

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

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

Spaghettoni *Bio*

Spaghettoni alla Luciana, moscardini, capperi, olive e pomodoro

Spaghettoni 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

Cucina Vegetale / Vegetarische Küche

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

Polenta e formaggio vegano 🌾 🌿🌿

Crostone di polenta ticinese e formaggio di mandorla mantecato - 4 pz

Tessiner Polenta-Crostone mit cremigem Mandelkäse - 4 Stk

Allergeni/Allergene: 8

CHF 17.50

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)

Mezze maniche *Bio* 🌿🌿

Mezze maniche rigate fresche ai tre pomodori, basilico e pomodorini confit

Frische Mezze Maniche mit drei Tomatensorten, Basilikum und Tomatenconfit

Allergeni/Allergene: 1 | 7

CHF 20.80

Parmigiana 🌿

Parmigiana, melanzana croccante, crema datterino, olio al basilico

Parmigiana, knusprige Aubergine, Datterino-Creme, Basilikumöl

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

CHF 25.50

Frutti di bosco 🌿🌿

Coppa di frutti di Bosco, con sorbetto a scelta

Beeren-Coupe mit Sorbet nach Wahl

CHF 12.50

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

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

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.