

Menu



Tasting Menu

Vegetarian / Végétarien ————— **95.00**

Avocado

Our avocado tatar, crunchy vegetables, mustard,
winter salad, nuts, raspberry citronette
*Notre tartare d'avocat, légumes croquantes, moutarde,
salade d'hiver, noix, citronette aux framboises*



8 | 9 | 10

Carciofi

Acquerello risotto, artichokes, parmesan, herbs, balsamico vinegar
Risotto Acquerello, artichauts, parmesan, herbes, vinaigre balsamique



7 | 9

Tempeh

Homemade well fried tempeh, Savoy cabbage, pumpkin, broccoli, truffle, mustard fruits
Tempeh maison bien rôti, chou de Milan, courge, brocoli, truffe, moutarde de fruits



6 | 9 | 10

Zucca

Pumpkin, chocolate, Maldon salt, nuts
Courge, chocolat, sel Maldon, noix



6

Allergens /
Allergènes

The choice of the tasting menu must be shared by the whole table
Le choix du menu dégustation doit être partagé par toute la table

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien Gluten free



Plant based

Antipasti

8	Scorzoneria Scorzoneria cream, fried mushrooms, toasted almonds <i>Crème de salsifis, champignons, amandes toastes</i>	19.50 🌾 🌿 🌿
6 9	Verdure Quinoa, crunchy vegetables, yellow turnip "Bella di Chioggia", vegan beetroot mayonnaise, broccoli cream <i>Quinoa, légumes croquantes, navets jaunes "Bella di Chioggia", mayonnaise végan de betteraves, crème de brocoli</i>	21.50 🌾 🌿 🌿
8 9 10	Avocado Our avocado tatar, crunchy vegetables, mustard, winter salad, nuts, raspberry citronette <i>Notre tartare d'avocat, légumes croquantes, moutarde, salade d'hiver, noix, citronette aux framboises</i>	24.50 🌾 🌿 🌿

Primi piatti

11 7 9	Orecchiette Orecchiette of arso wheat, Brussels sprout, black truffle, pumpkin emulsion, nut meg, fried broccoli <i>Orecchiette de grain arso, choux de Bruxelles, truffe noire, émulsion de courge, noix de muscat, brocoli</i>	26.50 20.50 ½ portion ½ portion 🌾 🌿
7 9	Carciofi Acquerello risotto, artichokes, parmesan, herbs, balsamico vinegar <i>Risotto Acquerello, artichauts, parmesan, herbettes, vinaigre balsamique</i>	26.50 🌾 🌿





Allergens /
Allergènes

🌿 Vegetarian / Végétarien 🌿🌿 Vegan / Végétalien 🌾 Gluten free







Plant based


Hamburger

- | | | |
|--------------|--|---|
| 11619
111 | Tofu
Vegetarian tofu-oat burger (200g), salad, tomatoes, lightly spicy sauce
<i>Hamburger végétarien tofu-avoine (200g), salade, tomates, sauce légèrement piquante</i> | 24.00

 |
| 11619
111 | Impossible Burger
Vegetable burger (140g), salad, tomatoes, cucumber, BBQ-sauce
<i>Burger de légumes (140g), salade, tomates, concombres, sauce BBQ</i> | 29.50

 |

Secondi piatti

- | | | |
|--------|---|---|
| 11618 | Ceci
Delicately spiced chickpea balls, seasonal salad, cherry tomatoes, sunflower seeds, nuts, lightly spices vegan yogurt with mint
<i>Boulettes de pois-chiches, salade de la saison, tomates cerises, grains de tournesol, noix, yoghourt végane à la menthe légèrement piquant</i> | 26.00
 |
| 11619 | Quorn
Sliced quorn with champignons mushrooms, roasted pumpkin, onions, Basmati rice with cardamom
<i>Emincé de quorn et champignons de Paris, courge rôtie, oignons, riz Basmati à la cardamome</i> | 28.50
 |
| 619110 | Tempeh
Homemade well fried tempeh, Savoy cabbage, pumpkin, broccoli, truffle, mustard fruits
<i>Tempeh maison bien rôti, chou de Milan, courge, broccoli, truffe, moutarde de fruits</i> | 29.50

 |

Burger dishes are served with french fries
Les Burgers sont servis avec des frites

