

Menu



To Share

Tris di bruschette

Pumpkin and porcini mushrooms, scamorza cheese and beef tartar with
truffle, artichokes, puntarelle chicory and anchovy vinaigrette
*Citrouille et cèpes, scamorza et tartare de bœuf à la truffe, artichauts, puntarelle
et vinaigrette aux anchois*

1 | 4 | 7

19.50

Tonno

Tuna tartar, ceviche marinade, Tropea onion petals
and crunchy conchita corn
*Tartare de thon, marinade de ceviche, pétales d'oignon de Tropea
et maïs conchita croquant*

4 | 9



24.50

Fritto misto

Our mixed fried fish and seafood
Notre friture mixte

1 | 2 | 3 | 4 | 14

32.50



Plant based

Antipasti

- | | | |
|---------|--|-----------------------|
| 8 | Cappuccino
Pea cappuccino, almond cream and crunchy buckwheat
<i>Cappuccino di petits pois, crème d'amandes et sarrasin croquant</i> | 19.50
🌾 🌿 🌿 |
| 10 11 | Avocado
Avocado tartar, mustard seeds, passion fruit balsamic vinegar, carrot and zucchini tagliatelle
<i>Tartare d'avocat, graines de moutarde, vinaigre balsamique au fruit de la passion, tagliatelles de carottes et courgettes</i> | 24.20
🌾 🌿 🌿 |

Primi piatti

- | | | |
|----------|---|-------------------|
| 117 | Lasagnetta
Pane carasau lasagnetta, eggplant, buffalo mozzarella and tomatoes
<i>Lasagnette de pain carasau, aubergines, mozzarella de bufflonne et tomates</i> | 26.00
🌿 |
| 117 19 | Gnocchi
Red and green potato gnocchi, three-tomato cream and stracciatella cheese
<i>Gnocchis de pommes de terre rouges et verts, crème aux trois tomates et stracciatella</i> | 25.00
🌿 |

Secondi piatti

- | | | |
|-------|---|-----------------------|
| 116 | Ceci
Spiced chickpea balls, green salad, julienne carrots, soy sprouts, carrot mayonnaise and rice vinegar
<i>Boulettes de pois chiches épicées, salade verte, carottes en julienne, germes de soja, mayonnaise de carottes et vinaigre de riz</i> | 22.50
🌿 🌿 |
| 6 9 | Tempeh
Homemade tempeh, carrot cream, oriental vegetables and tamarind sauce
<i>Tempeh fait maison, crème de carottes, légumes orientaux et sauce au tamarin</i> | 30.50
🌾 🌿 🌿 |

Allergens /
Allergènes

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



Hamburger

1161719

Impossible Burger

29.50

Legume burger, peas, beetroot, cannellini beans, vegan cheese, salad, tomato and mustard mayonnaise

Burger di légumineuses, petits pois, betterave, haricots cannellini, fromage végétalien, salade, tomate et mayonnaise à la moutarde



Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Salads / Salades

Verde 9.90

Leaf salad

Salade de feuilles



Mista 12.90

Leaf salad, corn, carrots, tomato, cucumbers, fennel and radish

Salade de feuilles, maïs, carottes, tomate, concombres, fenouil et radis



Invernale 18.90

8

Lamb's lettuce, orange fillets, pomegranate, artichokes and toasted cashew

Mâche, filets d'orange, grenade, artichauts et noix de cajou grillées



BLU 24.90

118

Crunchy chicken julienne, Vallemaggia bread, salad, apple, walnuts and BLU dressing

Julienne de poulet croustillant, pain Vallemaggia, salade, pomme, noix et dressing BLU

Italian sauce (allergens 1, 6, 9, 10) and French sauce (allergens 3, 7, 9, 10) from our own production, homemade BLU dressing (allergènes 6, 8, 9, 10)
Sauce italienne (allergènes 1, 6, 9, 10) et sauce française (allergènes 3, 7, 9, 10) de notre propre production, BLU (allergènes 6, 8, 9, 10) dressing de notre propre production

Our homemade bread consists of oo-type flour, water, salt, sugar, yeast, malt, EVO oil

Notre pain maison est composé de farine de type oo, d'eau, de sel, de sucre, de levure, de malt et d'huile EVO.

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Appetizers / Aperitifs

1 4 7	Tris di bruschette	Pumpkin and porcini mushrooms, scamorza cheese and beef tartar with truffle, artichokes, puntarelle chicory and anchovy vinaigrette <i>Citrouille et cèpes, scamorza et tartare de bœuf à la truffe, artichauts, puntarelle et vinaigrette aux anchois</i>	19.50
4 6 11	Salmone	Citrus-marinated salmon, avocado concasse and sesame mayonnaise <i>Saumon mariné aux agrumes, concassé d'avocat et mayonnaise au sésame</i>	23.50 
4 9	Tonno	Tuna tartar, ceviche marinade, Tropea onion petals and crunchy conchita corn <i>Tartare de thon, marinade de ceviche, pétales d'oignon de Tropea et maïs conchita croquant</i>	24.50 
3 7	Picanha	Picanha roast beef, sun-dried tomato julienne, miso mayonnaise and crunchy Vallemaggia bread wafer <i>Roast-beef de picanha, julienne de tomates séchées, mayonnaise au miso et gaufrette croustillante de pain Vallemaggia</i>	24.50
11 9 10	Tartare	Piedmontese Fassona beef tartar, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont 120g / 200g</i>	27.50 38.60 (200g)

