

Menu



To share / À partager

Freselle napoletane

Neapolitan freselle with tomato, basil and oregano - 3 pcs

Freselle napolitaines avec tomate, basilic et origan - 3 pce

Allergens/*Allergènes*: 1

CHF 14.50

Maggia, Gottardo e Menaica

Maggia bread, Gotthard butter with lime and Menaica anchovies - 3 pcs

Pain de la Maggia, beurre du Gothard au citron vert et anchois de Menaica - 3 pce

Allergens/*Allergènes*: 1 | 4 | 7

CHF 16.50

Polenta e baccalà

Ticino polenta crostone with whipped cod - 4 pcs

Crostone de polenta tessinoise avec brandade de morue - 4 pce

Allergens/*Allergènes*: 4 | 7

CHF 18.50

La nostra selezione di crudi

Scampi (1 pc) **CHF 12**

Red prawn (1 pc) **CHF 14**

Purple prawn (1 pc) **CHF 16**

BLU tasting (3 pcs) **CHF 38**

Langoustine (1 pc) **CHF 12**

Crevette rouge (1 pc) **CHF 14**

Crevette violette (1 pc) **CHF 16**

Dégustation BLU (3 pce) **CHF 38**

Allergens/*Allergènes*: 2

Salads / Salades

Verde 🌾 🌿 🌿

Seasonal green salad

Salade verte de saison

CHF 9.90

Mista 🌾 🌿 🌿

Mixed salad with datterini tomatoes, carrots, cucumber, corn, radishes and fennel

Salade mixte avec tomates datterini, carottes, concombres, maïs, radis et fenouil

CHF 12.90

Primavera 🌾 🌿

Insalata di carciofi crudi con scaglie di parmigiano

Vacche Rosse 24 mesi

Roher Artischockensalat mit Parmesanspänen

Vacche Rosse (24 Monate gereift)

CHF 23.50

Stagione 🌾 🌿

Asparagus salad, soft egg and buffalo grana

Salade d'asperges, œuf mollet et grana de bufflonne

Allergens/*Allergènes*: 3

CHF 24.50

Appetizers / Aperitifs

Asparagi e aglio orsino

White asparagus cream, wild garlic emulsion
Crème d'asperges blanches, émulsion à l'ail des ours
Allergens/Allergènes: 7 | 9
CHF 18.50

Tartare mediterranea

Grilled vegetable tartare, dried tomatoes, cashews and avocado
Tartare de légumes grillés, tomates séchées, cajous et avocat
Allergens/Allergènes: 8
CHF 24.20

Polpo

Octopus salad, crushed potatoes and green celery
Salade de poulpe, pommes de terre écrasées et céleri vert
Allergens/Allergènes: 2 | 3 | 4 | 9
CHF 25.50

Carpaccio

Beef carpaccio, local büscion cheese and rocket pesto
Carpaccio de bœuf, büscion local et pesto de roquette
Allergens/Allergènes: 7 | 8
CHF 26.50

Vitello

Lightly seared veal, tuna sauce, reduced jus, parsley oil and fried capers
Veau légèrement saisi, sauce au thon, jus réduit, huile de persil et câpres frites
Allergens/Allergènes: 3 | 4 | 9
CHF 27.50
CHF 39.50

Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

Mezze maniche *Bio*

Fresh mezze maniche with three tomatoes and buffalo stracciatella DOP

Mezze maniche fraîches aux trois tomates, stracciatella di bufala DOP

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 20.80

Risotto

Milanese Acquerello risotto with veal marrow and saffron pistils

Risotto Acquerello à la milanaise avec moelle de veau et pistils de safran

Allergens/Allergènes: 7

CHF 24.70

Tagliatelle *Bio*

Bronze-drawn tagliatelle with ossobuco ragout and gremolata

Tagliatelles tréfilées au bronze avec ragout d'ossobuco et gremolata

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 9

CHF 25.80

Spaghettone *Bio*

Spaghettone alla Luciana with baby octopus, capers, olives and tomatoes

Spaghettone à la Luciana, petits poulpes, câpres, olives et tomates

Allergens/Allergènes: 1 | 4

CHF 26.50

Pacchero *Bio*

Pacchero with datterino tomato cream, sea bream and lime

Pacchero à la crème de tomates datterino, dorade et citron vert

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 9

CHF 28.50

Main courses / *Plats principaux*

Parmigiana

Parmigiana with crispy eggplant, buffalo cream and datterino tomatoes, basil oil

Parmigiana, aubergine croustillante, crémeux de bufflonne et tomates datterino, huile au basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 25.50

Tonno

Seared tuna, sautéed agretti, citrus purée and herb oil

Thon snacké, agretti sautés, purée aux agrumes et huile aux herbes

Allergens/Allergènes: 4

CHF 40.50

Orata

Sea bream in Mediterranean broth with parsley potatoes

Dorade en bouillon méditerranéen avec pommes de terre persillées

Allergens/Allergènes: 4 | 9

CHF 42.50

Cotoletta

Milanese veal cutlet with fries

Escalope de veau à la milanaise, frites

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 43.50

Ribeye

Ribeye tagliata, sautéed asparagus, roasted baby potatoes and herb sauce

Tagliata de ribeye, asperges sautées, pommes de terre nouvelles rôties et sauce aux herbes

Allergens/Allergènes: 9

CHF 44.50

Our classics / Nos classiques

Tartare

Fassona beef tartare, smoked egg yolk mayonnaise and Maggia Valley bread
Tartare de Fassona, mayonnaise au jaune d'œuf fumé et pain de la vallée de la Maggia

Allergens/Allergènes: 1 | 3

CHF 27.50 (120g)

CHF 38.60 (200g)

Cheeseburger

BLU cheeseburger, beef, cheddar, crispy bacon, BBQ sauce and pickles, french fries

Cheeseburger BLU, bœuf, cheddar, bacon croustillant, sauce BBQ et cornichons, pommes frites

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11

CHF 29.50

Burger mediterraneo

Mediterranean burger, beef, Trapanese pesto and buffalo stracciatella DOP, french fries (*Vegetarian option available*)

Burger méditerranéen, bœuf, pesto trapanese et stracciatella di bufala DOP, pommes frites (Disponibile en version végétarienne)

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11

CHF 31.50

Frittura di mare

Fried calamari, prawns, king prawns and zucchini with tartare sauce, french fries

Friture de calamars, crevettes, gambas et courgettes avec sauce tartare, pommes frites

Allergens/Allergènes: 1 | 2 | 4 | 14

CHF 36.50

Astice *Bio*

Tagliolini with lobster

Tagliolini au homard

Allergens/Allergènes: 1 | 2 | 3 | 9

CHF 48.50

Vegetarian Cuisine / Cuisine végétale

Freselle napoletane 🌿🌿

Neapolitan freselle with tomato, basil and oregano - 3 pcs

Freselle napolitaines avec tomate, basilic et origan - 3 pce

Allergens/Allergènes: 1

CHF 14.50

Polenta e formaggio vegano 🌾 🌿🌿

Ticinese polenta crostone with creamy vegan cheese - 4 pcs

Polenta tessinoise crocante avec fromage végétal crémeux - 4 pce

Allergens/Allergènes: 4

CHF 17.50

Tartare mediterranea 🌾 🌿🌿

Grilled vegetable tartare, dried tomatoes, cashews and avocado

Tartare de légumes grillés, tomates séchées, cajous et avocat

Allergens/Allergènes: 8

CHF 24.20

Mezze maniche *Bio* 🌿

Fresh mezze maniche with three tomatoes and buffalo stracciatella DOP

Mezze maniche fraîches aux trois tomates, stracciatella di bufala DOP

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 20.80

Parmigiana 🌿

Parmigiana with crispy eggplant, buffalo cream and datterino tomatoes, basil oil

Parmigiana, aubergine croustillante, crémeux de bufflonne et tomates datterino, huile au basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 25.50

