

Menu



Da condividere / Zum Teilen

Freselle napoletane 🌿🌿

Freselle napoletane con pomodoro, basilico e origano - 3 pz.

Neapolitanische Freselle mit Tomaten, Basilikum und Oregano - 3 Stk

Allergeni/Allergene: 1

CHF 14.50

Maggia, Gottardo e Menaica

Pane della Maggia, burro del Gottardo al lime e acciughe di Menaica - 3 pz

Maggia-Brot, Gotthard-Butter mit Limette und Menaica-Sardellen - 3 Stk

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 7

CHF 16.50

Scarpetta Mediterranea

Pane della Maggia, acciughe, olio EVO, aglio, parmigiano, olive taggiasche, origano e prezzemolo

Maggia-Brot, Sardellen, natives Olivenöl extra, Knoblauch, Parmesan,

Taggiasca-Oliven, Oregano und Petersilie

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 7

CHF 17.50

La nostra selezione di crudi 🌾

Scampo (1 pz) **CHF 12**

Gambero rosso (1 pz) **CHF 14**

Gambero viola (1 pz) **CHF 16**

Degustazione BLU (3 pz) **CHF 38**

Scampo (1 Stk) **CHF 12**

Rote Garnele (1 Stk) **CHF 14**

Violette Garnele (1 Stk) **CHF 16**

BLU Degustation (3 Stk) **CHF 38**

Allergeni/Allergene: 2

Insalate / Salate

Verde

Insalata verde di stagione

Saisonaler Blattsalat

CHF 9.90

Mista

Insalata mista con pomodori datterini, carote, cetrioli, mais, rapanelli e finocchio

Gemischter Salat mit Datteltomaten, Karotten, Gurken, Mais, Radieschen und Fenchel

CHF 12.90

Lattughino

Insalata di lattughino marinato, vinaigrette al parmigiano 30 mesi, chips di pane della Maggia e uovo mimosa.

Marinierter Lattughino-Salat mit 30 Monate gereifter Parmesan-Vinaigrette, Maggia-Brotchips und Mimosa-Ei.

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

CHF 22.50

Gazpacho Giallo

Gazpacho di pomodori gialli, olio al basilico e crostini di pane

Gazpacho aus gelben Tomaten mit Basilikumöl und Brotcroutons

Allergeni/Allergene: 1 | 8

CHF 18.50

Antipasti / Vorspeisen

Insalata di Mare

Gamberi, seppie e calamari, fagioli cannellini, datterini e prezzemolo
Garnelen, Sepia und Calamari mit Cannellini-Bohnen, Datteltomaten und Petersilie
Allergeni/Allergene: 2 | 14

CHF 25.50

Vitello tonnato 🌾

Vitello scottato, emulsione tonnata, fondo ridotto,
olio al prezzemolo e capperi fritti
*Kurz angebratenes Kalbfleisch, Thunfisch-Emulsion, reduzierter Jus,
Petersilienöl und frittierte Kapern*
Allergeni/Allergene: 3 | 4 | 9

CHF 27.50 (120 g)

CHF 39.50 (200 g)

Carpaccio di pomodori alla caprese 🌾 🌿

Pomodori cuore di bue, olive taggiasche, pesto di basilico e burrata
Fleischtomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikumpesto und Burrata
Allergeni/Allergene: 7 | 8

CHF 22.50

Tartare mediterranea 🌾 🌿 🌿

Tartare di verdure grigliate, pomodori secchi, anacardi e avocado
*Tatar aus gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Cashewkerne
und Avocado*
Allergeni/Allergene: 8

CHF 24.20 (120g)

CHF 33.50 (200g)

Crudo di Tonno 🌾

Crudo di tonno, crema di avocado e chips di polenta
Roher Thunfisch mit Avocadocreme und Polenta-Chips
Allergeni/Allergene: 4

CHF 25.50

Pasta e risotto / *Pasta und Risotto*

Cavatelli alla Luganighetta *Bio*

Cavatelli con ragù di luganighetta, riduzione al Merlot ed emulsione al prezzemolo

