









Afternoon menu / Menu de l'après-midi

Sundays and holidays from 14:00 to 18:30
Les dimanches et jours fériés de 14h00 à 18h30

	Allergens / Allergènes	
Verde  Green leaf salad <i>Salade verte en feuilles</i>	9, 10	9.00
Mista  Salad, corn, carrots and cherry tomatoes <i>Salade, mais, carottes et tomates cerises</i>	9, 10	11.50
NEW Aglio orsino Bear's garlic cream with shrimp <i>Crème à l'ail d'ours et crevette</i>	1, 7, 9	19.00
Lasagnetta  Carasau-bread lasagna, eggplant, buffalo mozzarella and cherry tomatoes <i>Lasagne au pain Carasau, aubergines, mozzarella de bufflonne et tomates cerise</i>	1, 7	22.50
Variazione di salumi Efra di Gordola Lard, rolled bacon, raw ham and salami with fruits and bread <i>Lard, pancetta roulée, jambon cru et salami avec fruit et pain</i>	1, 8	23.50
Manzo Piedmont Fassona beef tartare 120 gr. / 200 gr. <i>Tartare de bœuf Piémont Fassona 120 gr / 200 gr.</i>	1, 9, 10	25.50 34.50
Pizza You will find our large selection of pizzas at the back of this menu. <i>Vous trouverez notre grand choix de pizzas à la fin de ce menu.</i>		

 Vegetarian / *Végétarien*
  Vegan / *Végétalien*



Spring Menu 2019 / Carte de printemps 2019

		Allergens / Allergènes	
NEW	Aglia orsino Bear's garlic cream with shrimp <i>Crème à l'ail d'ours et crevette</i>	1, 7, 9	19.00
NEW	Primavera  Formentino salad, green asparagus, orange slices and macadamia nuts <i>Doucette, asperges vertes, filets d'orange et noix de macadamia</i>	1, 8, 9	19.50
NEW	Risotto  Asparagus aquarello risotto creamed with Mascarpone <i>Risotto aquarello aux asperges crémees au Mascarpone</i>	7, 9	25.00
NEW	Calamaro Stuffed squid, coconut milk and lime, orange perfumed Venus rice <i>Calmars farcis, lait de coco et citron vert, riz vénus aromatisé à l'orange</i>	1, 4, 7, 9	43.50
NEW	Rib-Eye Rib-Eye (300gr) with pecorino cheese, potatoes and vegetables <i>Côte de bœuf (300gr) au fromage pecorino, pommes de terre et légumes</i>	7	45.00
NEW	Pizza bianca White pizza – Asparagus, mozzarella, smoked salmon and lime <i>Pizza blanche – Asperges, mozzarella, saumon fumé et lime</i>	1, 4, 7	25.00
NEW	Focaccia Focaccia bread with fried aubergines, cherry tomato, bufala cheese and basil <i>Pain Focaccia avec aubergines frites, tomates cerises, fromage bufala et basilic</i>	1, 4, 7	25.00



 Vegetarian / Végétarien

 Vegan / Végétalien

Salads / Salades

	Allergens / Allergènes	
Verde  Green leaf salad <i>Salade verte en feuilles</i>	9, 10	9.00
Mista  Mixed Salad with corn, carrots and cherry tomatoes <i>Salade, mais, carottes et tomates cerises</i>	9, 10	11.50
Esotica Salad with zucchini, mango, red onions, lime and coriander dressing, king prawns <i>Salade de courgettes, mangue, oignons rouges, assaisonnement au citron vert et coriandre, crevettes</i>	2	21.50
Blu Mixed salad with diced chicken and mushrooms in Deep Blu sauce <i>Salade mélangée avec cubes de poulet et champignons, sauce Deep Blu</i>	1, 3, 9, 10	21.50

Italian dressing (allergens 9, 10) and french (allergens 3, 9, 10) of our production.
Sauce italienne (allergènes 9, 10) et française (allergènes 3, 9, 10) de notre production.


