

Menu



Menu Degustazione

Vegetariano / Vegetarisch ————— **95.00**

Avocado

Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata invernale, gherigli di noci, citronette al lampone
Unser Avocadotatar, knackiges Gemüse, Senf, winterlicher Salat, Nüsse, Himbeer-Citronette



8 | 9 | 10

Carciofi

Risotto Acquerello, carciofi, parmigiano, molte erbe, aceto balsamico
Acquerello Risotto, Artischocken, Parmesan, Kräuter, Balsamico-Essig



7 | 9

Tempeh

Tempeh fatto in casa ben arrostito, verza, zucca, broccoli, tartufo, mostarda di frutta
Hausgemachter, gut gebratener Tempeh, Wirsing, Kürbis, Brokkoli, Trüffel, Senffrüchte



6 | 9 | 10

Zucca

Zucca, cioccolato, sale Maldon, noci
Kürbis, Schokolade, Maldon Salz, Nüsse



6

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenüs muss vom gesamten Tisch geteilt werden

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



Plant based

Antipasti

8	Scorzoner Crema di scorzonera, funghi arrostiti, mandorle tostate <i>Schwarzwurzelcreme, gebratene Pilze, getoastete Mandeln</i>	19.50 🌾 🌿 🌿
6 9	Verdure Quinoa, verdure croccanti, rape gialle "Bella di Chioggia", maionese vegetale di barbabietola, crema di broccoli <i>Quinoa, knackiges Gemüse, gelbe Rübe „Bella di Chioggia”, vegane rote Bete Mayonnaise, Brokkolicreme</i>	21.50 🌾 🌿 🌿
8 9 10	Avocado Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata invernale, gherigli di noci, citronette al lampone <i>Unser Avocadotatar, knackiges Gemüse, Senf, winterlicher Salat, Nüsse, Himbeer-Citronette</i>	24.50 🌾 🌿 🌿

Primi piatti

11 7 9	Orecchiette Orecchiette di grano arso, cavolini di Bruxelles, tartufo nero, emulsione di zucca, noce moscata, broccoletti arrostiti <i>Orecchiette-Teigwaren aus "verbranntem" Weizen, Rosenkohl, schwarzer Trüffel, Kürbisemulsion, Muskatnuss, gebratener Brokkoli</i>	26.50 20.50 ½ porzione ½ Portion 🌾 🌿
7 9	Carciofi Risotto Acquerello, carciofi, parmigiano, molte erbe, aceto balsamico <i>Acquerello Risotto, Artischocken, Parmesan, Kräuter, Balsamico-Essig</i>	26.50 🌾 🌿







Allergeni /
Allergene

🌿 Vegetariano / Vegetarisch 🌿🌿 Vegano / Vegan 🌾 Gluten free










Plant based


Hamburger

- | | | |
|--------------|--|---|
| 11619
111 | Tofu
Hamburger vegetariano di tofu e avena (200g), insalata, pomodori, salsa leggermente piccante
<i>Vegetarischer Tofu-Hafer Burger (200g) mit Salat, Tomaten, leicht scharfer Sauce</i> | 24.00


 |
| 11619
111 | Impossible Burger
Burger sbagliato di verdure (140g) con insalata, pomodori, cetrioli, salsa BBQ
<i>Falscher Gemüse-Burger (140g) mit Salat, Tomaten, Gurken, BBQ-Sauce</i> | 29.50


 |

Secondi piatti

- | | | |
|--------|--|---|
| 11618 | Ceci
Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione ricca di gusto, pomodorini, semi di girasole, gherigli di noci, yogurt vegetale alla menta leggermente piccante
<i>Zart gewürzte Kichererbsen Bällchen, saisonalem Salat, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen, Nüssen, leicht pikantem veganem Joghurt mit Minze</i> | 26.00

 |
| 11619 | Quorn
Sminuzzato di quorn e champignons, zucca arrostita, cipolla fondente, riso Basmati al cardamomo
<i>Quorn geschnetzeltes mit Champignons, geröstetem Kürbis, Schmelzzwiebeln, Basmati-Reis mit Kardamom</i> | 28.50

 |
| 619110 | Tempeh
Tempeh fatto in casa ben arrostito, verza, zucca, broccoli, tartufo, mostarda di frutta
<i>Hausgemachter, gut gebratener Tempeh, Wirsing, Kürbis, Brokkoli, Trüffel, Senffrüchte</i> | 29.50


 |

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte
Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert

