

Menu





Plant based

Antipasti

3 | 7

Occhio di bue

18.00

Asparagi verdi croccanti, parmigiano vacche rosse 24 mesi,
uovo all'occhio di bue



Knuspriger grüner Spargel, 24 Monate altes Parmesan-Vacche-Rosse, Spiegelei

8 | 9 | 10

Avocado

24.20

Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape,
insalata ricca con mele, semi di girasole e citronette al lampone



*Unser Avocado-Tartar mit knusprigem Gemüse und Senf,
reichhaltiger Salat mit Äpfeln, Sonnenblumenkernen und Himbeer-Zitronette*

Primi piatti

7

Fior di zucca

26.00

Risotto aquarello, crema di zuccina, fior di zucca,
mantecato alla robiola



*Aquarello-Risotto, Zucchini-Creme, Zucchini Blüten, mit Robiola cremig
gerührt*

Secondi piatti

1 | 6 | 8

Ceci

22.50

Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione ricca di gusto,
semi di girasole, maionese alla barbabietola, petali di cipolla in agro



*Kichererbsen-Frikadellen mild gewürzt, leckerer Salat der Saison,
Sonnenblumenkerne, Rote-Bete-Mayonnaise, saure Zwiebelblätter*

6 | 9

Tempeh

29.90

Tempeh fatto in casa ben arrostito, miso, asparagi, baby carote,
pannocchia, salsa teriyaki



*Hausgemachtes, gut gebratenes Tempeh, Miso, Spargel, Babykarotten,
Maiskolben, Teriyaki-Sauce*

Hamburger

1 | 6 | 9
| 11

Impossible Burger

32.50

Burger di leguminose e verdure croccanti, insalata, pomodori, cipolle
caramellate, salsa BBQ, zucchine



*Hülsenfrüchte-Burger mit knusprigem Gemüse, Salat, Tomaten,
karamellisierten Zwiebeln, BBQ-Sauce, Zucchini*

Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan

Gluten free



Insalate / Salate

Verde

Insalata verde in foglie
Grüner Blattsalat

9.90



Mista

Insalata in foglie, mais, carote, pomodoro, rucola, cetrioli,
finocchi, rapanello
Blattsalat, Mais, Karotten, Tomate, Rucola, Gurke, Fenchel, Rettich

12.90



Primavera

3 | 7

Insalata di finocchi, filetti di arancia rossa, grana, uovo croccante
Fenchelsalat, Blutorangenfilets, Grana-Käse, knuspriges Ei

18.50



Gamberi

1 | 2 | 7

Insalata in foglie, avocado, gamberi, crostini di pane al rosmarino,
scaglie di grana, dressing BLU
Blattsalat, Avocado, Garnelen, Rosmarin-Brotcroutons, Parmesanflocken, BLU-Dressing

25.50

BLU

1 | 3 | 9 | 10

Airbag di pane, insalata, cubetti di pollo, champignons, salsa BLU
Brot-Airbag, Salat, Pouletwürfel, Champignons, BLU-Sauce

24.90

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

Italienische Sauce (Allergene 1, 6, 9, 10), französische Sauce (Allergene 3, 7, 10) und BLU-dressing (Allergene 6, 8, 10) aus hauseigener 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

4	Tonno	24.50
	Tartare di tonno al lime, puntarelle, la sua citronette, gazpacho andaluso <i>Thunfischtartar mit Limette, Puntarelle, Zitronat, andalusischer Gazpacho</i>	
1	Pappa al pomodoro	16.50
	Pomodori ramati, il nostro pane <i>Tomaten Ramato, unser Brot</i>	
2 4 14	Mare misto	27.00
	La nostra insalata di mare, polpo, seppia, calamari, gamberi, cozze, citronette al lime, prezzemolo <i>Unser Meeresfrüchtesalat, Tintenfisch, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Limettenzitronette, Petersilie</i>	
1 10	Vitello	24.50
	Carpaccio di vitello, asparagi croccanti, pane croccante e maionese alle erbe <i>Carpaccio vom Kalb, knuspriger Spargel, knuspriges Brot und Kräutermayonnaise</i>	
9 10	Tartare	27.50
	Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatare vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	38.60 (200g)

Allergeni /
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Pasta e risotto / *Pasta und Risotto*