 Vegetarian / *Végétarien*
 Vegan / *Végétalien*




Appetizers / Aperitifs

		Allergens / Allergènes	
NEW	Capasanta Couscous with lime, ginger, scallops and shrimps <i>Couscous au citron vert, gingembre, pétoncles et crevettes</i>	1, 2, 4, 8, 9	21.50
NEW	Trota Trout ceviche with onion, lime, black bread crumble and mango <i>Ceviche de truite avec oignon, lime, crumble au pain noir et mango</i>	1, 4	23.50
NEW	Tonno Tuna tartare, lime, Mojito jelly and chilli pepper <i>Tartare de thon, citron vert, gelée de Mojito et piment rouge</i>	4	25.50
	Manzo Piedmont Fassona beef tartare 120 gr. / 200 gr. <i>Tartare de bœuf Piémont Fassona 120 gr / 200 gr.</i>	1, 9, 10	25.50 34.50

Pasta and risotto / *Pasta et risotto*

All our pasta - except for Lasagnetta - can also be prepared gluten-free (waiting time approx. 20 min.)
 Cavatelli, paccheri and spaghetti alla chitarra are prepared with fresh pastry
 Toutes nos pâtes peuvent également être préparées sans gluten (temps d'attente environ 20 minutes)
 Cavatelli, paccheri et spaghetti alla chitarra sont des pâtes fraîches

		Allergens / Allergènes	
	Lasagnetta 	1, 7, 9	22.50
	Carasau-bread lasagna, eggplant, buffalo mozzarella and cherry tomatoes <i>Lasagne au pain Carasau, aubergines, mozzarella de bufflonne et tomates cerise</i>		
	Cavatelli	1, 7, 9	23.50
	Cavatelli pasta with luganighetta (local sausage), ricotta and cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta (saucisse tessinoise), ricotta et tomates cerises</i>		
	Tagliolini	1, 3, 7, 9	24.50
	Tagliolini pasta with cuttlefish ink, scallops, lemon grass and chilli <i>Tagliolini à l'encre de seiche, coquille Saint-Jacques, citron vert et piment</i>		
	Paccheri	1, 2, 4, 9, 14	26.50
	Paccheri pasta with seafood, garlic and tomatoes <i>Paccheri aux fruits de mer, à l'ail et aux tomates</i>		
NEW	Pomodoro	7, 9	25.50
	Risotto Acquerello, tomato, stracciatella of burrata and oregano <i>Risotto Acquerello, tomate, stracciatella de burrata et origan</i>		
NEW	Vitello	1, 7, 9	26.50
	Orecchiette with veal ragout and Grana Padano fondue <i>Orecchiette au ragoût de veau et fondue Grana Padano</i>		
NEW	Spaghetti alla chitarra	1, 4, 9	27.50
	Spaghetti with basil and sea bass <i>Spaghetti avec basilic et bar</i>		

 Vegetarian / *Végétarien*
  Vegan / *Végétalien*

Vegetarian and vegan corner

	Allergens / Allergènes	
Polpette di ceci 🌱 Chickpea balls with spices, yogurt and sesame <i>Boulettes de pois chiches aux saveurs épicées, yaourt et sésame</i>	1, 5, 7, 9, 11	14.50
Edamame 🌱🌱 Edamame beans flatbreads, chia seeds, mango and orange <i>Crêpe de Edamame, semis de chia, mangue et orange</i>	6	17.00
Tomino 🌱 Grilled Tomme cheese with assorted grilled vegetables <i>Tomme grillée avec une composition de légumes grillés</i>	7	18.50
Avocado 🌱🌱 Our avocado tartare with tomatoes and corn <i>Notre tartare d'avocat aux tomates et maïs</i>	9	18.50
Tofu 🌱🌱 Sliced tofu, orange-flavored venus-rice and vegetables <i>Tofu tranché, riz vénus aromatisé à l'orange et légumes</i>	6, 9	19.50
Soya 🌱🌱 Spaghetti with soy ragout <i>Spaghetti au ragoût de soja</i>	1, 6, 7, 9	20.50

