

Menu





Plant based

Antipasti

- | | | |
|------------|---|---|
| 9 | Melone
Gazpacho di melone cantalupo e menta
<i>Cantaloupe-Melonen-Minz-Gazpacho</i> | 18.00
  |
| 8 9 10 | Avocado
Il nostro tartare, brunoise di carote e sedano, insalata in foglia, pesca, citronette al lampone
<i>Unser Tatar, Karotten- und Sellerie-Brunoise, Blattsalat, Pfirsich, Himbeer-Citronette</i> | 24.20
  |

Primi piatti

- | | | |
|-------|--|---|
| 1 7 | Lasagnetta
Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro
<i>Lasagnette vom Pane Carasau, Auberginen, Büffelmozzarella, Tomate</i> | 26.00
 |
|-------|--|---|

Secondi piatti

- | | | |
|---------------|---|---|
| 1 6 7 8 | Ceci
Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata mista estiva, maionese mele e menta, semi tostati, dressing BLU
<i>Zart gewürzte Kichererbsen-Bällchen, gemischter Sommersalat, Apfel-Minz-Mayonnaise, geröstete Saaten, BLU dressing</i> | 22.50
 |
| 6 7 9 | Tempeh
Tempeh fatto in casa, crema di piselli, pakchoi, baby verdure, laccato salsa teryaki
<i>Hausgemachter Tempeh, Erbsencreme, Pak Choi, Babygemüse, Teriyaki-lackiert</i> | 29.90
  |

Hamburger

- | | | |
|-------------------|---|---|
| 1 6 9
 11 | Impossible Burger
Burger di leguminose e verdure di stagione, insalata, pomodoro, maionese mele e menta, melanzane
<i>Burger aus Hülsenfrüchten und Saisongemüse, Salat, Tomate, Apfel-Minz-Mayonnaise, Auberginen</i> | 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



Caprese 18.50

7 Pomodori colorati del Piano di Magadino, mozzarella di bufala,
emulsione al basilico, perle di balsamico
*Farbige Tomaten aus der Magadinoebene, Büffelmozzarella,
Basilikumemulsion, Balsamico-Perlen*



Esotica 25.50

2 Gamberi Argentina scottati, petalo di cipolla rossa, brunoise di mango,
zucchina, salsa al mango
*Kurzgebratene Argentinische Garnelen, rote Zwiebelblätter, Mango-Brunoise,
Zucchini, Mangosauce*



BLU 24.90

1 | 3 | 9 | 10

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, 10) e dressing
BLU (allergeni 6, 8, 10) di nostra produzione.

*Italienische Sauce (Allergene 1, 6, 9, 10), französische Sauce (Allergene 3, 7,
10) und BLU-dressing (Allergene 6, 8, 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*



Antipasti / Vorspeisen

4 6 10	Ricciola	Tartare di ricciola, zeste di lime, crema di edamame, carote viola, salsa di miele <i>Ricciola-Tatar, Limettenzesten, Edamame-Creme, Violette Kartoffeln, Honigsauce</i>	24.50	
3 4 9	Tonnato	Vitello tonnato, polvere di capperi Cunzati, paprika <i>Vitello Tonnato, Pulver aus gewürzten Kapern, Paprika</i>	24.50	
2 3	Scampi	Carpaccio di scampo, citronette al lime, stracciatella di bufala, lamponi in varie consistenze, caviale di EVO <i>Carpaccio von der Languste, Limetten-Citronette, Büffel-Stracciatella, Himbeeren in verschiedenen Texturen, Olivenölkaviar</i>	27.00	
9 14	Polpo ai 3 pomodori	Tentacolo di polpo alla griglia, crema ai tre pomodorini, crumble di olive taggiasche <i>Gegrillter Oktopus-Tentakel, Creme von drei kleinen Tomatensorten, Crumble von Taggiasca-Oliven</i>	24.50	
9 10	Tartare	Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatare 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

11314	Chitarra	26.00
	Spaghetto alla chitarra, ragù di polpo, panour profumata timo e limone <i>Spaghetto alla chitarra mit Krakenragout und duftender Brotpanade mit Thymian und Zitrone</i>	
1161719	Cavatelli	23.50
	Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini <i>Cavatelli mit Luganighetta, Pecorino, Kirschtomaten</i>	
11419	Mediterranea	29.50
	Mezzi paccheri, crema di datterino, branzino, olive, capperi Cunzati, lime <i>Mezzi Paccheri, Datterino-Creme, Wolfsbarsch, Oliven, gewürzte Kapern, Limette</i>	
719	Risotto	26.00 
	Risotto acquarello, babaganush di melanzana, salsa al datterino, emulsione al basilico <i>Risotto Acquerello mit Auberginen-Babaganoush, Datteltomatensauce und Basilikum-Emulsion</i>	
11214161914	Paccheri	31.50
	Paccheri ai sapori di mare, pomodoro <i>Paccheri mit Meeresaromen, Tomate</i>	
117	Lasagnetta	26.00 
	Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro <i>Lasagnette vom Pane Carasau, Auberginen, Büffelmozzarella, Tomate</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

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	Branzino	46.50 
	Filetto di branzino, crema di zucchine e menta, fumetto di pesce, pomodori in olio cottura, pak choi <i>Filet vom Wolfsbarsch, Zucchini-Minz-Creme, Fischfumet, in Öl gegarte Tomaten, Pak Choi</i>	
2	Gamberoni	41.50 
	Gambero rosso Argentina grigliato, curry thai, bisque di carapaci, verdure estive, melanzane in tempura <i>Gegrillte Argentinische Rotgarnele, Thai-Curry, Krustentierbisque, Sommergemüse, Auberginen-Tempura</i>	
1 3 4	Tataki	44.50
	Tataki di tonno croccante, maionese al miso, verdure baby, pak choi <i>Knuspriges Thunfisch-Tataki, Miso-Mayonnaise, Babygemüse, Pak Choi</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

Cafè de Paris

43.50

7

Entrecôte di manzo, salsa al caffè de paris, patatine allumet,
verdure estive
*Rinder-Entrecôte, Sauce Café de Paris, Allumettes-Pommes Frites,
Sommergemüse*



Steak

45.50

9

Steak di vitello cotto a bassa temperatura, salsa al porto,
verdure estive, patate viola
Kalbssteak , Portweinsauce, Sommergemüse, violette Kartoffeln



Pollo

38.50

Petto di pollo scaloppato, verdure estive, pakchoi, patate viola, jus
*Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, Sommergemüse, Pak Choi, violette
Kartoffeln, Jus*



Hamburger di Manzo

29.90

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

Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU
Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce



Manzo Special

33.50

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

Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, maionese dijon,
bacon , cipolle croccanti, formaggio cheddar
*Angus-Rindfleisch Burger (200g), Tomaten, Salat, Dijon-Mayonnaise, Speck,
knusprige Zwiebeln, Cheddar-Käse*



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*

Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan

Gluten free



Pizza - Le speciali

1 7	Lido	25.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	
1 7	BLU	26.60
	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>	
1 2 14	Frutti di mare	27.00
	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	
1 7	Carpaccio	27.00
	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>	
1 4 7	Salmone	25.50
	Pizza bianca, mozzarella Fior di latte, salmone, avocado <i>Pizza Bianca mit Fior di Latte Mozzarella, Lachs und Avocado</i>	
1 7	Bufalina	25.00
	Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori cherry, rucola e scaglie di grana <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano Späne</i>	
1 4 7	Tonno	29.70
	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>	

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	22.20
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	24.20
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

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.