Frutti di bosco 🌿🌿

Mixed berry coupe with sorbet of choice

Coupe de fruits rouges avec sorbet au choix

CHF 12.50

Special pizzas / Pizzas spéciales

Lido

Tomatoes, Fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.50

Quattro Formaggi

White pizza, fior di latte mozzarella, gorgonzola, parmesan and fontina cheese

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et fontina

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.00

BLU

Tomatoes, Fior di latte mozzarella, grana cheese, truffled oil,

black Maggia Valley pepper

Tomate, mozzarella fior di latte, fromage grana, huile de truffe, poivre noir de la Vallemaggia

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.60

Carpaccio

Tomatoes, Fior di latte mozzarella, beef meat carpaccio, rocket salad,

grana cheese, olive oil extra vergine

Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, fromage grana, huile d'olive extra vergine

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 27.00

Asparagi

White pizza, fior di latte mozzarella, asparagus, egg, cured ham and parmesan

Pizza blanche, mozzarella fior di latte, asperges, œuf, jambon cru et parmesan

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 28.50

Classic pizzas / Pizzas classiques

Rosmary focaccia

Focaccia au romarin
Allergens/Allergènes: 1
CHF 14.90

Focaccia with tomatoes and coarse salt

Focaccia, tomates, sel gros
Allergens/Allergènes: 1
CHF 15.50

Marinara

Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine
Tomate, ail, huile d'olive extra vierge
Allergens/Allergènes: 1 | 7
CHF 16.00

Margherita

Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic
Allergens/Allergènes: 1 | 7
CHF 16.80

Napoli

Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano
Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan
Allergens/Allergènes: 1 | 7
CHF 18.90

Tonno e cipolla

Tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna and red onions
Tomate, mozzarella fior di latte, thon et oignons rouges
Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7
CHF 20.50

Diavola

Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami
Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante
Allergens/Allergènes: 1 | 7
CHF 21.50

Parmigiana

Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic
Allergens/Allergènes: 1 | 7
CHF 22.50

Pizza classiche / Pizza-Klassiker

Mascarpone

Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad

Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 23.00

Prosciutto

Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 23.50

Vegetariana

Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 24.20

Prosciutto e funghi

Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 24.70

Quattro stagioni

Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives

Tomates fraîches, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.20

Calzone

Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit

Allergeni/Allergène: 1 | 7

CHF 25.70

Crudo

Tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma raw ham

Tomate, mozzarella fior di latte, Parma jambon cru

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 28.50

Provenienza della carne e del pesce

Manzo: Svizzera, Italia, Argentina **Vitello:** Svizzera

Baccalà: FAO 27 **Islanda** **Acciughe:** Italia **Scampi:** Irlanda **Gambero Rosso:** ITFAO37 **Gambero Viola:** ITFAO37
Moscardini: FAO 51 **Orata:** Francia, Croazia, Grecia **Tonno:** FAO71 **Calamario:** FAO 57 **Mazzancolle:** Ecuador, Vietnam
Astice: Canada, Francia **Polpo:** FAO 34

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 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

Rind: Schweiz, Italien, Argentinien **Kalb:** Schweiz

Stockfisch (Kabeljau): FAO 27 **Island** **Sardellen:** Italien **Kaisergranat:** Irland **Rote Riesengarnele:** IT FAO 37
Violette Riesengarnele: IT FAO 37 **Moschuskraken:** FAO 51 **Goldbrasse:** Frankreich, Kroatien, Griechenland
Thunfisch: FAO 71 **Kalmar:** FAO 57 **Felsengarnele:** Ecuador, Vietnam **Hummer:** Kanada, Frankreich **Oktopus:** FAO 34

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 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 Gesetzgebung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperatur-

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.