🌱 Vegetarian / Végétarien
🌱🌱 Vegan / Végétalien

Fish / Poisson

		Allergens / Allergènes	
	Fritto misto	1, 2, 3, 14	34.50
	Mixed fried seafood with french fries <i>Fruits de mer frits avec pommes frites</i>		
NEW	Luccioperca	1, 4, 7, 9	38.00
	Pike-perch in batter, asparagus and mashed potatoes <i>Sandre en pâte à frire, asperges et purée de pommes de terre</i>		
NEW	Tonno	4, 7, 8, 9, 11	40.50
	Tataki of tuna in a crust of seeds, mayonnaise with red onion, orange-perfumed venus rice and vegetables <i>Tataki de thon en croûte de graines, mayonnaise à l'oignon rouge, riz vénus aromatisé à l'orange et des légumes</i>		
NEW	Gamberoni	2, 3, 9	42.50
	Grilled prawns skewer in sweet and sour sauce with orange-perfumed venus rice and vegetables <i>Brochette à crevettes grillées à la sauce aigre-douce riz vénus aromatisé à l'orange et des légumes</i>		
NEW	Polpo	4, 9	43.00
	Roasted octopus, confit tomato cream, caper powder, crumble of olives and mashed potatoes <i>Poulpe rôti, crème de tomates confites, poudre de câpre, crumble d'olives et pommes de terre écrasées</i>		
NEW	Grigliata mista di pesce	2, 4, 9	49.50
	Mixed grilled fish: prawns, scallops, tuna fish, seabass, octopus and orange-perfumed venus rice <i>Grillade de poisson avec crevettes, coquilles Saint-Jacques, thon, loup de mer, poulpe et riz vénus aromatisé à l'orange</i>		

Meat / Viande

		Allergens / Allergènes	
NEW	Pollo Chicken breast stuffed with pears and taleggio cheese, melted cheese and balsamic vinegar, mashed potatoes and vegetables <i>Poitrine de poulet farcie aux poires et au taleggio, fromage fondu et vinaigre balsamique, purée de pommes de terre et légumes</i>	7, 9	35.50
	Cavallo Horse fillet (220gr) with potatoes and vegetables <i>Filet de cheval (220gr) avec pommes de terre et des légumes</i>	9	39.50
	Vitello Veal piccata with risotto and vegetables <i>Piccata de veau avec risotto et des légumes</i>	1, 3, 7, 9	42.50
NEW	Agnello Lamb chops, rosemary ice cream, potatoes and vegetables <i>Côtelettes d'agneau, glace au romarin, pommes de terre et légumes</i>	7, 9	45.00
	Manzo Beef fillet (220g) with potatoes and vegetables <i>Filet de boeuf (220g) avec pommes de terre et des légumes</i>	9	49.00

Hamburger

Allergens /
Allergènes

Tofu

1, 6, 7, 9, 11 20.50

Vegetarian burger made from oats and tofu with tomatoes, salad,
lightly spicy sauce

Burger végétarien de tofu et avoine, salade, tomates, sauce légèrement épicé

Pollo

1, 7, 9, 11 23.50

Chicken burger with tomatoes, salad, bacon, barbeque sauce

Burger de poulet, tomates, salade, bacon et sauce BBQ

Manzo

1, 3, 7, 11 25.50

Beef burger with tomatoes, salad, Deep BLU-sauce

Burger de boeuf, tomates, salade, sauce BLU

Salmone

1, 4, 7, 9, 11 25.50

Salmon burger with tomatoes, salad, fresh cheese and chive-sauce

Burger de saumon, tomates, salade avec sauce au fromage frais et ciboulette

NEW

Manzo special – Spring Edition

1, 3, 7, 11 29.50

Beef burger, salad, fried eggplant, guacamole and bufala cheese

Burger de boeuf, salade, aubergines frites, guacamole et fromage bufala

All dishes are served with fried potatoes

Tous les plats sont servis avec pommes frites

Tomato-red bread


1, 7, 11

Pain rouge aux tomates

Black bread with squid ink






1, 4, 7, 11




Pain noir à l'encre de seiche

 Vegetarian / Végétarien

Pizza




All our pizzas can be prepared with whole wheat
Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière



	Allergens / Allergènes	
Focaccia with date tomatoes and coarse salt  <i>Focaccia avec tomates-dattes et sel gros</i>	1	14.50
Marinara  Tomatoes, garlic, extra virgin olive oil <i>Tomates, ail, huile d'olive extra-vierge</i>	1	15.00
Margherita  Tomatoes, mozzarella and basil <i>Tomates, Mozzarella et basilic</i>	1, 7	15.90
Napoli Tomatoes, mozzarella, anchovy fillets, capers, oregano <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, origan</i>	1, 4, 7	17.90
Funghi  Tomatoes, mozzarella, champignon-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, champignons</i>	1, 7	19.90
Caprese  Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil <i>Tomates, mozzarella, mozzarella de bufflonne, tomates fraîches, basilic</i>	1, 7	19.90
Salame Tomatoes, mozzarella, mild salami <i>Tomates, mozzarella, salami doux</i>	1, 7	19.90
Diavola Tomatoes, mozzarella, spicy salami <i>Tomates, mozzarella, salami piquant</i>	1, 7	19.90

