

Carta pomeridiana / Nachmittagskarte

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

	Allergeni / Allergene	
Verde 	9, 10	9.00
Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>		
Mista 	9, 10	11.50
Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat: Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>		
Panzanella  NEW	1, 9	15.00
Crema di panzanella con crostini, cetrioli, pomodoro, basilico, cipolla, aceto, olio, aglio <i>Creme aus Panzanella (toskanischer Brotsalat) mit Croutons, Gurken, Tomate, Basilikum, Zwiebel, Essig, Öl, Knoblauch</i>		
Lasagnetta 	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>		
Variazione di salumi Efra di Gordola	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>		
Manzo	1, 9, 10	• 25.50
Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120 g / 200 g		34.50
<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

• Mezza porzione / Halbe Portion

Carta estiva 2019 / Sommerkarte 2019

	Allergeni / Allergene	
Panzanella 	1, 9	15.00
Crema di panzanella con crostini, cetrioli, pomodoro, basilico, cipolla, aceto, olio, aglio <i>Creme aus Panzanella (toskanischer Brotsalat) mit Croutons, Gurken, Tomate, Basilikum, Zwiebel, Essig, Öl, Knoblauch</i>		
Bufala 	1, 7, 9	19.50
Caprese di mozzarella di bufala e pomodori <i>Caprese Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten</i>		
Cozze	1, 9, 14	20.00
Impepata di cozze al pomodoro con crostoni di pane <i>Gepfefferte Miesmuscheln an Tomatensauce mit Brotcroûtons</i>		
Risotto 	7, 9	• 18.50
Risotto acquerello con fiori di zucca, zucchini e caprino <i>Acquerello-Risotto mit Kürbisblüten, Zucchini und Ziegenkäse</i>		
Pollo	1, 7	38.00
Fajitas di pollo con peperoni, guacamole, formaggio e panna acida <i>Poulet-Fajitas mit Paprika, Guacamole, Käse und Sauerrahm</i>		
Branzino	4, 7, 9	43.50
Branzino grigliato con verdure e crema di Ricotta <i>Gegrillter Seebarsch mit Gemüse und Ricotta-Creme (ital. Frischkäse)</i>		
Focaccia	1, 4, 7	25.00
Fiore di zucca, acciughe del Cantabrico, bufala e pomodorini cherry <i>Focaccia-Brot mit Kürbisblüten, Kantabrischen Sardellen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>		
Focaccia al tonno	1, 4, 8	26.90
Focaccia con tonno, finocchio, arance e pinoli <i>Focaccia-Brot mit Fenchel, Thunfisch, Orangen und Pinienkerne</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan

• Mezza porzione / Halbe Portion

Insalate / Salat

	Allergeni / Allergene	
Verde  Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>	9, 10	9.00
Mista  Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat mit Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>	9, 10	11.50
Blu 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
Calamaro NEW Aglione olio di oliva extravergine e peperoncino di calamari, cipolle, lime, crumble al pepe della Vallemaggia <i>Tintenfischsalat mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Chili, Zwiebeln, Limette und Vallemaggia-Pfeffer Crumble</i>	1, 4, 14	22.50

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	
Stracciatella NEW Stracciatella di burrata, gambero rosso e lampone <i>Burrata (Ital. Frischkäse) mit Roter Garnele und Himbeeren</i>	2, 7	24.50
Tonno e mele NEW Tartare di tonno, mele, lime, gelatina al Mojito e peperoncino <i>Thunfisch-Tartare mit Apfel, Lime, Mojito-Gelee und Chilipfeffer</i>	4	25.50
Vitello NEW Vitello tonnato <i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	3, 4	• 24.50 30.50
Manzo 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

