

# Menu





# Tasting Menu

**Meat / Viande** ————— **89.00**

## Carpaccio

Beef carpaccio, asparagus, buffalo, crispy bread  
*Carpaccio de bœuf, asperges, buffle, pain croustillant*

1 | 7

## Carote

Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho*



9

## Orecchiette asparagi

Burnt wheat orecchiette, cherry tomatoes,  
asparagus, burrata, lemon  
*Orecchiette de blé brûlé, tomates cerises, asperges, burrata, citron*



1 | 7 | 9

## Agnello

Lamb racks cooked at low temperature, Maldon salt flakes  
potatoes and ratatouille  
*Carré d'agneau cuit à basse température, flocons de sel Maldon,  
pommes de terre et ratatouille*



9

## Pistacchio

Vanilla shortbread, pistachio cream, yuzu cream, pistachio nemalaka  
*Sablé à la vanille, crème à la pistache, crème au yuzu, nemalaka à la pistache*



1 | 7 | 8

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

# Tasting Menu

**Fish / Poisson** ————— **89.00**

## Polpo

Octopus, Taggiasca olives, cherry tomatoes confit, jalapeño cream, panko  
*Poulpe, olives Taggiasca, tomates cerises confites, crème de jalapeño, panko*

1 | 4 | 9

## Carote

Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho*



9

## Branzino

Mezze maniche pasta, tomato, sea bass, olives, cunzati capers, lime  
*Mezze maniche, tomate, bar, olives, câpres cunzati, citron vert*

1 | 3 | 4 | 6

## Tataki

Tuna tataki in crispy crust, herb mayonnaise  
Basmati rice with cardamom  
*Tataki de thon en croûte croustillante, mayonnaise aux herbes  
riz Basmati à la cardamome*

1 | 4 | 6

## Cremoso

White chocolate cream, vanilla biscuit  
blackberry panna cotta, blackberry jam, vanilla ice cream  
*Crèmeux au chocolat blanc, biscuit à la vanille  
panna cotta aux mûres, confiture de mûres, glace à la vanille*



1 | 7 | 8

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

# Tasting Menu

**Vegetarian / Végétarien** ——— **85.00**

## Avocado

Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, seasonal salad, apple, sunflower seeds, raspberry citronette

*Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade de saison, pomme, graines de tournesol, citronnette de framboise*



8 | 9 | 10

## Carote

Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho*



9

## Asparagi

Acquerello risotto, asparagus, egg powder, robiola cheese  
*Risotto à l'acquerello, asperges, poudre d'œuf, fromage robiola*



3 | 7 | 9

## Tempeh

Well-roasted homemade tempeh, ginger carrot cream  
asparagus, edamame, fruit mustard  
*Tempeh maison bien grillé, crème de carottes au gingembre  
asperges, edamame, moutarde aux fruits*



6 | 9

## Fragola

Strawberry mousse, almond shortbread, rhubarb compote,  
pistachio sponge, lemon sorbet  
*Mousse aux fraises, shortcake aux amandes, compote de rhubarbe,  
génoise à la pistache, sorbet au citron*



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

---

- 9 **Carote** **19.50**  
Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho* 🌾 🌿 🌿
- 9 **Verdure** **21.50**  
Quinoa, crispy vegetables, asparagus, basil spinach cream  
*Quinoa, légumes croquants, asperges, crème d'épinards au basilic* 🌾 🌿 🌿
- 8 | 9 | 10 **Avocado** **24.20**  
Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, seasonal salad, apple, sunflower seeds, raspberry citronette  
*Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade de saison, pomme, graines de tournesol, citronnette de framboise* 🌾 🌿 🌿

## Primi piatti

---

- 1 | 8 | 19 **Zucchine** **25.30**  
Burnt wheat orecchiette, courgette cream, almond goat cheese, spicy crumble  
*Orecchiette de blé brûlé, crème de courgette, fromage de chèvre aux amandes, crumble épicé* 1/2 portion 20.50  
1/2 partie 🌿 🌿
- 3 | 17 | 19 **Asparagi** **26.90**  
Acquerello risotto, asparagus, egg powder, robiola cheese  
*Risotto à l'acquerelle, asperges, poudre d'œuf, fromage robiola* 🌾 🌿

