

Menu



Da condividere

Tris di bruschette

Zucca e porcini , scamorza e tartare di manzo al tartufo,
carciofi puntarelle e vinagrette d'acciughe
*Kürbis und Steinpilze, Scamorza und Rindertartar mit Trüffel, Artischocken,
Puntarelle und Sardellen-Vinaigrette*

1 | 4 | 7

19.50

Tonno

Tartare di tonno, marinata di ceviche, petali di Tropea,
mais conchita croccante
*Thunfischtartar, Ceviche-Marinade, Tropea-Zwiebelblüten und
knuspriger Conchita-Mais*

4 | 9



24.50

Fritto misto

Il nostro fritto misto
Unser gemischte Meeresfrüchteplatte

1 | 2 | 3 | 4 | 14

32.50



Plant based

Antipasti

- | | | |
|---------|---|---|
| 8 | Cappuccino
Cappuccino di piselli, crema di mandorle, grano saraceno croccante
<i>Erbsen-Cappuccino mit Mandelcreme und knusprigem Buchweizen</i> | 19.50
   |
| 10 11 | Avocado
Tartare di avocado, bacche di senape, aceto balsamico al frutto della passione, tagliatelle di carote e zucchine
<i>Avocado-Tartar, Senfkörner, Passionsfrucht-Balsamico, Karotten- und Zucchini-Tagliatelle</i> | 24.20
   |

Primi piatti

- | | | |
|---------|--|---|
| 117 | Lasagnetta
Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro
<i>Pane-Carasau-Lasagnetta mit Auberginen, Büffelmozzarella und Tomaten</i> | 26.00
 |
| 117 9 | Gnocchi
Gnocchi di patate rosse e verdi, crema ai tre pomodori, stracciatella
<i>Rote und grüne Kartoffelgnocchi mit einer Drei-Tomaten-Creme und Stracciatella</i> | 25.00
 |

Secondi piatti

- | | | |
|-------|---|---|
| 116 | Ceci
Polpette di ceci speziate, insalata verde, carote julienne, germogli di soia, maionese di carote, aceto di riso
<i>Würzige Kichererbsen-Bällchen mit grünem Salat, Karotten-Julienne, Sojasprossen, Karotten-Mayonnaise und Reisessig</i> | 22.50
  |
| 6 9 | Tempeh
Tempeh fatto in casa, crema di carote, verdure orientali, salsa al tamarindo
<i>Hausgemachtes Tempeh mit Karottencreme, fernöstlichem Gemüse und Tamarindensauce</i> | 30.50
   |

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



Hamburger

1 | 6 | 7 | 9

Impossible Burger

29.50

Burger di leguminose, piselli, barbabietola, cannellini, formaggio vegano, insalata, pomodoro, maionese alla senape



Hülsenfrucht-Burger, veganer Käse, Salat, Tomaten und Senf-Mayonnaise

Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



Insalate / Salate

Verde 9.90

Insalata in foglie

Blattsalat



Mista 12.90

Insalata in foglie, mais, carote, pomodoro, cetrioli, finocchi, rapanello

Blattsalat, Mais, Karotten, Tomaten, Gurken, Fenchel und Radieschen



Invernale 18.90

8

Insalata formentino, filetti di arancia, melagrana, carciofi, anacardi tostati

Nüsslisalat mit Orangenfilets, Granatapfel, Artischocken und gerösteten

Cashewnüssen



BLU 24.90

118

Julienne di pollo croccante, pane Vallemaggia, insalata, mela, noci,
dressing BLU

*Knusprige Hähnchen-Julienne, Vallemaggia-Brot, Salat, Apfel, Nüsse und
BLU-Dressing*

Salsa italiana (allergeni 1, 6, 9, 10), francese (allergeni 3, 7, 9, 10) e
dressing BLU (allergeni 6, 8, 9, 10) di nostra produzione.

