








# Carta pomeridiana / Nachmittagskarte

Domenica e festivi dalle 14:00 alle 18:30  
Sonntag und Feiertage von 14:00 bis 18:30




	Allergeni / Allergene	
<b>Verde</b> 	9, 10	9.00
Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>		
<b>Mista</b> 	9, 10	11.50
Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat: Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>		
NEW <b>Aglione</b>	1, 7, 9	19.00
Crema all'aglio orsino e gamberone <i>Crème aus Bärlauch und Garnele</i>		
<b>Lasagnetta</b> 	1, 7	22.50
Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>		
<b>Variazione di salumi Efra di Gordola</b>	1, 8	23.50
Lardo, pancetta arrotolata, prosciutto crudo e salame con frutta e pane <i>Aufschnitt-Variation der Metzgerei Efra aus Gordola: Lardo, gerollter Speck, Rohschinken und Salami mit Früchten und Brot</i>		
<b>Manzo</b>	1, 9, 10	25.50
Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120 g / 200 g <i>Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 120 Gr. / 200 Gr.</i>		



## Pizza

Trovate la nostra ricca scelta di pizze in fondo a questo menu  
*Unsere grosse Pizza-Auswahl finden Sie im hinteren Teil dieser Speisekarte*



 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan

## Carta primaverile 2019 / Frühlingsskarte 2019

		Allergeni / Allergene	
NEW	<b>Aglione</b> Crema all'aglio orsino e gamberone <i>Crème aus Bärlauch und Garnele</i>	1, 7, 9	19.00
NEW	<b>Primavera</b>  Formentino, asparagi verdi, filetti d'arancia e noci di macadamia <i>Nüsslisalat, Grüne Spargeln, Orangenfilets und Macadamia-Nüsse</i>	1, 8, 9	19.50
NEW	<b>Risotto</b>  Risotto acquerello agli asparagi e mascarpone <i>Acquerello Risotto mit Spargeln und Mascarpone</i>	7, 9	25.00
NEW	<b>Calamaro</b> Calamaro ripieno, latte di cocco e lime, riso venere profumato all'arancia <i>Gefüllter Tintenfisch, Kokosmilch und Lime, Orangenparfumierter Venusreis</i>	1, 4, 7, 9	43.50
NEW	<b>Rib-Eye</b> Rib-Eye (300gr) al pecorino, patate e verdure <i>Rib-Eye (300Gr) mit Pecorino-Käse, Kartoffeln und Gemüse</i>	7	45.00
NEW	<b>Pizza bianca</b> Mozzarella, Asparagi, salmone affumicato e lime <i>Mozzarella, Spargel, Räucherlachs und Limette</i>	1, 4, 7	25.00
NEW	<b>Focaccia</b>  Melanzane fritte, pomodorino cherry, bufala e basilico <i>Gebratene Auberginen, Cherrytomaten, Bufala-Käse und Basilikum</i>	1, 4, 7	25.00



 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan

# Insalate / Salat

	Allergeni / Allergene	
<b>Verde</b>  Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>	9, 10	9.00
<b>Mista</b>  Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat mit Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>	9, 10	11.50
<b>Esotica</b> Zucchine, mango, cipolle rosse, dressing al lime e coriandolo, gamberoni <i>Salat mit Zucchini, Mango, Roten Zwiebeln, Limetten-Koriander-Dressing und Garnelen</i>	2	21.50
<b>Blu</b> Air bag d'insalata con cubetti di pollo e champignon, salsa BLU <i>Gemischter Salat mit Pouletwürfel und Champignons an BLU-Dressing</i>	1, 3, 9, 10	21.50

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.*

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan



## Antipasti / Vorspeisen

		Allergeni / Allergene	
NEW	<b>Capasanta</b> Cous Cous, lime, zenzero, capasanta e gamberone <i>Couscous mit Lime, Ingwer, Jakobsmuscheln und Garnelen</i>	1, 2, 14	21.50
NEW	<b>Trota</b> Ceviche di trota, cipolla, lime, crumble di pane nero e mango <i>Forellen-Ceviche mit Zwiebel, Limette, Schwarzbrot-Crumble und Mango</i>	1, 4	23.50
NEW	<b>Tonno</b> Tartare di tonno, lime, gelatina al Mojito e peperoncino <i>Thunfischtartar, Limette, Mojito-Gelee und Chilipfeffer</i>	4	25.50
	<b>Manzo</b> Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120 g / 200 g <i>Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 120 Gr. / 200 Gr.</i>	1, 9, 10	25.50 34.50