Cavatelli mit Luganighetta-Ragout, Merlot-Reduktion und Petersilien-Emulsion

Allergeni/Allergene: 1 | 9

CHF 23.40

Risotto Polpo, Zafferano e 'Nduja

Risotto con polpo arrosto, zafferano e beurre blanc all'nduja

Acquerello-Risotto mit geröstetem Oktopus, Safran und Nduja-Beurre-Blanc

Allergeni/Allergene: 7 | 9 | 14

CHF 26.50

Spaghetti alla Puttanesca *Bio*

Spaghetti con acciughe, aglio, capperi, olive taggiasche e pomodoro San Marzano

Spaghetti mit Sardellen, Knoblauch, Kapern, Taggiasca-Oliven und San-Marzano-Tomaten

Allergeni/Allergene: 1 | 4

CHF 24.50

Paccheri alla Pescatrice *Bio*

Paccheri con rana pescatrice, crema di datterino e lime

Paccheri mit Seeteufel, Datterino-Tomatencreme und Limette

Allergeni/Allergene: 1 | 4

CHF 28.50

Caserecce al Pesto Genovese *Bio*

Caserecce al pesto, patate e fagiolini

Caserecce mit Genueser Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

Allergeni/Allergene: 1 | 7 | 8

CHF 22.50

Cucina Vegetale / Vegetarische Küche

Freselle napoletane 🌿🌿

Freselle napoletane con pomodoro, basilico e origano - 3 pz.

Neapolitanische Freselle mit Tomaten, Basilikum und Oregano - 3 Stk

Allergeni/Allergene: 1

CHF 14.50

Carpaccio di Pomodoro 🌾 🌿🌿

Pomodori cuore di bue, olive taggiasche ed emulsione al basilico

Fleischtomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum-Emulsion

CHF 16.90

Tartare mediterranea 🌾 🌿🌿

Tartare di verdure grigliate, pomodori secchi, anacardi e avocado

Tatar aus gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Cashewkerne und Avocado

Allergeni/Allergene: 8

CHF 24.20 (120g)

CHF 33.50 (200g)

Mezze maniche ai Tre Pomodori *Bio* 🌿🌿

Pomodori confit e pepe della Vallemaggia

Frische Mezze Maniche mit konfierten Tomaten und Vallemaggia-Pfeffer

Allergeni/Allergene: 1

CHF 20.80

Parmigiana BLU 🌿🌿

Melanzana croccante, crema ai tre pomodori e olio al basilico

Knusprige Aubergine, Dreifach-Tomatencreme und Basilikumöl

Allergeni/Allergene: 1

CHF 25.50

Secondi / Hauptspeisen

Roastbeef all'Inglese

Roastbeef con spinacino, parmigiano, pistacchi e salsa tartara

Kalt serviertes Roastbeef mit Babyspinat, Parmesan, Pistazien und Tartarsauce

Allergeni/Allergene: 3 | 7 | 8 | 10

CHF 38.50

Tagliata di Vitello 🌾

Tagliata di vitello con ratatouille del Piano di Magadino e patata schiacciata

Kalbs-Tagliata mit Ratatouille aus der Magadino-Ebene und Kartoffelstampf

Allergeni/Allergene: 9

CHF 43.50

Polpo Arrostito 🌾

Polpo arrostito con crema tiepida di fagioli cannellini e peperoncini verdi del fiume

Gerösteter Oktopus mit lauwarmer Cannellini-Creme und grünen Flusspaprika

Allergeni/Allergene: 9 | 14

CHF 42.50

Ombrina 🌾

Ombrina alla piastra, lingotto di patate e salsa mediterranea

Gegrillte Umberfisch mit Kartoffelterrinen und mediterraner Sauce

Allergeni/Allergene: 4

CHF 41.50

Parmigiana BLU 🌿

Melanzana croccante, crema ai tre pomodori, bufala e olio al basilico

Knusprige Aubergine, Dreifach-Tomatencreme, Büffelmozzarella und Basilikumöl

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 25.50

I nostri classici / *Unsere Klassiker*

Fritto Misto

Frittura di calamari, gamberi, mazzancolle e zucchine croccanti, salsa tartara e patatine fritte

Frittierte Calamari, Garnelen, Mazzancolle und Zucchini mit Tartarsauce und Pommes Frites