Allergeni /  
Allergene

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









# Plant based




## Hamburger

---


- 1161911 **Tofu** 28.30   
Vegetarian tofu-oat burger (200g), salad, tomatoes, lightly spicy sauce  
*Hamburger végétarien tofu-avoine (200g), salade, tomates, sauce légèrement piquante*   
1161911 **Impossible Burger Homemade** 32.50   
Vegetable burger (150g), salad, tomatoes, tomato mayonnaise  
*Burger de légumes (150g), salade, tomates, mayonnaise à la tomate* 

## Secondi piatti

---

- 11618 **Ceci** 26.50   
Delicately spiced chickpea meatballs, tasty seasonal salad, aubergine babaganoush, cherry tomatoes, sunflower seeds, herbal vegetable mayonnaise  
*Boulettes de pois chiches délicatement épicées, savoureuse salade de saison, babaganoush d'aubergine, tomates cerises, graines de tournesol, mayonnaise végétale aux herbes*
- 619 **Quorn** 29.30   
Minced quorn, oriental-flavoured curry sauce, Basmati rice with cardamom  
*Quorn émincé, sauce curry aux saveurs orientales, riz Basmati à la cardamome*
- 619 **Tempeh** 29.90   
Well-roasted homemade tempeh, ginger carrot cream asparagus, edamame, fruit mustard  
*Tempeh maison bien grillé, crème de carottes au gingembre asperges, edamame, moutarde aux fruits*

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

- 11711  Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



# Salads / Salades

## Verde --- 9.90

Green leaf salad  
*Salade verte en feuille*



## Mista --- 12.90

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



## Primavera --- 20.70

11318

Leaf salad, green asparagus, orange filets, cashew nuts, egg  
*Salade de feuilles, asperges vertes, filets d'orange, noix de cajou, œuf*



## BLU --- 24.40

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

|            |   |  |
|------------|---|--|
| 4   7   9  | <b>Burrata</b>  | 23.80  |
|            | Burrata cheese, puntarelle, Cantabrian anchovies, lemon thyme<br><i>Burrata, puntarelle, anchois de Cantabrie, thym citron</i>                                  |                       |
| 4          | <b>Tonno</b>  | 23.00  |
|            | Tuna tartare, avocado, ginger and lime<br><i>Tartare de thon, avocat, gingembre et citron vert</i>  |                       |
| 11   4   9 | <b>Polpo</b>  | 26.50  |
|            | Octopus, Taggiasca olives, cherry tomatoes confit, jalapeño cream, panko<br><i>Poulpe, olives Taggiasca, tomates cerises confites, crème de jalapeño, panko</i> |  |
| 3   1   4  | <b>Vitello</b>  | 24.50  |
|            | Veal in tuna sauce, caper powder Cunzati, paprika, 100g/ 160g<br><i>Veau à la sauce au thon, poudre de câpres Cunzati, paprika, 100g/ 160g</i>                  | 34.50<br>(160g)  |
| 9   1   0  | <b>Tartare</b>  | 27.50  |
|            | Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g<br><i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>  | 38.60<br>(200g)<br> |

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

|           |   |
|-----------|---|
| 1161719   | <b>Orecchiette asparagi</b> _____ <b>24.20</b><br>Burnt wheat orecchiette, cherry tomatoes, asparagus, burrata, lemon <br><i>Orecchiette de blé brûlé, tomates cerises, asperges, burrata, citron</i>  |
| 1161719   | <b>Cavatelli</b> _____ <b>26.50</b><br>Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <b>21.10</b><br><i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i><br>½ portion<br>½ partie   |
| 113141619 | <b>Branzino</b> _____ <b>27.50</b><br>Mezze maniche pasta, tomato, sea bass, olives, cunzati capers, lime<br><i>Mezze maniche, tomate, bar, olives, câpres cunzati, citron vert</i>   |
| 2141719   | <b>Acquerello</b> _____ <b>28.80</b><br>Acquerello risotto, fish ragout, bisque, whipped with lobster butter, lime <b>23.50</b><br><i>Risotto à l'aquerelle, ragoût de poisson, bisque, mantecato au beurre de homard, citron vert</i><br>½ portion<br>½ partie  |
| 1131619   | <b>Paccheri</b> _____ <b>29.50</b><br>Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes<br><i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomat</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