## Pasta e risotto / Pasta und Risotto

Tutte le nostre paste - eccetto la Lasagnetta - possono essere preparate senza glutine (attesa ca. 20 minuti).  
Cavatelli, paccheri e spaghetti alla chitarra sono di pasta fresca.  
*Alle unsere Teigwaren - mit Ausnahme der Lasagnetta - können auch glutenfrei zubereitet werden (Wartezeit ca. 20 Minuten). Cavatelli, Paccheri und Spaghetti werden mit Frischteig zubereitet.*

	Allergeni / Allergene	
<b>Lasagnetta</b> 	1, 7, 9	22.50
Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>		
<b>Cavatelli</b>	1, 7, 9	23.50
Cavatelli alla luganighetta, ricotta e pomodorini <i>Cavatelli-Teigwaren mit Luganighetta (Tessiner Wurst), Ricotta und Cherrytomaten</i>		
<b>Tagliolini</b>	1, 3, 7, 9	24.50
Tagliolini al nero di seppia, capesante, lemon grass e peperoncino <i>Tagliolini-Teigwaren mit Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Zitronengras und Chilischoten</i>		
<b>Paccheri</b>	1, 2, 4, 9, 14	26.50
Paccheri ai frutti di mare, aglio e pomodoro <i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten</i>		
NEW <b>Pomodoro</b>	7, 9	25.50
Risotto Acquerello, pomodoro, stracciatella di burrata e origano <i>Acquerello Risotto, Tomate, Stracciatella von Burrata und Oregano</i>		
NEW <b>Vitello</b>	1, 7, 9	26.50
Orecchiette al ragù di vitello e fonduta di Grana Padano <i>Orecchiette mit Kalbsragout und Grana Padano Fondue</i>		
NEW <b>Spaghetti alla chitarra</b>	1, 4, 9	27.50
Pomodoro fresco, basilico e branzino <i>Spaghetti mit Basilikum und Seebarsch</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan

# Vegetarian and vegan corner

	Allergeni / Allergene	
<b>Polpette di ceci</b> 	1, 5, 7, 9, 11	14.50
Polpette di ceci ai sapori speziati, yogurt e sesamo <i>Kichererbsenfrikadellen mit Gewürzen, Joghurt und Sesam</i>		
<b>Edamame</b>  	6	17.00
Galette di edamame, semi di chia, mango e arancia <i>Edamame-Bohnen Fladen, Chia-Samen, Mango und Orange</i>		
<b>Tomino</b> 	7	18.50
Tomino alla griglia con composizione di verdure grigliate <i>Gegrillter Tomme-Käse mit Komposition aus gegrilltem Gemüse</i>		
<b>Avocado</b>  	9	18.50
Il nostro tartare di avocado con pomodori e mais <i>Unser Avocado-Tartare mit Tomaten und Mais</i>		
<b>Tofu</b>  	6, 9	19.50
Tagliata di tofu, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Tofu in Scheiben, Orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
<b>Soya</b> 	1, 6, 7, 9	20.50
Spaghetti alla chitarra con ragu di soya <i>Spaghetti mit Soja-Ragout</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch

  Vegano / Vegan

## Pesce / Fisch







		Allergeni / Allergene	
	<b>Fritto misto</b>	1, 2, 3, 14	34.50
	Fritto misto con patate fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes frites</i>		
NEW	<b>Luccioperca</b>	1, 4, 7, 9	38.00
	Luccioperca in pastella, asparagi e patate schiacciate <i>Zander in Teig, Spargel und Kartoffelpüree</i>		
NEW	<b>Tonno</b>	4, 7, 8, 9, 11	40.50
	Tataki di tonno in crosta di semi vari, mayonese alla cipolla rossa, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Thunfisch-Tataki in Samenkruste, Mayonnaise mit roten Zwiebeln, Orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
NEW	<b>Gamberoni</b>	2, 3, 9	42.50
	Spiedino di gamberoni in salsa agrodolce, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Gegrillte Garnelenspieß in Süß-Saurer Sauce, Orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
NEW	<b>Polpo</b>	4, 9	43.00
	Polpo arrosto, crema di pomodoro confit, polvere di capperi, crumble di olive e patate schiacciate <i>Gebratener Tintenfisch, konfierte Tomatencreme, Kapernpulver, Olivenstreusel und gestampften Kartoffeln</i>		
NEW	<b>Grigliata mista di pesce</b>	2, 4, 9	49.50
	Gamberoni, capesanta, tonno, branzino, polpo e riso venere profumato all'arancia <i>Gemischte Fisch-Grillade aus Garnelen, Jakobsmuscheln, Thunfisch, Seebarsch und Tintenfisch mit Orangenparfumierte Venusreis</i>		