Allergeni/Allergene: 1 | 2 | 3 | 4 | 14

CHF 36.50

Tartare di Fassona

Battuta di Fassona piemontese al coltello, maionese al tuorlo affumicata e pane della Maggia tostato

Von Hand geschnittenes Fassona-Rindertatar mit geräucherter Eigelbmayonnaise und geröstetem Maggia-Brot

Allergeni/Allergene: 1 | 3

CHF 27.50 (120g)

CHF 38.60 (200g)

Cheeseburger

Hamburger di manzo svizzero, cheddar, pancetta croccante, salsa BBQ, cetriolini e patatine fritte

Schweizer Rindfleischburger mit Cheddar, knusprigem Speck, BBQ-Sauce, Essiggurken und Pommes Frites.)

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11

CHF 29.50

Burger Mediterraneo

Hamburger di manzo, pomodoro cuore di bue, melanzane grigliate, provola affumicata e patatine fritte

Rindfleischburger mit Fleischtomaten, gegrillten Auberginen, geräucherter Provola und Pommes Frites

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7 | 9 | 10 | 11

CHF 31.50

Tagliolino all'Astice

Tagliolino con astice, datterino, bisque ristretta e prezzemolo

Tagliolini mit Hummer, Datterino-Tomaten, reduzierter Bisque und Petersilie

Allergeni/Allergene: 1 | 2 | 3 | 9

CHF 48.50

Pizze speciali / Spezial-Pizzen

Lido

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 25.50

Quattro Formaggi

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scaglie di grana, fontina

Weisse Pizza mit Fior di Latte-Mozzarella, Gorgonzola, Parmesanspäne und Fontina-Käse

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 26.00

BLU

Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, olio tartufato,

pepe nero della Vallemaggia

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Granaspäne, Trüffelöl,

schwarzer Vallemaggia-Pfeffer

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 26.60

Carpaccio

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola,

scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke,

Granaspäne, Olivenöl Extra Vergine

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 27.00

Profumo d'Estate

Crema ai tre pomodori, mozzarella fior di latte, parmigiano Reggiano 30 mesi,

bufala campana DOP in uscita, basilico fresco e olio d'oliva extra vergine

Dreifache Tomatencreme, Fior-di-Latte-Mozzarella, 30 Monate gereifter

Parmigiano Reggiano, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum und natives

Olivenöl extra

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 28.50

Pizze classiche / Pizza-Klassiker

Focaccia al rosmarino

Focaccia mit Rosmarin

Allergeni/Allergene: 1

CHF 14.90

Focaccia ai datterini e sale grosso

Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz

Allergeni/Allergene: 1

CHF 15.50

Marinara

Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 16.00

Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 16.80

Napoli

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 7

CHF 18.90

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolle rosse

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebel

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 7

CHF 20.50

Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 21.50

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 22.50

Pizze classiche / Pizza-Klassiker

Mascarpone

Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 23.00

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 23.50

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Paprika, Zucchini

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 24.20

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 24.70

Quattro stagioni

Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere

Frische Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven

Artischocken, schwarze Oliven

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 25.20

Calzone

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 25.70

Crudo

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 28.50

Provenienza della carne e del pesce

Manzo: Svizzera, Italia, Argentina **Vitello:** Svizzera

Baccalà: FAO 27 **Islanda** **Acciughe:** Italia **Scampi:** Irlanda **Gambero Rosso:** ITFAO37 **Gambero Viola:** ITFAO37
Moscardini: FAO 51 **Orata:** Francia, Croazia, Grecia **Tonno:** FAO71 **Calamario:** FAO 57 **Mazzancolle:** Ecuador, Vietnam
Astice: Canada, Francia **Polpo:** FAO 34

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

Rind: Schweiz, Italien, Argentinien **Kalb:** Schweiz

Stockfisch (Kabeljau): FAO 27 **Island** **Sardellen:** Italien **Kaisergranat:** Irland **Rote Riesengarnele:** IT FAO 37
Violette Riesengarnele: IT FAO 37 **Moschuskraken:** FAO 51 **Goldbrasse:** Frankreich, Kroatien, Griechenland
Thunfisch: FAO 71 **Kalmar:** FAO 57 **Felsengarnele:** Ecuador, Vietnam **Hummer:** Kanada, Frankreich **Oktopus:** FAO 34

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 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.