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan

• Mezza porzione / Halbe Portion

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	
Crudaiola  NEW	1, 7, 9	• 16.50
Orecchiette alla crudaiola, pomodoro fresco, rucola e grana		22.50
<i>Orecchiette-Teigwaren mit frischen Tomaten, Rauke und Grana-Käse</i>		
Lasagnetta 	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>		
Cavatelli	1, 7, 9	• 18.50
Cavatelli alla luganighetta, pomodorini e pecorino		23.50
<i>Cavatelli-Teigwaren mit Luganighetta (Tessiner Wurst), Cherrytomaten und Schafskäse</i>		
Tagliolini	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>		
Paccheri	1, 2, 4, 9, 14	26.50
Paccheri ai frutti di mare, aglio e pomodoro		
<i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten</i>		
Vongole NEW	7, 9	• 19.50
Risotto Acquerello, vongole e timo al limone		26.50
<i>Acquerello-Risotto mit Venusmuscheln und Zitronenthymian</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch
  Vegano / Vegan

• Mezza porzione / Halbe Portion

Vegetarian and vegan corner

	Allergeni / Allergene	
Polpette di ceci 	1, 5, 7, 9, 11	15.50
Polpette di ceci ai sapori speziati, yogurt e sesamo <i>Kichererbsenfrikadellen mit Gewürzen, Joghurt und Sesam</i>		
Edamame   NEW	6	17.00
Galette di edamame, semi di chia, fragole, timo e aceto balsamico <i>Edamame-Bohnen Fladen, Chia-Samen, Erdbeeren, Thymian und Balsamico-Essig</i>		
Tomino 	7	18.50
Tomino alla griglia con composizione di verdure grigliate <i>Gegrillter Tomme-Käse mit Komposition aus gegrilltem Gemüse</i>		
Avocado  	9	18.50
Il nostro tartare di avocado con pomodori e mais <i>Unser Avocado-Tartare mit Tomaten und Mais</i>		
Tofu  	6, 9	19.50
Tagliata di tofu, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Tofuscheiben mit orangenparfumiertem Venusreis und Gemüse</i>		
Spaghetti allo zafferano  NEW	1, 7, 8, 9	21.50
Spaghetti allo zafferano, bufala, pomodoro fresco, olive, basilico, capperi, pinoli, limone <i>Spaghetti mit Safran, Büffelmozzarella, frischen Tomaten, Oliven, Basilikum, Kapern, Pinienkernen und Zitrone</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch
  Vegano / Vegan

Pesce / Fisch

	Allergeni / Allergene	
Fritto misto	1, 2, 3, 14	34.50
Fritto misto con patate fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes frites</i>		
Tonno NEW	4, 7, 8, 9, 11	40.50
Tataki di tonno in crosta di pane alle erbe, salsa tiepida agli edamame, verdure e riso profumato all'arancia <i>Thunfisch-Tataki in Kräuterbrotkruste mit lauwarmer Edamame-Sauce, Gemüse und orangerparfumiertem Venusreis</i>		
Gamberoni NEW	2, 9	42.50
Gamberoni alla griglia con salsa all'arancia, verdure e riso venere profumato all'arancia <i>Gegrillte Garnelen mit Orangensauce, Gemüse und orangerparfumiertem Venusreis</i>		
Polpo NEW	4, 9	43.50
Polpo arrosto, crema di pomodoro confit, polvere di capperi, crumble di olive e patate schiacciate <i>Gebratener Oktopus mit Tomatencreme-Confit, Kapernpulver, Oliven-Crumble und Quetschkartoffeln</i>		
Calamaro NEW	4, 9	43.50
Calamaro alla piastra, salsa al cocco, riso venere e verdure <i>Gegrillter Tintenfisch mit Kokosnuss-Sauce, Venusreis und Gemüse</i>		

Carne / Fleisch

	Allergeni / Allergene	
Galletto NEW Galletto con salsa al curry, patate e verdure <i>Hähnchen mit Curry-Sauce, Kartoffeln und Gemüse</i>	7, 9	35.50
Cavallo Filetto di cavallo (220 g) con patate e verdure <i>Pferdefilet (220 Gr.) mit Kartoffeln und Gemüse</i>	9	39.50
Vitello Piccata di vitello con risotto e verdure <i>Kalbspikata mit Risotto und Gemüse</i>	1, 3, 7, 9	42.50
Manzo Filetto di manzo (220 g) con patate e verdure <i>Rindsfilet (220 Gr.) mit Kartoffeln und Gemüse</i>	9	49.00