*Italienische Sauce (Allergene 1, 6, 9, 10), französische Sauce (Allergene 3, 7, ,
9, 10) und BLU-dressing (Allergene 6, 8, 9, 10) aus hausgener Produktion.*

Il nostro pane fatto in casa è composto da farina tipo 00, acqua, sale,
zucchero, lievito, malto, olio EVO

*Unser hausgemachtes Brot besteht aus Mehl Typ 00, Wasser, Salz, Zucker,
Hefe, Malz, EVO-Öl*

Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan

Gluten free



Antipasti / Vorspeisen

1 4 7	Tris di bruschette	Zucca e porcini , scamorza e tartare di manzo al tartufo, carciofi puntarelle e vinagrette d'acciughe <i>Kürbis und Steinpilze, Scamorza und Rindertartar mit Trüffel, Artischocken, Puntarelle und Sardellen-Vinaigrette</i>	19.50
4 6 11	Salmone	Salmone marinato agli agrumi, concasse di avocado, maionese al sesamo <i>Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachs, Avocado-Concasse e Sesam-Mayonnaise</i>	23.50 
4 9	Tonno	Tartare di tonno, marinata di ceviche, petali di Tropea, mais conchita croccante <i>Thunfischtartar, Ceviche-Marinade, Tropea-Zwiebelblüten und knuspriger Conchita-Mais</i>	24.50 
3 7	Picanha	Roast beef di picanha, julienne di pomodori secchi, maionese al miso, cialda croccante di pane Vallemaggia <i>Picanha-Roastbeef, Julienne von getrockneten Tomaten, Miso-Mayonnaise und knusprige Vallemaggia-Brotwaffel</i>	24.50
1 9 10	Tartare	Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatart vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	27.50 38.60 (200g)

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pasta e risotto / Pasta und Risotto

1 4 6 9	Mediterranea	29.50
	Mezzi paccheri, crema di datterino, branzino, olive taggiasche e capperi Cunzati <i>Mezzi Paccheri mit Datterino-Tomatencreme, Wolfsbarsch, Taggiasca-Oliven und „Cunzati“-Kapern</i>	
1 7 9	Cavatelli	25.50
	Cavatelli al ragù bianco di vitello, funghi porcini, crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse <i>Cavatelli mit hellem Kalbsragout, Steinpilzen und einer Creme aus Parmigiano Reggiano „Vacche Rosse“</i>	
4 7 9	Risotto	27.50
	Riso grezzo invecchiato, pesce persico, carciofi, mantecato allo yuzu <i>Gereifter Rohreis mit Flussbarsch e Artischocken, mit Yuzu cremig gerührt</i>	
1 2 9	Quadrato ai crostacei	30.50
	Spaghettoni quadrato, scampo, gamberone rosso, mazzancolle, bisque di crostacei <i>Quadratische Spaghettoni mit Kaisergranat, Riesengarnelen, Bärengarnelen und Krustentier-Bisque</i>	
1 7	Lasagnetta	26.00
	Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro <i>Pane-Carasau-Lasagnetta mit Auberginen, Büffelmozzarella und Tomaten</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

La pasta potrebbe contenere soia, sedano e frutta a guscio.
Die Teigwaren können Soja-, Sellerie- oder Hülsenfrüchte-Spuren enthalten



