel, Fenchel, Sojasprossen, BLU-Dressing



BLU

24.90

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

Salsa italiana (allergeni 1, 6, 9, 10), francese (allergeni 3, 7, 9, 10) e
dressing BLU (allergeni 6, 8, 9, 10) di nostra produzione.
Italienische Sauce (Allergene 1, 6, 9, 10), französische Sauce (Allergene 3, 7, , 9, 10) und BLU-dressing (Allergene 6, 8, 9, 10) aus hauseigener Produktion.

Il nostro pane fatto in casa è composto da farina tipo 00, acqua, sale,
zucchero, lievito, malto, olio EVO
Unser hausgemachtes Brot besteht aus Mehl Typ 00, Wasser, Salz, Zucker, Hefe, Malz, EVO-Öl

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



Antipasti / Vorspeisen

1 4 7	Tris di bruschetta	Stracciatella e funghi, tartare di tonno e crumble di olive, avocado e pomodoro confit <i>Stracciatella und Pilze, Thunfisch-Tartar und Oliven-Crumble, Avocado und Tomaten-Confit</i>	19.50
4	Ricciola	Carpaccio di ricciola marinato alla barbabietola, pomodori gialli, citronette agli agrumi e zucchine <i>Carpaccio von Bernsteinmakrele, in Roter Bete mariniert, mit gelben Tomaten, Zitrus-Vinaigrette und Zucchini</i>	22.50 
4 6	Tonno	Tonno marinato alla soia, crema di pack choi, salsa ponzu <i>In Sojasauce marinierter Thunfisch, Pak-Choi-Creme und Ponzu-Sauce</i>	24.50 
7	Castagne	Castagne glassate e saltate, guanciale, crema di zucca, burrata campana <i>Glasierter und sautierte Maronen mit Guanciale, Kürbiscreme und Campana Burrata</i>	22.50 
1 9 10	Tartare	Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatate vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	27.50 38.60 (200g)

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pasta e risotto / Pasta und Risotto

1121619	Linguina	Linguina trafilata al bronzo, ragù di gamberi rossi, salsa bisque <i>Linguine, durch Bronzeformen gezogen, mit Ragout von roten Garnelen und Bisque-Sauce</i>	27.50
1161719	Cavatelli	Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini <i>Cavatelli mit Luganighetta, Pecorino, Kirschtomaten</i>	23.50
1141619	Mediterranea	Mezzi paccheri, crema di datterino, branzino, olive, capperi Cunzati, lime <i>Mezzi Paccheri, Datterino-Creme, Wolfsbarsch, Oliven, gewürzte Kapern, Limette</i>	29.50
719	Funghi	Risotto acquerello, funghi porcini, mantecato Castelmagno e timo <i>Acquerello-Risotto, Steinpilze, mit Castelmagno-Käse und Thymian cremig gerührt</i>	26.50 
11214161914	Paccheri	Paccheri ai sapori di mare, pomodoro <i>Paccheri mit Meeresfrüchten und Tomaten</i>	31.50
11719	Lasagnetta	Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro <i>Lasagnette vom Pane Carasau, Auberginen, Büffelmozzarella, Tomate</i>	26.00 

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*

1 2 3 4 14	Fritto misto	36.90
	Fritto misto di mare, zucchine croccanti, patate fritte, salse fatte in casa <i>Gemischte Meeresfrüchteplatte, frittiert -, knusprige Zucchini, Pommes Frites, hausgemachte Saucen</i>	
4 9	Orata	46.50 
	Filetto di orata, crema di zucca, pomodori al naturale, patate schiacciate, carote arrostate <i>Doradenfilet, Kürbiscrème, Tomaten, Kartoffelstampf und geröstete Karotten</i>	
2 9	Gamberoni	41.50 
	Gambero rosso Argentina marinato agli agrumi, carote arrostate, zucca <i>Argentinische rote Garnele, mit Zitrusfrüchten mariniert, geröstete Karotten und Kürbis</i>	
1 4 6	Tataki	44.50
	Tataki di tonno croccante, salsa teriyaki, maionese di barbabietola, patate schiacciate, carote arrostate <i>Knuspriges Thunfisch-Tataki, Teriyaki-Sauce, Rote-Bete-Mayonnaise, Kartoffelstampf und geröstete Karotten</i>	
	Ulteriori Contorni Zusätzliche Beilagen	5.50
	Risotto Acquerello allo zafferano, riso basmati patate fritte, insalata* <i>Aquarello-Risotto mit Safran, Basmati-Reis, Pommes Frites, Salat*</i>	
	* Allergeni a seconda del contorno * Allergene je nach Beilage	