## Carne / Fleisch

		Allergeni / Allergene	
NEW	<b>Pollo</b>	7, 9	35.50
	Petto di pollo ripieno alle pere e taleggio, formaggio fuso e aceto balsamico, patate schiacciate e verdure <i>Hühnerbrust gefüllt mit Birnen und Taleggio, geschmolzenem Käse und Balsamico-Essig, Kartoffelpüree und Gemüse</i>		
	<b>Cavallo</b>	9	39.50
	Filetto di cavallo (220 g) con patate e verdure <i>Pferdefilet (220 Gr.) mit Kartoffeln und Gemüse</i>		
	<b>Vitello</b>	1, 3, 7, 9	42.50
	Piccata di vitello con risotto e verdure <i>Kalbspikata mit Risotto und Gemüse</i>		
NEW	<b>Agnello</b>	7, 9	45.00
	Costolette di agnello, gelato al rosmarino, patate e verdure <i>Lammkoteletts, Rosmarineis, Kartoffeln und Gemüse</i>		
	<b>Manzo</b>	9	49.00
	Filetto di manzo (220 g) con patate e verdure <i>Rindsfilet (220 Gr.) mit Kartoffeln und Gemüse</i>		

# Hamburger

	Allergeni / Allergene	
<b>Tofu</b>  	1, 6, 7, 9, 11	20.50
Hamburger vegetariano di tofu e avena, insalata, pomodori, salsa leggermente piccante <i>Vegetarischer Tofu-Hafer Burger mit Salat, Tomaten, leicht scharfer Sauce</i>		
<b>Pollo</b> 	1, 7, 9, 11	23.50
Hamburger di Pollo, insalata, pomodori, pancetta e salsa BBQ <i>Poulet-Burger mit Tomaten, Salat, Speck, Barbequesauce</i>		
<b>Manzo</b> 	1, 3, 7, 11	25.50
Hamburger di Manzo, pomodori, insalata, salsa BLU <i>Rindshamburger mit Tomaten, Salat, "Deep BLU"-Sauce</i>		
<b>Salmone</b> 	1, 4, 7, 9, 11	25.50
Hamburger di Salmone, pomodori, insalata con salsa al formaggio fresco ed erba cipollina <i>Lachs-Burger mit Tomaten, Salat, Frischkäse-Schnittlauch-Sauce</i>		
<b>Manzo special – Spring Edition</b> 	1, 3, 7, 11	29.50
Hamburger di manzo, insalata, melanzane fritte, guacamole e bufala <i>Rindfleischburger, Salat, Spiegelauge, Guacamole und Bufala-Käse</i>		

Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte  
*Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert*

 *Pane rosso al pomodoro*  
*Mit Tomaten-Brot* 1, 7, 11




 *Pane nero al nero di seppia*  
*Mit Sepia-Brot* 1, 4, 7, 11

 Vegetariano / Vegetarisch

# Pizza




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



	Allergeni / Allergene	
<b>Focaccia ai datterini e sale grosso</b>  <i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i>	1	14.50
<b>Marinara</b>  Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine</i>	1	15.00
<b>Margherita</b>  Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	15.90
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>	1, 4, 7	17.90
<b>Funghi</b>  Pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Champignon-Pilze</i>	1, 7	19.90
<b>Caprese</b>  Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	1, 7	19.90
<b>Salame</b> Pomodoro, mozzarella, salame dolce <i>Tomaten, Mozzarella, milde Salami</i>	1, 7	19.90
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>	1, 7	19.90

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza



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




	Allergeni / Allergene	
<b>Mascarpone</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>		
<b>Romana</b>	1, 4, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven</i>		
<b>Prosciutto</b>	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
<b>4 Formaggi</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola</i>		
<b>Tricolore</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, frische Tomaten</i>		
<b>Capricciosa</b>	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi e carciofi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken</i>		
<b>Calzone</b>	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan

# Pizza

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






	Allergeni / Allergene	
<b>Quattro Stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	1, 7	22.90
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	22.90
<b>Greca</b>  Pomodoro, mozzarella, feta, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Feta, schwarze Oliven</i>	1, 7	22.90
<b>Boscaiola</b>  Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>	1, 7	22.90
<b>Speck e brie</b> Pomodoro, mozzarella, speck, brie <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie</i>	1, 7	23.90
<b>Calzone farcito</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo <i>Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	1, 3, 7	23.90
<b>Focaccia con bufala e crudo</b> <i>Focaccia mit Büffelmozzarella und Rohschinken</i>	1, 7	24.90

