

Menu



To share / À partager

Freselle napoletane

Neapolitan freselle with tomato, basil and oregano - 3 pcs

Freselle napolitaines avec tomate, basilic et origan - 3 pce

Allergens/Allergènes: 1

CHF 14.50

Maggia, Gottardo e Menaica

Maggia bread, Gotthard butter with lime and Menaica anchovies - 3 pcs

Pain de la Maggia, beurre du Gothard au citron vert et anchois de Menaica - 3 pce

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 16.50

Scarpetta Mediterranea

Maggia bread, anchovies, extra virgin olive oil, garlic, parmesan, Taggiasca olives, oregano and parsley

Pain de la Maggia, anchois, huile d'olive extra vierge, ail, parmesan, olives Taggiasche, origan et persil

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 17.50

La nostra selezione di crudi

Scampi (1 pc) **CHF 12**

Red prawn (1 pc) **CHF 14**

Purple prawn (1 pc) **CHF 16**

BLU tasting (3 pcs) **CHF 38**

Langoustine (1 pc) **CHF 12**

Crevette rouge (1 pc) **CHF 14**

Crevette violette (1 pc) **CHF 16**

Dégustation BLU (3 pce) **CHF 38**

Allergens/Allergènes: 2

Salads / Salades

Verde 🌱 🌱

Seasonal green salad

Salade verte de saison

CHF 9.90

Mista 🌱 🌱

Mixed salad with datterini tomatoes, carrots, cucumber, corn, radishes and fennel

Salade mixte avec tomates datterini, carottes, concombres, maïs, radis et fenouil

CHF 12.90

Lattughino 🌱

Marinated lettuce salad, 30-month aged parmesan vinaigrette, Maggia bread chips and mimosa egg

Salade de laitue marinée, vinaigrette au parmesan affiné 30 mois, chips de pain de la Maggia et œuf mimosa

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 22.50

Gazpacho Giallo 🌱 🌱

Yellow tomato gazpacho, basil oil and bread croutons

Gazpacho de tomates jaunes, huile au basilic et croûtons de pain

Allergens/Allergènes: 1 | 8

CHF 18.50

Appetizers / Aperitifs

Insalata di Mare

Shrimps, cuttlefish and calamari, cannellini beans, datterini tomatoes and parsley
Crevettes, seiches et calamars, haricots cannellini, tomates datterini et persils

Allergens/Allergènes: 2 | 14

CHF 25.50

Vitello tonnato 🌾

Lightly seared veal, tuna emulsion, reduced jus, parsley oil and fried capers

Veau légèrement saisi, émulsion de thon, jus réduit, huile de persil et câpres frites

Allergens/Allergènes: 3 | 4 | 9

CHF 27.50 (120 g)

CHF 39.50 (200 g)

Carpaccio di pomodori alla caprese 🌾 🌿

Beef tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto and burrata

Tomates cœur de bœuf, olives Taggiasche, pesto de basilic et burrata

Allergens/Allergènes: 7 | 8

CHF 22.50

Tartare Mediterranea 🌾 🌿

Grilled vegetable tartare, dried tomatoes, cashews and avocado

Tartare de légumes grillés, tomates séchées, noix de cajou et avocat

Allergens/Allergènes: 8

CHF 24.20 (120g)

CHF 33.50 (200g)

Crudo di Tonno 🌾

Raw tuna, avocado cream and crispy polenta chips

Thon cru, crème d'avocat et chips de polenta

Allergens/Allergènes: 4

CHF 25.50

Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

Cavatelli alla Luganighetta *Bio*

Cavatelli with luganighetta sausage ragout, Merlot reduction and parsley emulsion

Cavatelli au ragout de luganighetta, réduction de Merlot et émulsion au persil

Allergens/Allergènes: 1 | 9

CHF 23.40

Risotto Polpo, Zafferano e 'Nduja 🌾

Risotto with Roasted Octopus, Saffron, and Beurre Blanc with 'Nduja

Risotto au poulpe rôti, safran et beurre blanc à l'nduja

Allergens/Allergènes: 7 | 9 | 14

CHF 26.50

Spaghetti alla Puttanesca *Bio*

Spaghetti with anchovies, garlic, capers, Taggiasca olives and San Marzano tomatoes

Spaghetti avec anchois, ail, câpres, olives Taggiasche et tomates San Marzan

Allergens/Allergènes: 1 | 4

CHF 24.50

Pacchero alla Pescatrice *Bio*

Paccheri with monkfish, datterino tomato cream and lime

Paccheri à la lotte, crème de tomates datterino et citron vert

Allergens/Allergènes: 1 | 4

CHF 28.50

Caserecce al Pesto Genovese *Bio* 🌿

Caserecce with Genovese pesto, potatoes and green beans

Caserecce au pesto génois, pommes de terre et haricots verts

Allergens/Allergènes: 1 | 7 | 8

CHF 22.50

Vegan cuisine / Cuisine végétarienne

Freselle napoletane 🌿🌿

Neapolitan freselle with tomato, basil and oregano - 3 pcs

Freselle napolitaines avec tomate, basilic et origan - 3 pce

Allergens/Allergènes: 1

CHF 14.50

Carpaccio di Pomodoro 🌿🌿

Beef tomatoes, Taggiasca olives and basil emulsion

Tomates cœur de bœuf, olives Taggiasche et émulsion au basilic

CHF 16.90

Tartare mediterranea 🌿🌿

Grilled vegetable tartare, dried tomatoes, cashews and avocado

Tartare de légumes grillés, tomates séchées, cajous et avocat

Allergens/Allergènes: 8

CHF 24.20 (120g)

