

# Menu





# Da condividere / Zum Teilen

## Freselle napoletane

Freselle napoletane con pomodoro, basilico e origano - 3 pz.

*Neapolitanische Freselle mit Tomaten, Basilikum und Oregano - 3 Stk*

Allergeni/Allergene: 1

**CHF 14.50**

## Maggia, Gottardo e Menaica

Pane della Maggia, burro del Gottardo al lime e acciughe di Menaica - 3 pz

*Maggia-Brot, Gotthard-Butter mit Limette und Menaica-Sardellen - 3 Stk*

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 7

**CHF 16.50**

## Polenta e baccalà

Crostone di polenta ticinese e baccalà mantecato - 4 pz

*Tessiner Polenta-Crostone mit Stockfischcreme - 4 Stk*

Allergeni/Allergene: 4 | 7

**CHF 18.50**

## La nostra selezione di crudi

Scampo (1 pz) **CHF 12**

Gambero rosso (1 pz) **CHF 14**

Gambero viola (1 pz) **CHF 16**

Degustazione BLU (3 pz) **CHF 38**

Scampo (1 Stk) **CHF 12**

Rote Garnele (1 Stk) **CHF 14**

Violette Garnele (1 Stk) **CHF 16**

BLU Degustation (3 Stk) **CHF 38**

Allergeni/Allergene: 2

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



# Insalate / Salate

## Verde 🌾 🌿

Insalata verde di stagione

*Saisonaler Blattsalat*

**CHF 9.90**

## Mista 🌾 🌿

Insalata mista con pomodori datterini, carote, cetrioli, mais, rapanelli e finocchio

*Gemischter Salat mit Datteltomaten, Karotten, Gurken, Mais, Radieschen und Fenchel*

**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 🌾 🌿

Insalata di asparagi, uovo morbido e grana di bufala

*Spargelsalat mit weichem Ei und Büffelgrana*

Allergeni/Allergene: 3

**CHF 24.50**



# Antipasti / Vorspeisen

## Asparagi e aglio orsino

Crema di asparagi bianchi con emulsione all'aglio orsino

*Weisse Spargelcreme, Bärlauch-Emulsion*

Allergeni/Allergene: 7 | 9

**CHF 18.50**

## Tartare mediterranea

Tartare di verdure grigliate, pomodori secchi, anacardi e avocado

*Tatar aus gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Cashewkerne und Avocado*

Allergeni/Allergene: 8

**CHF 24.20** (120g)

**CHF 33.50** (200g)

## Polpo

Insalata di polpo, patate schiacciate e sedano verde

*Oktopussalat, gestampfte Kartoffeln und grüner Sellerie*

Allergeni/Allergene: 2 | 3 | 4 | 9

**CHF 25.50**

## Carpaccio

Carpaccio di manzo, büscion nostrano e pesto di rucola

*Rindercarpaccio mit lokalem Büscion und Rucolapesto*

Allergeni/Allergene: 7 | 8

**CHF 26.50**

## Vitello

Crudo di vitello leggermente scottato, tonnata, jus ristretto, olio al prezzemolo e capperi fritti

*Kurz angebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, reduzierter Jus, Petersilienöl und frittierte Kapern*