- | | |
|------|--|
| 1111 |  Pane rosso al pomodoro / <i>Tomaten-Brot</i> |
|------|--|

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Insalate / Salate

Verde 9.90

Insalata verde in foglie
Grüner Blattsalat



Mista 12.50

Insalata in foglie, mais, carote, pomodorini
Blattsalat, Mais, Karotten, Cherry-Tomaten



Invernale 20.50

118 Insalata formentino, datteri, pinoli, arance, noci
Nüsslisalat, Datteln, Pinienkerne, Orange, Nüsse



Carciofi 21.50

1131719 Insalata in foglie, carciofi, dressing al limone, scaglie di grana
Blattsalat, Artischocken, Zitronen-Dressing, Granaspäne



BLU 23.50

11319
110 Airbag di pane, insalata, cubetti di pollo, champignons, salsa BLU
Brot-Airbag, Salat, Pouletwürfel, Champignons, BLU-Sauce

Salsa italiana (allergeni 9, 10) e francese (allergeni 3, 9, 10)
di nostra produzione.



*Italienische Sauce (Allergene 9, 10) und französische Sauce (Allergene 3, 9, 10)
aus hauseigener Produktion.*

Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



Antipasti / Vorspeisen

314	Capesante Capesante, crema di broccoli, olive Taggiasca, polvere d'uovo disidratato <i>Jakobsmuschel, Brokkolicreme, Pulver von dehydriertem Ei</i>	27.00	
214	Gambero rosso Tartare di gambero rosso, tonno, bisque, mandarino <i>Tatar von der roten Garnele, Thunfisch, Bisque, Mandarine</i>	29.50	
11317	Carpaccio vitello Carpaccio di vitello, carciofi, burrata, maionese vegetale alle erbe <i>Carpaccio vom Kalb, Artischocken, vegane Kräuter-Mayonnaise</i>	26.00	
9110	Tartare Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	26.50 37.00 (200g)	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pasta e risotto / *Pasta und Risotto*

1131719	Tagliolini _____	23.50
	Tagliolini di pasta fresca, carciofi, bufala  <i>Tagliolini, Artischocken, Büffel-Mozzarella</i>	
1161719	Cavatelli _____	25.50
	Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini 20.50 <i>Cavatelli, Luganighetta, Pecorinokäse, Cherry-Tomaten</i>	½ porzione ½ Portion
1131619	Paccheri _____	28.00
	Paccheri ai sapori di mare, aglio, pomodoro <i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresaromen, Knoblauch, Tomaten</i>	
11213	Calamarata _____	29.00
	Calamarata, crema di pomodori confit, olive Taggiasca, scampo <i>Calamarata, Creme von konfierten Tomaten, Taggiasca Oliven, Garnele</i>	
9	Riso zafferano _____	29.00
	Riso Carnaroli, zafferano, grue di cacao, prezzemolo <i>Carnaroli Reis, Safran, Kakao-Grue, Petersilie</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pesce / Fisch

11213	Fritto misto _____ 35.50 Fritto misto di mare, patate fritte, salse fatte in casa <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Pommes Frites, hausgemachte Saucen</i>
219	Gamberoni _____ 44.50  Gamberoni Black Tiger, riso croccante, lardo, ceci, rosmarino <i>Black-Tiger Garnelen, knuspriger Reis, Lardo, Kichererbsen, Rosmarin</i>
1131419	Tataki _____ 45.00 Tataki di tonno in crosta di panko, maionese alla cipolla fondente, riso Basmati al cardamomo <i>Thunfisch-Tataki in Pankokruste, Schmelzzwiebel-Mayonnaise, Basmati-Reis mit Kardamom</i>
214	Orata _____ 45.00  Orata, zucca, peperoncino, cardoncelli, riso Basmati al cardamomo <i>Goldbrasse, Kürbis, Chili, Kräuterseitlinge, Basmati-Reis mit Kardamom</i>
	Ulteriori Contorni _____ 5.50 Zusätzliche Beilagen Riso Basmati al cardamomo, risotto Acquerello allo zafferano, patate fritte, spinacino, insalata* <i>Basmati-Reis mit Kardamom, Acquerello Risotto mit Safran, Pommes Frites, junger Spinat, Salat*</i>