|       |  |
|-------|--|
| 11213 | <b>Fritto misto</b> _____ <b>36.90</b><br>Deep fried seafood, French fries, homemade sauces<br><i>Fruits de mer frits, pommes frites, sauce maison</i>   |
| 21619 | <b>Tentacolo di Polpo</b> _____ <b>43.50</b> <br>Grilled octopus tentacle, creamed asparagus, three tomato sauce<br>and basmati rice with cardamom<br><i>Tentacule de poulpe grillé, asperges à la crème, sauce aux trois tomates<br/>et riz Basmati à la cardamome</i>   |
| 11416 | <b>Tataki</b> _____ <b>44.50</b><br>Tuna tataki in crispy crust, herb mayonnaise<br>basmati rice with cardamom<br><i>Tataki de thon en croûte croustillante, mayonnaise aux herbes<br/>riz basmati à la cardamome</i>  |
| 419   | <b>Lucioperca</b> _____ <b>45.80</b> <br>Lake Maggiore pike-perch, coconut sauce flavoured with matcha tea,<br>pakchoi, edamame, asparagus, basmati rice with cardamom<br><i>Sandre du lac Majeur, sauce à la noix de coco aromatisée au thé matcha,<br/>pakchoi, edamame, asperges, riz Basmati à la cardamome</i> |
|       | <b>Additional Side Dishes</b> _____ <b>5.50</b><br><b>Garnitures supplémentaires</b><br>Basmati rice with cardamom, Acquerello risotto with saffron,<br>French fries, salad*<br><i>Riz Basmati à la cardamome, risotto Acquerello au safran,<br/>pommes frites, salade*</i><br><br>* Allergens depending on the garnish<br>* Allergènes en fonction de la garniture                                      |



# Meat / Viande

|             |  |   |
|-------------|--|---|
| 11311       | <b>Hamburger di Manzo</b>  | 29.90   |
|             | Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce<br><i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>  |    |
| 11317<br>11 | <b>Manzo Special</b>   | 33.50   |
|             | Angus beef burger (200g), tomato, raclette cheese, gherkins, onion<br>mayonnaise<br><i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomate, fromage à raclette, cornichons,<br/>mayonnaise aux oignons</i>                                      |    |
| 9           | <b>Pollo</b>   | 39.50   |
|             | Chicken supreme cooked at low temperature, Mediterranean sauce,<br>vegetables, Basmati rice with cardamom<br><i>Suprême de poulet cuit à basse température, sauce méditerranéenne, légumes,<br/>riz basmati à la cardamome</i>     |    |
| 9           | <b>Agnello</b>   | 45.80   |
|             | Lamb racks cooked at low temperature, Maldon salt flakes<br>potatoes and ratatouille<br><i>Carré d'agneau cuit à basse température, flocons de sel Maldon,<br/>pommes de terre et ratatouille</i>                                  |  |
| 9           | <b>Ribeye di Vitello</b>   | 49.50   |
|             | Veal ribeye cooked at low temperature, asparagus cream<br>crispy cardoncelli, potatoes, ratatouille<br><i>Côte de veau cuite à basse température, crème d'asperges, cardoncelli<br/>croustillant, pommes de terre, ratatouille</i> |  |
| 9           | <b>Manzo</b>   | 54.00   |
|             | Beef fillet (200g), ratatouille, baby potatoes<br><i>Filet de bœuf (200g), ratatouille, pommes de terre nouvelles</i>  |  |