Allergeni/Allergene: 3 | 4 | 9

**CHF 27.50**

**CHF 39.50**





# Pasta e risotto / Pasta und Risotto

## Mezze maniche *Bio*

Mezze maniche rigate fresche ai tre pomodori e stracciatella di bufala DOP

*Frische Mezze Maniche mit drei Tomaten und Stracciatella di Bufala DOP*

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 20.80**

## Risotto

Risotto Acquerello alla milanese con midollo di vitello e pistilli di zafferano

*Mailänder Acquerello Risotto mit Kalbsmark und Safranfäden*

Allergeni/Allergene: 7

**CHF 24.70**

## Tagliatelle *Bio*

Tagliatelle con ragù di ossobuco e gremolata

*Tagliatelle mit Ossobuco-Ragout und Gremolata*

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 9

**CHF 25.80**

## Spaghettone *Bio*

Spaghettone alla Luciana, moscardini, capperi, olive e pomodoro

*Spaghettone nach Luciana-Art, Baby-Oktopus, Kapern, Oliven und Tomaten*

Allergeni/Allergene: 1 | 4

**CHF 26.50**

## Pacchero *Bio*

Pacchero con crema di datterino, orata e lime

*Pacchero mit Datterino-Tomatencreme, Dorade und Limette*

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 9

**CHF 28.50**



# Secondi / Hauptspeisen

## Parmigiana

Parmigiana, melanzana croccante,  
cremoso di buffala e datterino, olio al basilico  
*Parmigiana mit knuspriger Aubergine,  
Büffelcreme und Datterino-Tomaten, Basilikumöl*  
Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

**CHF 25.50**

## Tonno

Tonno scottato, agretti saltati, purè agli agrumi, olio alle erbe  
*Gebratener Thunfisch, sautierte Agretti, Zitruspüree und Kräuteröl*  
Allergeni/Allergene: 4

**CHF 40.50**

## Orata

Orata in guazzetto mediterraneo, con patate prezzemolate  
*Dorade im mediterranen Sud mit Petersilienkartoffeln*  
Allergeni/Allergene: 4 | 9

**CHF 42.50**

## Cotoletta

Cotoletta di vitello alla milanese, patate fritte  
*Mailänder Kalbskotelett mit Pommes frites*  
Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

**CHF 43.50**

## Ribeye

Tagliata di Ribeye, asparagi saltati, patate novelle rosolate,  
salsa alle erbe  
*Ribeye-Tagliata mit gebratenem Spargel, gerösteten jungen Kartoffeln,  
Kräutersauce*  
Allergeni/Allergene: 9

**CHF 44.50**



# I nostri classici / *Unsere Klassiker*

## Tartare

Tartare di fassona, maionese al tuorlo affumicata, pane della Vallemaggia

*Fassona-Rindertatar mit geräucherter Eigelbmayonnaise und Maggia-Tal-Brot*

Allergeni/Allergene: 1 | 3

**CHF 27.50** (120g)

**CHF 38.60** (200g)

## Cheeseburger

Cheeseburger, manzo, cheddar, pancetta croccante,

salsa BBQ e cetriolini, patatine fritte

*Cheeseburger mit Rindfleisch, Cheddar, knusprigem Speck,*

*BBQ-Sauce und Essiggurken, Pommes Frites*

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11

**CHF 29.50**

## Burger mediterraneo

Hamburger mediterraneo, manzo, pesto trapanese,

stracciatella di bufala DOP (*Possibile in versione vegetariana*)

*Mediterraner Burger mit Rindfleisch, Trapanese-Pesto und*

*Stracciatella di Bufala DOP (Auch in vegetarischer Variante erhältlich)*

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11

**CHF 31.50**

## Frittura di mare

Frittura di calamari, gamberi, mazzancolle e zucchine con salsa tartare,

patate fritte

*Frittierte Calamari, Garnelen, Mazzancolle und Zucchini mit Tartarsauce,*

*Pommes Frites*

Allergeni/Allergene: 1 | 2 | 4 | 14

**CHF 36.50**

## Astice *Bio*

Tagliolino all'astice

*Tagliolini mit Hummer*

Allergeni/Allergene: 1 | 2 | 3 | 9

**CHF 48.50**

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



# Pizza speciali / Spezial-Pizzen

## Lido

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 25.50**

## Quattro Formaggi

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scaglie di grana, fontina  
*Weisse Pizza mit Fior di Latte-Mozzarella, Gorgonzola, Parmesanspäne und Fontina-Käse*

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 26.00**

## BLU

Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, olio tartufato,  
pepe nero della Vallemaggia  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Granaspäne, Trüffelöl,  
schwarzer Vallemaggia-Pfeffer*

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 26.60**

## Carpaccio

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola,  
scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke,  
Granaspäne, Olivenöl Extra Vergine*