Allergens /
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Gluten free



Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

1 4 6 9	Mediterranea	29.50
	Mezzi paccheri pasta, datterino tomato cream, sea bass, taggiasca olives and Cunzati capers <i>Mezzi paccheri, crème de tomates datterino, bar, olives taggiasche et câpres Cunzati</i>	
1 7 9	Cavatelli	25.50
	Cavatelli with white veal ragout, porcini mushrooms and Vacche Rosse Parmigiano Reggiano cream <i>Cavatelli au ragoût blanc de veau, cèpes et crème de Parmigiano Reggiano Vacche Rosse</i>	
4 7 9	Risotto	27.50
	Aged whole grain rice, perch, artichokes and yuzu cream <i>Riz complet vieilli, perche, artichauts et crème au yuzu</i>	🌾
1 2 9	Quadrato ai crostacei	30.50
	Square spaghettone, scampi, red prawn, tiger prawns and shellfish bisque <i>Spaghettone carré, langoustine, gambas rouge, crevettes mazzancolle et bisque de crustacés</i>	
1 7	Lasagnetta	26.00
	Pane carasau lasagnetta, eggplant, buffalo mozzarella and tomato <i>Lasagnette de pain carasau, aubergines, mozzarella de bufflonne et tomate</i>	🌿

Allergens /
Allergènes

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

The pasta may contain traces of soya, celery
Les pâtes peuvent contenir des traces de soja, de céleri ou de légumineuses



Fish / Poisson

1 2 3 4 14	Fritto misto Mixed fried seafood, french fries and homemade sauces <i>Friture mixte de mer, frites et sauces maison</i>	36.90
4 7 9	Luccioperca Miso-glazed pike-perch fillet, shallot cream, honey-glazed peppers, winter vegetables and potatoes <i>Filet de sandre laqué au miso, velouté d'échalotes, poivrons au miel, légumes d'hiver et pommes de terre</i>	45.50 
4 9	Branzino Sea bass fillet, crunchy cardoncello mushrooms, carrot cream, fresh chili pepper, winter vegetables and potatoes <i>Filet de bar, croustillant de pleurotes du panicaud, crème de carottes, piment frais, légumes d'hiver et pommes de terre</i>	42.50 
1 4 6	Tataki Crunchy tuna tataki, fresh herb and ginger mayonnaise, winter vegetables and potatoes <i>Tataki de thon croustillant, mayonnaise aux herbes fraîches et gingembre, légumes d'hiver et pommes de terre</i>	44.50
	Additional Side Dishes Garnitures supplémentaires Cardamom Basmati rice, Acquerello saffron risotto, french fries and salad* <i>Riz Basmati alla cardamome, risotto Acquerello au safran, frites et salade*</i>	5.50

* Allergens depending on the garnish

* Allergènes en fonction de la garniture



Meat / Viande

1 7 9	Suprema	Low-temperature cooked chicken supreme in a herb bread crust, its own gravy, winter vegetables and potatoes <i>Suprême de poulet cuit à basse température en croûte de pain aux herbes, son jus, légumes d'hiver et pommes de terre</i>	38.50
7 9	Cafè de Paris	Beef entrecôte, Café de Paris sauce, french fries and winter vegetables <i>Entrecôte de bœuf, sauce Café de Paris, frites et légumes d'hiver</i>	44.50 
9	Vitello	Veal fillet, port sauce, candied red onion, winter vegetables and potatoes <i>Filet de veau, sauce au porto, oignon rouge confit, légumes d'hiver et pommes de terre</i>	49.80 
1 3 7	Hamburger di Fassona	Fassona beef burger (180g), tomatoes, salad and BBQ sauce <i>Burger de bœuf Fassona (180g), tomates, salade et sauce BBQ</i>	28.90 
1 3 7 10	Manzo Special Wagyu	Wagyu burger raised in Ticino, crispy bacon, tomato, salad and Dijon mayonnaise <i>Burger de Wagyu élevé au Tessin, bacon croustillant, tomate, salade et mayonnaise de Dijon</i>	34.50 

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

1 | 7 | 11

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*



Pizza - Le speciali

	Lido	25.50
1 7	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana</i>	
	BLU	26.60
1 7	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>	
	Frutti di mare	27.00
1 2 14	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>	
	Carpaccio	27.00
1 7	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>	
	Pere e gorgonzola	25.50
1 7	White pizza, fior di latte mozzarella, pears and gorgonzola cheese <i>Pizza bianca, mozzarella fior di latte, poires et gorgonzola</i>	
	Quattro Formaggi	26.00
1 7	White pizza, fior di latte mozzarella, gorgonzola, parmesan and fontina cheese <i>Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et fontina</i>	
	Tonno	29.70
1 4 7	Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion <i>Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux</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

Pizza - Le classiche

1	Focaccia with tomatoes and coarse salt	15.50
	<i>Focaccia, tomates, sel gros</i>	
1	Marinara	16.00
	Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>	
1 7	Margherita	16.80
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
1 4 7	Napoli	18.90
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>	
1 7	Diavola	21.50
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	
1 7	Parmigiana	22.50
	Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic</i>	
1 7	Mascarpone	23.00
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	
1 7	Prosciutto	23.70
	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
1	Focaccia al rosmarino	14.90
	Rosemary focaccia <i>Focaccia au romarin</i>	

Allergens /
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Gluten free

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	24.20
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	
	Prosciutto e funghi	24.70
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>	
	Quattro Stagioni	25.20
117	Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives <i>Tomates fraîches, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires</i>	
	Calzone	25.20
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	Crudo	28.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma raw ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, Parma 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

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 **Ombрина:** 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 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-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.