Hamburger

	Allergeni / Allergene	
Tofu  	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 und leicht scharfer Sauce</i>		
Pollo 	1, 7, 9, 11	23.50
Hamburger di Pollo, insalata, pomodori, pancetta e salsa BBQ <i>Poulet-Burger mit Tomaten, Salat, Speck und Barbequesauce</i>		
Manzo 	1, 3, 7, 11	25.50
Hamburger di Manzo, pomodori, insalata, salsa BLU <i>Rind-Burger mit Tomaten, Salat und "Deep BLU"-Sauce</i>		
Salmone 	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 und Frischkäse-Schnittlauch-Sauce</i>		
Manzo special – Summer Edition  NEW	1, 3, 7, 11	29.50
Hamburger di manzo, insalata, ananas, maionese alla cipolla, guacamole e formaggio erborinato <i>Rindburger mit Salat, Ananas, Zwiebelmayonnaise, Guacamole und Kräuterkäse</i>		
Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte <i>Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert</i>		
 <i>Pane rosso al pomodoro</i> <i>Mit Tomaten-Brot</i>	1, 7, 11	
 <i>Pane nero al nero di seppia</i> <i>Mit Sepia-Brot</i>	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	
Focaccia ai datterini e sale grosso  <i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i>	1	14.50
Marinara  Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine</i>	1	15.00
Margherita  Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	15.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>	1, 4, 7	17.90
Funghi  Pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Champignon-Pilze</i>	1, 7	19.90
Caprese  Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	1, 7	19.90
Salame Pomodoro, mozzarella, salame dolce <i>Tomaten, Mozzarella, milde Salami</i>	1, 7	19.90
Diavola 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	
Mascarpone 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>		
Romana	1, 4, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven</i>		
Prosciutto	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
4 Formaggi 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola</i>		
Tricolore 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, frische Tomaten</i>		
Capricciosa	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi e carciofi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken</i>		
Calzone	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	
Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	1, 7	22.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	22.90
Greca  Pomodoro, mozzarella, feta, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Feta, schwarze Oliven</i>	1, 7	22.90
Boscaiola  Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>	1, 7	22.90
Speck e brie Pomodoro, mozzarella, speck, brie <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie</i>	1, 7	23.90
Calzone farcito Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo <i>Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	1, 3, 7	23.90
Focaccia con bufala e crudo <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 Vollkornteig zubereitet werden

Allergeni /
Allergene

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

Bevande / Getränke

Acqua e bibite analcoliche	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
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				

Succhi	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Arancia	4.90				
Ananas	4.90				
Pomodoro	4.90				
Pesca	4.90				
Pera	4.90				

Birre	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Heineken Spinata	4.40		7.50	
Erdinger Weissbier		7.00	8.50	
Erdinger Weissbier Analcolica		6.00		
Ittinger Ambrata		7.00		
Corona		7.00		

Birre artigianali	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
Venus (nera al riso venere)			8.50		
Hermes (rossa al riso Ermes)			8.50		

Bevande / Getränke

Birre artigianali	2 dl	2.5 dl	3 dl	5 dl	1L
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		

Aperitivi	2 dl	3 dl
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	

Caffè	
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

Grappe ticinesi	Vol. Alc.	2cl
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

Grappe italiane	Vol. Alc.	2cl
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, **Galletto:** Svizzera **Tonno:**
 Filippine, **Gamberoni:** Tailandia **Capesante:** USA **Rana**
pescatrice: Francia **Calamari:** Indo pacifico **Mazzancolle**
tropicali: Indo pacifico **Branzino:** Svezia, Turchia **Cozze:** Cile,
Trota: Norvegia, **Polpo:** Marocco, **Luccioperca:** Germania,
Vongole: Italia

Kochschinken: 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 **Hähnchen:** Schweiz **Thunfisch:** Philippinen
Garnelen: Thailand **Jakobsmuscheln:** USA **Seeteufel:**
 Frankreich **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Tropische**
Garnelen: Indo-Pazifischer Ozean **Seebarsch:** Schweden,
 Türkei **Muscheln:** Cile, **Forelle:** Norwegen, **Oktopus:** Marokko,
Zander: Deutschland, **Venusmuscheln:** Italien

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; 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.

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 antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.