- | | |
|------|---|
| 1111 |  Red bread with tomato / <i>Pain rouge aux tomates</i> |
|------|---|

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Salads / Salades

Verde 9.90

Green leaf salad
Salade verte en feuille



Mista 12.50

Leaf salad, corn, carrots, cherry tomatoes
Salade en feuille, maïs, carottes, petites tomates



Invernale 20.50

118

Corn salad, dates, pine-nuts, orange, nuts
Salade de doucette, dattes, pignons, orange, noix



Carciofi 21.50

1131719

Leaf salad, artichokes, lemon sauce, grana cheese
Salade en feuille, artichauts, sauce au citron, copeaux de grana



BLU 23.50

11319
110

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

Italian sauce (allergens 9, 10) and French sauce (allergens 3, 9, 10)
from our own production.
*Sauce italienne (allergènes 9, 10) et sauce française (allergènes 3, 9, 10)
de notre propre production.*

Allergens /
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien Gluten free



Appetizers / Aperitifs

3 4	Capesante _____ Scallop, broccoli cream, powder of dehydrated egg <i>Saint-Jacques, crème de brocoli, poudre d'œuf déshydraté</i>	27.00 
2 4	Gambero rosso _____ Tatar of red shrimps, tuna, bisque, mandarine <i>Tartare de crevettes rouges, thon, bisque, mandarine</i>	29.50
1 3 7	Carpaccio vitello _____ Carpaccio of veal, artichokes, vegan herb mayonnaise <i>Carpaccio de veau, artichauts, mayonnaise végane aux herbettes</i>	26.00
9 10	Tartare _____ Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>	26.50 37.00 (200g) 

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

1131719	Tagliolini _____ Tagliolini, artichokes, buffalo mozzarella <i>Tagliolini, artichauts, mozzarella de buffle</i>	23.50 
1161719	Cavatelli _____ Cavatelli, luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli, luganighetta, pecorino, petites tomates</i>	25.50 20.50 ½ porzione ½ Portion
1131619	Paccheri _____ Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomates</i>	28.00
11213	Calamarata _____ Calamarata, cream of confied tomatoes, Taggiasca olives, shrimp <i>Calamarata, crème de tomates confites, olives Taggiasca, scampo</i>	29.00
9	Riso zafferano _____ Carnaroli rice, saffron, cocoa grue, parsley <i>Riz Carnaroli, safran, grue de cacao, persil plat</i>	29.00 

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Fish / Poisson

11213	Fritto misto _____	35.50
	Deep fried seafood, French fries, homemade sauces <i>Fruits de mer frits, pommes frites, sauce maison</i>	
219	Gamberoni _____	44.50 
	Black Tiger prawns, crunchy rice, lardo, chickpeas, rosemary <i>Crevettes Black Tiger, riz croustillante, lardo, pois chiches, romarin</i>	
1131419	Tataki _____	45.00
	Tuna tataki in panko crust, onion mayonnaise, Basmati rice with cardamom <i>Tataki de thon en croute de panko, mayonnaise aux oignons, riz Basmati à la cardamome</i>	
214	Orata _____	45.00 
	Guilt head bream, pumpkin, chili, king trumpet mushrooms, Basmati rice with cardamom <i>Dorade, courge, chili, pleurotes du panicaut, riz Basmati à la cardamome</i>	
	Additional Side Dishes _____	5.50
	Garnitures supplémentaires Basmati rice with cardamom, Acquerello risotto with saffron, French fries, spinach, salad* <i>Riz Basmati à la cardamome, risotto Acquerello au safran, pommes frites, épinards, salade*</i>	