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 27.00**

## Asparagi

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, asparagi, uovo, prosciutto crudo, grana  
*Weisse Pizza mit Fior di Latte, Spargel, Ei, Rohschinken und Parmesan*

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

**CHF 28.50**





# Pizza classiche / Pizza-Klassiker

## Focaccia al rosmarino

Focaccia mit Rosmarin

Allergeni/Allergene: 1

**CHF 14.90**

## Focaccia ai datterini e sale grosso

Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz

Allergeni/Allergene: 1

**CHF 15.50**

## Marinara

Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 16.00**

## Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 16.80**

## Napoli

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 18.90**

## Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolle rosse

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebel

Allergeni/Allergene: 1 | 4 | 7

**CHF 20.50**

## Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 21.50**

## Parmigiana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 22.50**



# Pizza classiche / Pizza-Klassiker

## Mascarpone

Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 23.00**

## Prosciutto

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 23.50**

## Vegetariana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Paprika, Zucchini*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 24.20**

## Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 24.70**

## Quattro stagioni

Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi,  
carciofi, olive nere  
*Frische Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze,  
Artischocken, schwarze Oliven*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 25.20**

## Calzone

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 25.70**

## Crudo

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma  
*Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma*  
Allergeni/Allergene: 1 | 7

**CHF 28.50**

## Provenienza della carne e del pesce

**Pollo:** Italia, Svizzera **Maiale:** Svizzera, Italia **Filetto Manzo:** Australia **Vitello Steak:** Svizzera **Entrecote:** Argentina **Hamburger**

**100g/200g:** Svizzera **Suprema Faraona:** Francia

**Branzino:** Allevato / Croazia, Grecia **Calamaro:** Pescato Mediterraneo / THFAO71 **Cappasanta:** Pescato Draghe / FAO21 FAO61 **Cozze:** Allevata / IT-ES-CL **Ricciola:** Allevata / JP-DK **Merluzzo:** Pescato traino / NL-NO FAO27 **Gamberi:** Allevato / E9 - VN

**Gambero Rosso:** Pescato traino / ITFAO37 **Ombrina:** Allevato / HR **Pescatrice:** Pescato traino / FAO27 **Scampi:** Pescato traino / CB-FAO27 **Seppia:** Pescato traino / MA-FAO34 **Seppioline:** Pescato traino / FAO51 FAO71 **Tonno:** Pescato all'amo / PHFAO71

**Vongole veraci:** Allevata / IT **Luccioerperca:** Pescato rete da imbarco / Lago Maggiore **Orata:** Allevata / Croazia, Grecia

## 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 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

**Huhn:** Italien, Schweiz **Schwein:** Schweiz, Italien **Rinderfilet:** Australien **Kalbssteak:** Frankreich **Entrecôte:** Argentinien

**Hamburger 100g/200g:** Schweiz **Perlhuhnbrust:** Frankreich

**Wolfsbarsch:** Zucht / Frankreich, Ungarn **Tintenfisch:** Wildfang Mittelmeer / FAO71 **Jakobsmuschel:** Schleppnetzfischerei / FAO21 FAO61 **Miesmuscheln:** Zucht / IT-ES-CL **Bernsteinmakrele:** Zucht / JP-DK **Kabeljau:** Schleppnetzfischerei / NL-NO FAO27

**Garnelen:** Zucht / E9 - VN **Rote Garnelen:** Schleppnetzfischerei / ITFAO37 **Umberfisch:** Zucht / HR **Seeteufel:** Schleppnetzfischerei / FAO27 **Scampi:** Schleppnetzfischerei / CB-FAO27 **Sepia:** Schleppnetzfischerei / MA-FAO34 **Junge Sepia:** Schleppnetzfischerei / FAO51 FAO71 **Thunfisch:** Hakenfischerei / PHFAO71 **Herzmuscheln:** Zucht / IT **Zander:** Netzfang vom Boot / Lago Maggiore **Dorade:** Gezüchtet / Kroatien, Griechenland

## Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenhaltige 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 Süsslupinerzeugnisse.
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.