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza BLU Special

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkorn Teig zubereitet werden

Allergeni /  
Allergene

<b>Parmigiana</b> 	1,7	21.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>		
<b>Vegetariana</b> 	1,7	21.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini</i>		
<b>Primavera</b> 	1,7	22.90
Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crema di balsamico <i>Tomaten, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Käse, Balsamico-Crème</i>		
<b>Gorgonzola e mele</b> 	1,7	22.90
Mozzarella, gorgonzola, mele (pizza bianca) <i>Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel (Pizza ohne Tomaten)</i>		
<b>Lido</b>	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, champignon, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons, Grana-Käse</i>		
<b>BLU</b> 	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della V. Maggia <i>Tomaten, Mozzarella, Grana-Käse, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>		
<b>Frutti di mare</b>	1,7	23.90
Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>		
<b>Crudo</b>	1,7	24.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>		
<b>Carpaccio</b>	1,7	24.90
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Käse-Splitter, Olivenöl</i>		
<b>Buongustaia</b>	1,7	26.90
Pomodoro, mozzarella, Culatello di Zibello, bufala, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer Rohschinken), Büffelmozzarella, frische Tomaten</i>		

## Bevande / Getränke

<b>Acqua e bibite analcoliche</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Acqua Minerale / San Pellegrino				5.80	9.00
Acqua Naturale Panna				5.80	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta			4.90		
The Nestea Pesca / Limone			4.90		
Rivella Blu / Rossa			4.90		
Gassosa Fizzy Limone / Mandarino			4.90		
Apfelschorle			4.90		
Kinley Lemon	4.50				
Kinley Tonic	4.50				
Acqua Minerale (sfusa / im Offenausschank)	2.00		3.00		
Sciroppo / Sirup	2.00				
<b>Succhi</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Arancia	4.90				
Ananas	4.90				
Pomodoro	4.90				
Pesca	4.90				
Pera	4.90				
<b>Birre</b>		<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Heineken Spinata		4.40		7.50	
Erdinger Weissbier			7.00	8.50	
Erdinger Weissbier Analcolica			6.00		
Ittinger Ambrata			7.00		
Corona			7.00		
<b>Birre artigianali</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Venus (nera al riso venere)			8.50		
Hermes (rossa al riso Ermes)			8.50		

## Bevande / Getränke

<b>Birre artigianali</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Evo Gluten Free (bionda al riso Carnaroli)			8.50		
Lyla (bionda Pale Ale)			8.50		
Jaya (Ambrata Belgian Pale Ale)			8.50		
6612 (Prodotta con pane raffermo)			8.50		

<b>Aperitivi</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
SanBitter Analc. Bianco / Rosso	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	

<b>Caffè</b>	
Espresso Liscio	2.90
Espresso Doppio	5.20
Espresso Macchiato	2.90
Espresso Corretto	3.90
Corretto Speciale	4.20
Espresso Decaffeinato	2.90
Espresso Decaffeinato Macchiato	2.90
Espresso Orzo	3.10
Espresso Orzo Macchiato	3.10



## Bevande / Getränke

---

### Caffè

Espresso Ginseng	3.10
Caffè Tazza Grande	3.90
Cappuccino	4.50
The	3.50
Tisana Bio	5.00

---

### Digestivi

	Vol. Alc.	4cl
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
Ramazzotti	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

## Bevande / Getränke

<b>Grappe ticinesi</b>	Vol. Alc.	<b>2cl</b>
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

<b>Grappe italiane</b>	Vol. Alc.	<b>2cl</b>
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

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia  
**Salame dolce:** Svizzera **Salame piccante:** Svizzera  
**Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia  
**Speck:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera **Pollo:** Italia, Francia  
**Maiale:** Svizzera **Cavallo:** Canada, Australia **Manzo:** Svizzera, Australia  
**Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine  
**Gamberoni:** Thailandia **Capesante:** USA **Rana pescatrice:** Francia  
**Calamari:** Indo pacifico **Mazzancolle tropicali:** Indo pacifico  
**Branzino:** Svezia, Turchia **Cozze:** Cile, **Trota:** Norvegia,  
**Polpo:** Marocco, **Lucciopeca:** Germania

**Schinken:** Schweiz **Rohschinken:** Italien  
**Süsse Salami:** Schweiz **Pikante Salami:** Schweiz  
**Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien  
**Lardo:** Italien **Poulet:** Italien, Frankreich **Schwein:** Schweiz  
**Pferd:** Kanada, Australien **Rind:** Schweiz, Australien **Kalb:** Schweiz, Holland  
**Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand  
**Jakobsmuscheln:** USA **Seeteufel:** Frankreich **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean  
**Tropische Garnelen:** Indo-Pazifischer Ozean **Seebarsch:** Schweden, Türkei  
**Muscheln:** Cile, **Forelle:** Norwegen, **Tintenfisch:** Marokko, **Zander:** Deutschland

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, inclusio 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 (inclusio lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo. (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.

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenthaltige Getreide nementlich 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 Weichtierererzeugnisse.*

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.

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-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

Trattamento ormoni

Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung

Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.