* Allergens depending on the garnish

* Allergènes en fonction de la garniture





Meat / Viande

113111	Hamburger di Manzo _____	29.50
	Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	
1131711	Manzo Special _____	32.50
	Angus beef burger (200g), tomatoes, raclette cheese, cornichons, onion mayonnaise <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), fromage raclette, cornichons, mayonnaise aux oignons</i>	
719	Pollo _____	39.00
	Slowly cooked chicken breast, corn crust, artichoke cream, potatoes <i>Supreme de poulet à la cuisson lente, croute de maïs, crème d'artichauts, pommes de terre</i>	
9	Agnello _____	46.00
	Lamb saddle, herbs, spinach, new potatoes <i>Selle d'agneau, herbes, épinards, pommes de terre nouvelles</i>	
9	Vitello _____	49.00
	Slowly cooked veal chop, boletus mushrooms, new potatoes <i>Côtelette de veau à la cuisson lente, cèpes, pommes de terre nouvelles</i>	
7	Manzo Rossini _____	62.00
	Beef fillet (150g) Rossini, black truffle, Marsala sauce <i>Filet de bœuf (150g) Rossini, truffe noire, sauce au Marsala</i>	 

Burger dishes are served with french fries
Les Burgers sont servis avec des frites

1111
114111

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*
 Black bread with squid ink / *Pain noir à l'encre de seiche*



Pizza - Le speciali

1	Focaccia spinaci	Tomatoes, fresh spinach with ginger, deep fried aubergine <i>Tomate, épinard frais au gingembre, aubergines frites</i>	23.00	
11317	Lido	Tomatoes, fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana</i>	25.00	
11317	BLU	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>	25.50	
11217	Frutti di mare	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>	26.00	
11317	Carpaccio	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>	26.00	
117	Spicy	Tomatoes, garlic, 'nduja Crespone, buffalo mozzarella <i>Tomate, ail, 'nduja Crespone, mozzarella de buffle</i>	27.00	
117	Porcini	Fior di latte mozzarella, boletus mushrooms, crunchy bacon <i>Mozzarella fior di latte, cèpes, lard croquante</i>	28.00	
117	Vallesana	Fior di latte mozzarella, raclette cheese, bacon <i>Mozzarella fior di latte, fromage raclette, lard</i>	28.00	

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

117	Buongustaia	Tomatoes, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, buffalo mozzarella, fresh tomatoes <i>Tomate, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, mozzarella de buffle, tomates fraiches</i>	29.00
11417	Tonno	Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion <i>Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux</i>	29.00

Pizza - Le classiche

1	Focaccia with tomatoes and coarse salt	<i>Focaccia, tomates, sel gros</i>	16.00
1	Marinara	Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>	16.00
117	Margherita	Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	16.50
11417	Napoli	Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>	18.50
117	Focaccia caprese	Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil <i>Tomates fraiches, mozzarella de buffle, basilic</i>	20.50
117	Diavola	Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	21.00

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

	Mascarpone	22.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	
	Parmigiana	22.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergines, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan, basilic</i>	
	Prosciutto	23.00
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	4 Formaggi	23.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, parmesan, fontina, gorgonzola <i>Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, fontina, gorgonzola</i>	
	Vegetariana	23.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	
	Prosciutto e funghi	24.00
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>	
	Quattro Stagioni	24.50
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	24.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	Crudo	26.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, raw ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, 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

Prosciutto cotto: Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia **Salame:** Svizzera **Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera, Spagna **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda **Vitello:** Svizzera, Olanda **Capesante:** USA **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Salmone:** Norvegia, Scozia **Rombo:** Francia **Cervo:** Nuova Zelanda

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

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien **Salami:** Schweiz **Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz, Spanien **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz **Rind:** Schweiz, Australien, Irland **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Jakobsmuschel:** USA **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Lachs:** Norwegen, Schottland **Goldbrasse:** Italien, Frankreich

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 Sesamsamerzeugnisse.
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 antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.