Pesce / Fisch

1 2 3 4 14	Fritto misto	36.90
	Fritto misto di mare, patate fritte, salse fatte in casa <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes Frites und hausgemachten Saucen</i>	
4 7 9	Luccioperca	45.50 
	Trancio di luccioperca laccato al miso, vellutata di scalogno, peperoni al miele, verdure invernali e patate <i>Zanderfilet mit Miso-Glasur, Schalotten-Samtsüppchen, Honigpaprika, Wintergemüse und Kartoffeln</i>	
4 9	Branzino	42.50 
	Filetto di branzino, croccante di cardoncelli, crema di carote, peperoncino fresco, verdure invernali e patate <i>Wolfsbarschfilet mit knusprigen Kräuterseitlingen, Karottencreme, frischem Chili, Wintergemüse und Kartoffeln</i>	
1 4 6	Tataki	44.50
	Tataki di tonno croccante, maionese alle erbe fresche e zenzero, verdure invernali e patate <i>Knuspriges Thunfisch-Tataki mit Kräuter-Ingwer-Mayonnaise, Wintergemüse und Kartoffeln</i>	
	Ulteriori Contorni Zusätzliche Beilagen	5.50
	Riso Basmati al cardamomo, risotto Acquerello allo zafferano, patate fritte, insalata** <i>Basmati-Reis mit Kardamom, Acquerello Risotto mit Safran, Pommes Frites, Salat**</i>	
	* Allergeni a seconda del contorno * Allergene je nach Beilage	





Carne / Fleisch

Suprema **38.50**
1|7|9 Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, in crosta di pane alle erbe,
la sua salsa, verdure invernali e patate
*Niedrigtemperatur-gegarnte Hähnchensuprema in Kräuterkruste mit eigener
Sauce, Wintergemüse und Kartoffeln*

Cafè de Paris **44.50**
7|9 Entrecôte di manzo, salsa al Cafè de Paris, patatine fritte,
verdure invernali 
Rinder-Entrecôte mit Café de Paris-Sauce, Pommes Frites und Wintergemüse

Vitello **49.80**
9 Filetto di vitello, salsa al porto, cipolla rossa candita,
verdure invernali e patate 
*Kalbsfilet an Portweinsauce, kandierten roten Zwiebeln,
Wintergemüse und Kartoffeln*

Hamburger di Fassona **28.90**
1|3|7 Hamburger di fassona (180g), pomodori, insalata, salsa BBQ 
Fassona-Rinds-Hamburger (180g) mit Tomaten, Salat und BBQ-Sauce

Manzo Special Wagyu **34.50**
1|3|7 Hamburg di Wagyu allevato in Ticino, bacon croccante, pomodoro,
1|10 insalata, maionese di dijon 
*Wagyu-Burger aus Tessiner Aufzucht, knuspriger Speck, Tomaten, Salat und
Dijon-Mayonnaise*

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

1|3|11  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*



Pizza - Le speciali

	Lido	25.50
1 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	
	BLU	26.60
1 7	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>	
	Frutti di mare	27.00
1 2 14	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	
	Carpaccio	27.00
1 7	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>	
	Pere e gorgonzola	25.50
1 7	Pizza bianca, mozzarella fior di latte, pere e gorgonzola <i>Weißer Pizza mit Fior di Latte-Mozzarella, Birnen und Gorgonzola</i>	
	Quattro Formaggi	26.00
1 7	Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano, fontina <i>Weißer Pizza mit Fior di Latte-Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Fontina- Käse</i>	
	Tonno	29.70
1 4 7	Burrata, carpaccio di tonno, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, Thunfisch-Carpaccio, süß-saure rote Zwiebel</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Pizza - Le classiche

1	Focaccia ai datterini e sale grosso	15.50
	<i>Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz</i>	
1	Marinara	16.00
	<i>Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine</i>	
	<i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>	
117	Margherita	16.80
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>	
11417	Napoli	18.90
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	
117	Focaccia caprese	21.00
	<i>Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico</i>	
	<i>Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	
117	Diavola	21.50
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>	
117	Parmigiana	22.50
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	
117	Mascarpone	23.00
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>	
117	Prosciutto	23.70
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto</i>	
	<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
1	Focaccia al rosmarino	14.90
	<i>Focaccia mit Rosmarin</i>	

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	24.20
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>	
	Prosciutto e funghi	24.70
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	
	Quattro stagioni	25.20
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	25.20
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
	Crudo	28.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma</i>	

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 **Ombrina:** 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 **Orata:** Allevata / Croazia, Grecia

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 **Dorade:** Gezüchtet / Kroatien, Griechenland

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-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.