 Vegetarian / *Végétarien*
  Vegan / *Végétalien*

Pizza



All our pizzas can be prepared with whole wheat
Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière




	Allergens / Allergènes	
Mascarpone 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, arugula <i>Tomates, mozzarella, mascarpone, roquette</i>		
Romana	1, 4, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, black olives <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires</i>		
Prosciutto	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, ham <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		
4 Formaggi 	1, 7	21.90
Tomatoes, Mozzarella, parmesan, fontina, gorgonzola <i>Tomates, mozzarella, parmesan, fontina et gorgonzola</i>		
Tricolore 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, courgettes, fresh tomatoes <i>Tomates, mozzarella, courgettes, tomates fraîches</i>		
Capricciosa	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, olive, ham, mushrooms, arichokes <i>Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignons et artichauts</i>		
Calzone	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, ham <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		

 Vegetarian / Végétarien
 Vegan / Végétalien

Pizza

All our pizzas can be prepared with whole wheat
Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière

	Allergens / Allergènes	
Quattro Stagioni Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives <i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives noires</i>	1, 7	22.90
Prosciutto e funghi Tomatoes, mozzarella, ham, champignon-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>	1, 7	22.90
Greca  Tomatoes, mozzarella, feta cheese, black olives <i>Tomates, mozzarella, feta, olives noires</i>	1, 7	22.90
Boscaiola  Tomatoes, mozzarella, porcini-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, cèpes</i>	1, 7	22.90
Speck e brie Tomatoes, mozzarella, speck, brie <i>Tomates, mozzarella, speck, brie</i>	1, 7	23.90
Calzone farcito Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i>	1, 3, 7	23.90
Focaccia with buffalo mozzarella and prosciutto <i>Focaccia avec mozzarella de bufflone et jambon cru</i>	1, 7	24.90

 Vegetarian / Végétarien
  Vegan / Végétalien

Pizza BLU Special

All our pizzas can be prepared with whole wheat
Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière

Allergens /
Allergènes

Parmigiana 🌿	1,7	21.90
Tomatoes, mozzarella, eggplants, parmesan cheese, basil <i>Tomates, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic</i>		
Vegetariana 🌿	1,7	21.90
Tomatoes, mozzarella, eggplant, courgettes <i>Tomates, mozzarella, aubergines, courgettes</i>		
Primavera 🌿	1,7	22.90
Tomatoes, rocket, cherry-tomatoes, parmesan cheese flakes, balsamic cream <i>Tomates, roquette, tomates cerises, copeaux de fromage grana, crème balsamique</i>		
Gorgonzola e mele 🌿	1,7	22.90
Mozzarella, gorgonzola, apples (pizza without tomatoes) <i>Mozzarella, gorgonzola, pommes (pizza sans tomates)</i>		
Lido	1,7	23.90
Tomatoes, mozzarella, prosciutto, champignons-mushrooms, parmesan cheese <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, champignons, parmesan</i>		
BLU 🌿	1,7	23.90
Tomatoes, mozzarella, cheese flakes, truffle oil, black pepper from Valle Maggia <i>Tomates, mozzarella, fromage grana, huile aux truffes, poivre noir de la Valle Maggia</i>		
Frutti di mare	1,7	23.90
Tomatoes, seafood <i>Tomates, fruits de mer</i>		
Crudo	1,7	24.90
Tomatoes, mozzarella, prosciutto <i>Tomates, mozzarella, jambon cru</i>		
Carpaccio	1,7	24.90
Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, arugula, grana cheese flakes, extra virgin olive oil <i>Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de fromage grana, huile d'olive extra-vierge</i>		
Buongustaia	1,7	26.90
Tomatoes, mozzarella, Culatello di Zibello (ham from Emilia Romagna), buffalo mozzarella, fresh tomatoes <i>Tomates, mozzarella, jambon culatello di zimbello, mozzarella de bufflonne, tomates fraîches</i>		

