

Menu





Plant based

Antipasti

9	Melone Cantaloupe melon and mint gazpacho <i>Gaspacho de melon cantaloup et menthe</i>	18.00  
8 9 10	Avocado Our tartare, carrot and celery brunoise, leafy salad, peach, raspberry citronette <i>Notre tartare, brunoise de carottes et céleri, salade en feuilles, pêche, citronnette à la framboise</i>	24.20  

Primi piatti

1 7	Lasagnette Pane carasau mini-lasagna, eggplant, buffalo mozzarella, tomato <i>Mini-lasagne de pane carasau, aubergine, mozzarella di bufala, tomate</i>	26.00 
-------	--	---

Secondi piatti

1 6 7 8	Ceci Delicately spiced chickpea patties, mixed summer salad, apple and mint mayonnaise, toasted seeds, blue dressing <i>Boulettes de pois chiches délicatement épicées, salade composée d'été, mayonnaise pomme et menthe, graines grillées, sauce bleue</i>	22.50 
6 7 9	Tempeh Homemade tempeh, pea cream, pak choi, baby vegetables, teriyaki glazed <i>Tempeh maison, crème de petits pois, pak choi, jeunes légumes, laqué sauce teriyaki</i>	29.90  

Hamburger

1 6 9 11	Impossible Burger Homemade Legume and seasonal vegetable burger, lettuce, tomato, apple and mint mayonnaise, eggplant <i>Burger de légumineuses et légumes de saison, salade, tomate, mayonnaise pomme et menthe, aubergine</i>	32.50  
-------------------	--	---

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Salads / Salades

Verde

Green leaf salad
Salade verte en feuille

9.90



Mista

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

12.90



Caprese

7 Colorful Plano di Magadino tomatoes, buffalo mozzarella, basil emulsion, balsamic pearls
Tomates colorées du Piano di Magadino, mozzarella di bufala, émulsion de basilic, perles de balsamique

18.50



Esotica

2 Seared argentine prawns, red onion petal, mango and zucchini brunoise, mango sauce
Crevettes argentines poêlées, pétale d'oignon rouge, brunoise de mangue et courgette, sauce à la mangue

25.50



BLU

11 | 3 | 9
10

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

24.90

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





Appetizers / Aperitifs

4 6 10	Ricciola Amberjack tartare, lime zest, edamame cream, purple carrots, honey sauce <i>Tartare de sériole, zeste de citron vert, crème d'edamame, carottes violettes, sauce au miel</i>	24.50 
3 4 9	Tonnato Veal with tuna sauce, caper powder from Cunzati, paprika <i>Vitello tonnato, poudre de câpres Cunzati, paprika</i>	24.50 
2 3	Scampi Scampo carpaccio, lime citronette, buffalo stracciatella, raspberries in various textures, EVO caviar <i>Carpaccio de langoustine, citronnette au citron vert, stracciatella de bufflonne, framboises en diverses textures, caviar d'huile d'olive extra vierge</i>	27.00 
9 14	Polpo ai 3 pomodori Grilled octopus tentacle, three-tomato cream, taggiasca olive crumble <i>Tentacule de poulpe grillé, crème aux trois petites tomates, crumble d'olives taggiasche</i>	24.50 
9 10	Tartare Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>	27.50 38.60 (200g)

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

113114	Chitarra	26.00
	Spaghetto alla chitarra, octopus ragù, thyme and lemon scented breadcrumbs <i>Spaghetti alla chitarra, ragoût de poulpe, chapelure parfumée au thym et au citron</i>	
1161719	Cavatelli	23.50
	Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i>	
11419	Mediterranea	29.50
	Mezzi paccheri, datterino tomato cream, sea bass, olives, cunzati capers, lime <i>Mezzi paccheri, crème de datterino, bar, olives, câpres cunzati, citron vert</i>	
719	Risotto	26.00
	Acquerello risotto, eggplant babaganoush, datterino tomato sauce, basil emulsion <i>Risotto acquerello, babaganoush d'aubergine, sauce datterino, émulsion de basilic</i>	
112141619114	Paccheri	31.50
	Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomat</i>	
117	Lasagnetta	26.00
	Pane carasau mini-lasagna, eggplant, buffalo mozzarella, tomato <i>Mini-lasagne de pain carasau, aubergine, mozzarella di bufala, tomate</i>	

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	Branzino	46.50
	Sea bass fillet, zucchini and mint cream, fish fumet, oil-poached tomatoes, pak choi <i>Filet de bar, crème de courgettes et menthe, fumet de poisson, tomates confites à l'huile, pak choi</i>	
2	Gamberoni	41.50
	Grilled argentine red prawn, thai curry, prawn shell bisque, summer vegetables, eggplant tempura <i>Crevette rouge argentine grillée, curry thaï, bisque de carapaces de crevettes, légumes d'été, tempura d'aubergine</i>	
1 3 4	Tataki	44.50
	Crispy tuna tataki, miso mayonnaise, baby vegetables, pak choi <i>Tataki de thon croustillant, mayonnaise au miso, jeunes légumes, pak choi</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

Cafè de Paris

43.50

7

Beef entrecôte, café de paris sauce, matchstick fries, summer vegetables
Entrecôte de boeuf, sauce café de paris, frites allumettes, légumes d'été



Steak

45.50

9

Slow-cooked veal steak, port wine sauce, summer vegetables, purple potatoes
Steak de veau cuit à basse température, sauce au porto, légumes d'été, pommes de terre violettes

Pollo

38.50

Sliced chicken breast, summer vegetables, pak choi, purple potatoes, jus
Escalope de poulet, légumes d'été, pak choi, pommes de terre violettes, jus



Hamburger di Manzo

29.90

1 | 6 | 7 |
9 | 10 | 11 |
12 | 13

Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce
Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU



Manzo Special

33.50

1 | 6 | 7 |
9 | 10 | 11 |
12 | 13

Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, dijon mayonnaise, bacon, crispy onions, cheddar cheese
Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, mayonnaise de Dijon, bacon, oignons croustillants, cheddar



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>		
	Salmone		25.50
1 7	White pizza, fior di latte mozzarella, salmon, avocado <i>Pizza blanche, mozzarella fior di latte, saumon, avocat</i>		
	Bufalina		25.00
1 3 7	Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, and parmesan shavings <i>Tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette et copeaux de parmesan</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, tomatoes, 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>	

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

	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	27.00
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.