* Allergeni a dipendenza del contorno

* Allergene je nach Beilage





Carne / Fleisch

113111	Hamburger di Manzo	29.50
	Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce</i>	
1131711	Manzo Special	32.50
	Hamburger di manzo Angus (200g), pomodoro, formaggio raclette, cetriolini, maionese alla cipolla <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g), Tomaten, Raclettekäse, Cornichons, Zwiebel-Mayonnaise</i>	
719	Pollo	39.00
	Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, crosta di mais, crema di carciofi e patate schiacciate <i>Niedergegarte Pouletbrust, Maiskruste, Artischockencreme, Kartoffeln</i>	
9	Agnello	46.00
	Lombata d'agnello, erbe, spinacino, patate novelle <i>Lamm-Nierstück, Kräuter, junger Spinat, neue Kartoffeln</i>	
9	Vitello	49.00
	Costoletta di vitello cotta a bassa temperatura, funghi porcini, patate novelle <i>Niedergegartes Kalbskotelette, Steinpilze, neue Kartoffeln</i>	
7	Manzo Rossini	62.00
	Filetto di manzo (150g) alla Rossini, tartufo nero, salsa al marsala <i>Rindfilet (150g) Rossini, schwarzer Trüffel, Marsalasauce</i>	 

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte
Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert

1111
114111

-  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*
-  Pane nero al nero di seppia / *Schwarzbrot mit Tintenfischtinte*



Pizza - Le speciali

1	Focaccia spinaci	23.00
	Pomodoro, spinaci freschi allo zenzero, melanzane fritte <i>Tomaten, frischer Spinat mit Ingwer, frittierte Auberginen</i>	
11317	Lido	25.00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	
11317	BLU	25.50
	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>	
11217	Frutti di mare	26.00
	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	
11317	Carpaccio	26.00
	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>	
117	Spicy	27.00
	Pomodoro, aglio, 'nduja Crespone, mozzarella di bufala <i>Tomaten, Knoblauch, Nduja Crespone, Büffel-Mozzarella</i>	
117	Porcini	28.00
	Mozzarella fior di latte, porcini, bacon croccante <i>Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze, knuspriger Speck</i>	
117	Vallesana	28.00
	Mozzarella fior di latte, formaggio raclette, pancetta arrotolata <i>Fior di Latte Mozzarella, Raclette-Käse, gerollter Speck</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

117	Buongustaia	29.00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, mozzarella di bufala, pomodori freschi <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Culatello di Zibello, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten</i>	
11417	Tonno	29.00
	Burrata, tonno scottato, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, leicht gebratener Thunfisch, süß-saure rote Zwiebel</i>	

Pizza - Le classiche

1	Focaccia ai datterini e sale grosso	16.00
	<i>Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz</i>	
1	Marinara	16.00
	Pomodoro, aglio, olio d'olive extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>	
117	Margherita	16.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>	
11417	Napoli	18.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	
117	Focaccia caprese	20.50
	Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico <i>Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	
117	Diavola	21.00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

Pizza - Le classiche

	Mascarpone	22.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>	
	Parmigiana	22.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	
	Prosciutto	23.00
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
	4 Formaggi	23.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano, fontina, gorgonzola <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola</i>	
	Vegetariana	23.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>	
	Prosciutto e funghi	24.00
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	
	Quattro Stagioni	24.50
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	24.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
	Crudo	26.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

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 **Orata:** Italia, Francia

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.