CHF 33.50 (200g)

Mezze maniche ai Tre Pomodori *Bio* 🌿🌿

Fresh mezze maniche with three tomatoes, basil and confit cherry tomatoes

Mezze maniche fraîches aux trois tomates, basilic et tomates cerises confites

Allergens/Allergènes: 1

CHF 20.80

Parmigiana BLU 🌿🌿

Crispy aubergine, three-tomato cream and basil oil

Aubergine croustillante, crème aux trois tomates et huile au basilic

Allergens/Allergènes: 1

CHF 25.50

Main courses / *Plats principaux*

Roastbeef all'Inglese

Roast beef, baby spinach, parmesan, pistachios and tartare sauce
Roastbeef, jeunes pousses d'épinards, parmesan, pistaches et sauce tartare
Allergens/Allergènes: 3 | 7 | 8 | 10

CHF 38.50

Tagliata di Vitello

Veal tagliata, Magadino plain ratatouille and crushed potatoes
Tagliata de veau, ratatouille du Piano di Magadino et pommes de terre écrasées
Allergens/Allergènes: 9

CHF 43.50

Polpo Arrostito

Roasted octopus, warm cannellini bean cream and green river peppers
Poulpe rôti, crème tiède de haricots cannellini et petits poivrons verts
Allergens/Allergènes: 9 | 14

CHF 42.50

Ombrina

Grilled meagre fish, potato terrine and Mediterranean sauce
Ombrine grillée, lingot de pommes de terre et sauce méditerranéenne
Allergens/Allergènes: 4

CHF 41.50

Parmigiana BLU

Crispy aubergine, three-tomato cream, buffalo mozzarella and basil oil
Aubergine croustillante, crème aux trois tomates, mozzarella di bufala et huile au basilic
Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.50

Our classics / Nos classiques

Fritto Misto

Fried calamari, prawns, king prawns and zucchini
with tartare sauce and french fries

*Friture de calamars, crevettes, gambas et courgettes
avec sauce tartare et pommes frites*

Allergens/Allergènes: 1 | 2 | 3 | 4 | 14

CHF 36.50

Tartare di Fassona

Fassona beef tartare, smoked egg yolk mayonnaise
and toasted Maggia bread

*Tartare de Fassona, mayonnaise au jaune d'œuf fumé
et pain grillé de la vallée de la Maggia*

Allergens/Allergènes: 1 | 3

CHF 27.50 (120g)

CHF 38.60 (200g)

Cheeseburger

Swiss beef burger, cheddar, crispy bacon, BBQ sauce and pickles, french fries

*Hamburger au bœuf suisse, cheddar, bacon croustillant, sauce BBQ
et cornichons, pommes frites*

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11

CHF 29.50

Burger mediterraneo

Mediterranean burger, beef, beef tomato, grilled aubergines, smoked provola
cheese and french fries

*Burger méditerranéen, bœuf, tomate cœur de bœuf, aubergines grillées, provola fumée et
pommes frites*

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7 | 9 | 10 | 11

CHF 31.50

Tagliolino all'Astice

Tagliolini with lobster, datterino tomatoes, reduced bisque and parsley

Tagliolini au homard, tomates datterino, bisque réduite et persil

Allergens/Allergènes: 1 | 2 | 3 | 9

CHF 48.50

Special pizzas / Pizzas spéciales

Lido

Tomatoes, Fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.50

Quattro Formaggi

White pizza, fior di latte mozzarella, gorgonzola, parmesan and fontina cheese

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et fontina

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.00

BLU

Tomatoes, Fior di latte mozzarella, grana cheese, truffled oil,

black Maggia Valley pepper

Tomate, mozzarella fior di latte, fromage grana, huile de truffe, poivre noir de la Vallemaggia

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.60

Carpaccio

Tomatoes, Fior di latte mozzarella, beef meat carpaccio, rocket salad,

grana cheese, olive oil extra vergine

Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, fromage grana, huile d'olive extra vergine

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 27.00

Profumo d'Estate

Three-tomato cream, Fior di Latte mozzarella, 30-month aged Parmigiano

Reggiano, buffalo mozzarella DOP, fresh basil and extra virgin olive oil

Crème aux trois tomates, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano affiné 30 mois, mozzarella di bufala DOP, basilic frais et huile d'olive extra vierge

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 28.50

Classic pizzas / Pizzas classiques

Rosmary focaccia

Focaccia au romarin

Allergens/Allergènes: 1

CHF 14.90

Focaccia with tomatoes and coarse salt

Focaccia, tomates, sel gros

Allergens/Allergènes: 1

CHF 15.50

Marinara

Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine

Tomate, ail, huile d'olive extra vierge

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 16.00

Margherita

Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 16.80

Napoli

Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 18.90

Tonno e cipolla

Tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna and red onions

Tomate, mozzarella fior di latte, thon et oignons rouges

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 20.50

Diavola

Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami

Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 21.50

Parmigiana

Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 22.50

Classic pizzas / Pizzas classiques

Mascarpone

Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad

Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 23.00

Prosciutto

Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 23.50

Vegetariana

Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 24.20

Prosciutto e funghi

Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 24.70

Quattro stagioni

Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives

Tomates fraîches, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.20

Calzone

Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit

Allergeni/Allergène: 1 | 7

CHF 25.70

Crudo

Tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma raw ham

Tomate, mozzarella fior di latte, Parma jambon cru

Allergens/Allergènes: 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 **Calamaro:** 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; lattulo. (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 nementlich 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 Gesetzgebung 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 die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.