Boissons / Drinks

Boissons / Drinks	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Eau minérale pétillante / Sparkling Water San Pellegrino				5.80	9.00
Eau plate / Plain water Panna				5.80	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta			4.90		
Nestea Pêche / Peach Citron / Lemon			4.90		
Rivella Blue Rouge / Red			4.90		
Gassosa Citron/Lemon Mandarine/Tangerine			4.90		
Apfelschorle			4.90		
Kinley Lemon	4.50				
Kinley Tonic	4.50				
Eau minérale / Mineral Water (au verre / by the glass)	2.00		3.00		
Sirop / Syrup	2.00				

Jus/Juices Granini	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Orange	4.90				
Ananas / Pineapple	4.90				
Tomate / Tomato	4.90				
Pêche / Peach	4.90				
Poire / Pear	4.90				

Bière / Beer	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Heineken Pressoin / On tap		4.40		7.50	
Erdinger Blanche / Weissbier			7.00	8.50	
Erdinger Blanche Sans Alc. / Weissbier ohne Alk.			6.00		
Ittinger Ambrée / Amber			7.00		
Corona			7.00		

Bières artisanales / Craft beer	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Venus (nera al riso venere)			8.50		
Hermes (rossa al riso Ermes)			8.50		
Evo Gluten Free (bionda al riso Carnaroli)			8.50		
Lyla (Pale Ale)			8.50		
Jaya (Amber Belgian Pale Ale)			8.50		
6612 (Produced with Dry Bread)			8.50		

Boissons / Drinks

Apéritifs / Aperitifs	2 dl	3 dl
SanBitter Analc. Bianco / Rosso (sans alc. / non alcoholic)	4.90	
Crodino	4.90	
Campari Soda	4.90	
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Kir Royal-Prosecco		9.00
Garibaldi		12.00
Martini Bianco / Rosso	7.00	
Campari	7.00	
Aperol	7.00	
Pernod	7.00	
Sherry	7.00	

Caffè

Espresso		2.90
Espresso Double		5.20
Espresso Macchiato (avec lait / with milk)		2.90
Espresso Arrosé / With liquor		3.90
Espresso Arrosé Spécial / Special with liquor		4.20
Décaféiné / De-caffeinated		2.90
Décaféiné macchiato / De-caffeinated with milk		2.90
Café d'orge / Espresso Orzo (made with barley)		3.10
D'orge macchiato / d'Orzo with milk		3.10
Espresso / Espresso Ginseng		3.10
Café grande tasse / Large coffee		3.90
Cappuccino		4.50
Thé / Tea		3.50
Tisane / Herbal tea		5.00

Boissons / Drinks

Digestives / Digestifs (4cl)	Vol. Alc.	
Amaretto di Saronno	28%	7.50
Appenzeller	29%	7.50
Averna	29%	7.50
Braulio	21%	7.50
Cynar	16.5%	7.50
Montenegro	23%	7.50
Ramazotti	30%	7.50
Jägermeister	35%	7.50
Fernet Branca	39%	7.50
Fernet Menta	28%	7.50
Sambuca	40%	7.50
Bailey's	17%	7.50
Vecchia Romagna	38%	7.50

Grappa tessinoise / Ticino	Vol. Alc.	
Limoncino	32%	6.00
Nocino	25%	6.00
Vallemaggia Delea	43%	7.50
Kopp Von Der Krone	40%	9.50
Pian Marnin Riserva	40%	9.50
San Zeno	40%	9.50
Sassi Grossi	43%	9.50
Sinfonia	48%	9.50
Vecchio Rovere Delea	43%	9.50
Vecchio Rovere Sabina Quadra	43%	14.50
Vecchio Moscato Sabina Quadra	43%	16.50

Grappa italienne / italian	Vol. Alc.	
Due Sorelle Berta Moscato	40%	10.00
Sulumu Berta Cannonau	40%	10.00
Sori D'Olga Berta	40%	10.00
La Difesa Amarone	43%	12.00
Moscato Poli	40%	14.00
Magia Berta	43%	16.00
Sassicaia	40%	16.00