Carne / Fleisch

7 9	Cafè de Paris	Entrecôte di manzo, salsa al caffè de paris, patatine allumet, carote arrostate <i>Rinder-Entrecôte, Sauce Café de Paris, Allumettes-Pommes Frites, geröstete Karotten</i>	44.50	
11 3 7 9	Piccata	Piccata di vitello con risotto allo zafferano, carote arrostate <i>Kalbs-Piccata mit Safran-Risotto und gerösteten Karotten</i>	45.50	
7 9	Faraona	Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, salsa di sottobosco, maggiorana, mirtilli, patate schiacciate e carote arrostate <i>Niedertemperaturgearte Perlhuhnbrust, Waldpilz-Soße, Majoran, Heidelbeeren, Kartoffelstampf und geröstete Karotten</i>	38.50	
1 6 7 9 10 11 12 13	Hamburger di Manzo	Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce</i>	29.90	
9 10 11 12 13	Mazo Special Rossini	Hamburger di manzo Angus (200g), crema di foie gras, scaglie di tartufo, maionese al porto, insalata <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g), Foie-Gras-Creme, Trüffelflocken, Portwein-Mayonnaise und Salat</i>	34.50	

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

1 | 3 | 11  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*



Pizza - Le speciali

	Lido	25.50
1 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	
	BLU	26.60
1 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della Vallemaggia <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Granaspäne, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>	
	Frutti di mare	27.00
1 2 14	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	
	Carpaccio	27.00
1 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke, Granaspäne, Olivenöl Extra Vergine</i>	
	Zucca	25.50
1 7 9	Pizza con crema di zucca, mozzarella fior di latte, luganighetta croccante <i>Pizza mit Kürbiscreme, Mozzarella Fior di Latte und knuspriger Luganiga</i>	
	Lardo e Castagne	25.00
1 7	Pizza bianca, mozzarella fior di latte, castagne glassate, lardo, burrata <i>Pizza Bianca mit Mozzarella Fior di Latte, glasierten Maronen, Lardo und Burrata</i>	
	Tonno	29.70
1 4 7	Burrata, carpaccio di tonno, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, Thunfisch-Carpaccio, süß-saure rote Zwiebel</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Pizza - Le classiche

1	Focaccia ai datterini e sale grosso	15.50
	<i>Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz</i>	
1	Marinara	16.00
	<i>Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine</i>	
	<i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>	
117	Margherita	16.80
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>	
11417	Napoli	18.90
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	
117	Focaccia caprese	21.00
	<i>Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico</i>	
	<i>Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	
117	Diavola	21.50
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>	
117	Parmigiana	22.50
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	
117	Mascarpone	23.00
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>	
117	Prosciutto	23.70
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
1	Focaccia al rosmarino	14.90
	<i>Focaccia mit Rosmarin</i>	

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	24.20
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>	
	Prosciutto e funghi	24.70
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	
	Quattro stagioni	25.20
117	Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Frische Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	
	Calzone	25.20
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
	Crudo	28.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma</i>	

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 **Ombrina:** 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 **Orata:** Allevata / Croazia, Grecia

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 **Dorade:** Gezüchtet / Kroatien, Griechenland

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 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 antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.