1 4 9	Mediterraneo	26.00
	Mezzi paccheri, crema di datterino, branzino, olive, capperi Cunzati, lime <i>Mezzi paccheri, Dattelcreme, Wolfsbarsch, Oliven, Cunzati-Kapern, Limette</i>	
1 6 7 9	Cavatelli	23.50
	Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini <i>Cavatelli, Luganighetta, Pecorinokäse, Cherry-Tomaten</i>	
1 2 7	Scampi	29.50
	Linguine trifilate al bronzo, pomodoro, scampi, la sua bisque, emulsione al basilico <i>Bronze-gezogene Linguine, Tomate, Scampi, seine Bisque, Basilikum-Emulsion</i>	
7	Fior di zucca	26.00 
	Risotto acquarello, crema di zuccina, fior di zucca, mantecato alla robiola <i>Aquarello-Risotto, Zucchini-Creme, Zucchini Blüten, mit Robiola cremig gerührt</i>	
1 2 4 6 9 14	Paccheri	31.50
	Paccheri ai sapori di mare, aglio, pomodoro <i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresaromen, Knoblauch, 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, zucchine croccanti, patate fritte, salse fatte in casa
Gemischte frittierte Meeresfrüchte, knusprige Zucchini, Pommes Frites, hausgemachte Saucen

6 | 8

Branzino 46.50

Filetto di branzino laccato al miso, crema di piselli, pak choi, patate viola croccanti

Mit Miso glasierter Wolfsbarschfilet, Erbsencreme, Pak Choi, knusprige violette Kartoffeln

2 | 9

Gamberoni 41.50

Gamberoni marinati al cocco, curry rosso thailandese, pak choi, verdure croccanti, patate viola

Marinierte Kokosnuss-Garnelen, rotes Thai-Curry, Pak Choi, knackiges Gemüse, violette Kartoffeln

4

Tataki 44.50

Tataki di tonno, maionese alla curcuma, petali di cipolla in agrodolce, pak choi, patate viola croccanti

Thunfisch-Tataki, Kurkuma-Mayonnaise, süß-saure Zwiebelblätter, Pak Choi, knusprige violette Kartoffeln

Ulteriori Contorni 5.50 **Zusätzliche Beilagen**

Risotto Acquerello allo zafferano, riso basmati patate fritte, insalata*
*Aquarello-Risotto mit Safran, Basmati-Reis, Pommes Frites, Salat**

* Allergeni a seconda del contorno

* Allergene je nach Beilage

Allergeni /
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Carne / Fleisch

Cafè de Paris

43.50

7

Tagliata di manzo argentina cotta a bassa temperatura,
salsa Cafè de Paris rivisitata, verdure croccanti, patatine fritte stick
*Argentinische Rindfleisch-Tagliata bei niedriger Temperatur gegart,
neu interpretierte Sauce Café de Paris, knuspriges Gemüse, Pommes frites*



Piccata

45.50

1 | 3 | 7

Piccata di vitello con risotto allo zafferano, verdure croccanti
Kalbfleisch-Piccata mit Safran-Risotto und knackigem Gemüse

Pollo

38.50

Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, grigliata, jus alle erbe,
asparagi, pomodori secchi julienne, capperi, crumble di olive,
patate viola croccante
*Bei niedriger Temperatur gegrilltes Hähnchen-Supreme, Kräuterjus, Spargel,
getrocknete Tomaten in Streifen, Kapern, Oliven-Crumble, knusprige violette
Kartoffeln*



Hamburger di Manzo

29.90

1 | 3 | 11

Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU
Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce



Manzo Special

33.50

1 | 3 | 7 | 10

Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, maionese dijon,
bacon, cipolle croccanti, formaggio cheddar
*Angus-Rindfleisch Burger (200g), Tomaten, Salat, Dijon-Mayonnaise, Speck,
knusprige Zwiebeln, Cheddar-Käse*



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

1 7	Lido Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	25.50
1 7	BLU 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>	26.60 
1 2 14	Frutti di mare Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	27.00
1 7	Carpaccio 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>	27.00
1 7	Fior di zucca Mozzarella fior di latte, crema di ricotta di bufata, fior di zucca, pepe Vallemaggia <i>Fior di Latte Mozzarella, Büffel-Ricotta-Creme, Fior di Zucca, Vallemaggia-Pfeffer</i>	24.50
1 3 7	Asparagi Mozzarella fior di latte, crema di asparagi, asparagi, uovo, scaglie di grana <i>Fior di Latte Mozzarella, Spargelsahne, Spargel, Ei, Parmesanspäne</i>	25.00
1 4 7	Tonno Burrata, carpaccio di tonno, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, Thunfisch-Carpaccio, süß-saure rote Zwiebel</i>	29.70

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

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>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	22.20
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	24.20
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>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

Provenienza della carne e del pesce

Prosciutto cotto: Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia **Salame:** Svizzera **Culatta di Parma:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera, Spagna **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera, Italia **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda, Argentina **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Lucioperca:** Italia **Polpo:** Spagna **Branzino:** Italia, Francia **Agnello:** Irlanda, Australia

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

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien **Salami:** Schweiz **Culatta di parma:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz, Spanien **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz, Italien **Rind:** Schweiz, Australien, Irland, Argentinien **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Zander:** Italien **Wolfsbarsch:** Italien, Frankreich **Lamm:** Irland, Australien **Oktopus:** Spanien

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 Weichtierererzeugnisse.

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.