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

11711

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*



# Pizza - Le speciali

|       |   |       |
|-------|---|-------|
| 1     | <b>Focaccia Spinaci</b>   | 23.00 |
|       | Tomato, fresh ginger spinach, fried aubergine<br><i>Tomate, épinards au gingembre frais, aubergines frites</i>  |       |
| 11317 | <b>Lido</b>   | 25.50 |
|       | Tomatoes, Fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana</i>  |       |
| 11317 | <b>BLU</b>  | 26.60 |
|       | Tomatoes, Fior di latte mozzarella, grana cheese, truffled oil,<br>black Maggia Valley pepper <br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, fromage grana, huile de truffe, poivre noir de la Vallemaggia</i> |       |
| 11217 | <b>Frutti di mare</b>   | 27.00 |
|       | Tomatoes, seafood<br><i>Tomate, fruits de mer</i>   |       |
| 11317 | <b>Carpaccio</b>  | 27.00 |
|       | Tomatoes, Fior di latte mozzarella, beef meat carpaccio, rocket salad,<br>grana cheese, olive oil extra vergine<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, fromage grana, huile d'olive extra vergine</i>   |       |
| 117   | <b>Pere</b>   | 27.00 |
|       | Fior di latte mozzarella, Williams pears, gorgonzola, honey<br><i>Mozzarella fior di latte, poires Williams, gorgonzola, miel</i>   |       |
| 117   | <b>Spicy</b>  | 27.70 |
|       | Tomatoes, garlic, 'nduja Crespone, buffalo mozzarella<br><i>Tomate, ail, 'nduja Crespone, mozzarella de buffle</i>  |       |
| 11317 | <b>Asparagi</b>   | 27.20 |
|       | Fior di latte mozzarella, asparagus, egg, Grana Padano, lard<br><i>Mozzarella fior di latte, asperges, œuf, Grana Padano, saindoux</i>  |       |
| 11217 | <b>Gamberi</b>  | 28.00 |
|       | Fior di latte mozzarella, courgettes, cooked prawns, burrata cheese<br><i>Mozzarella fior di latte, courgettes, crevettes cuites, fromage burrata</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*

|       |  |              |
|-------|--|--------------|
|       | <b>Buongustaia</b>   | <b>29.70</b> |
| 117   | Tomatoes, mozzarella Fior di latte, Culatello di Zibello,<br>buffalo mozzarella, fresh tomatoes<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, mozzarella de buffle,<br/>tomates fraiches</i> |              |
|       | <b>Tonno</b>   | <b>29.70</b> |
| 11417 | Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion<br><i>Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux</i>  |              |

## Pizza - Le classiche

|       |  |   |
|-------|--|---|
|       | <b>Focaccia with tomatoes and coarse salt</b>  | <b>15.50</b>  |
| 1     | <i>Focaccia, tomates, sel gros</i>   |    |
|       | <b>Marinara</b>  | <b>16.00</b>  |
| 1     | Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine<br><i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>                                      |  |
|       | <b>Margherita</b>  | <b>16.80</b>  |
| 117   | Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>                                    |  |
|       | <b>Napoli</b>  | <b>18.90</b>  |
| 11417 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i> |   |
|       | <b>Focaccia caprese</b>  | <b>21.00</b>  |
| 117   | Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil<br><i>Tomates fraiches, mozzarella de buffle, basilic</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

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     | <b>Diavola</b>   | <b>21.50</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>   |   |
|     | <b>Parmigiana</b>  | <b>22.50</b>  |
| 117 | Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic</i>  |   |
|     | <b>Mascarpone</b>  | <b>23.00</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>  |    |
|     | <b>Prosciutto</b>  | <b>23.70</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>  |   |
|     | <b>Vegetariana</b>   | <b>24.20</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>  |    |
|     | <b>Primavera</b>   | <b>24.70</b>  |
| 117 | Tomato, rocket, datterini, parmesan flakes, balsamic cream<br><i>Tomate, roquette, datterini, flocons de parmesan, crème balsamique</i>  |  |
|     | <b>Prosciutto e funghi</b>   | <b>24.70</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>  |   |
|     | <b>Quattro Stagioni</b>  | <b>25.20</b>  |
| 117 | Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives<br><i>Tomates fraiches, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires</i> |   |
|     | <b>Calzone</b>   | <b>25.20</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham<br><i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>  |   |
|     | <b>Crudo</b>   | <b>27.00</b>  |
| 117 | Tomatoes, fior di latte mozzarella, raw ham<br><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, Italia **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Lucioperca:** Italia **Polpo:** Spagna **Branzino:** Italia, Francia **Agnello:** Irlanda

## 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 SO<sub>2</sub> 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, Italien **Rind:** Schweiz, Australien, Irland **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Zander:** Italien **Wolfsbarsch:** Italien, Frankreich **Lamm:** Irland **Oktopus:** Spanien

## 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.