







# Afternoon menu / Menu de l'après-midi



Sundays and holidays from 14:00 to 18:30  
Les dimanches et jours fériés de 14h00 à 18h30

	Allergens / Allergènes	
<b>Verde</b>  Green leaf salad <i>Salade verte en feuilles</i>	9, 10	9.00
<b>Mista</b>  Salad, corn, carrots and cherry tomatoes <i>Salade, mais, carottes et tomates cerises</i>	9, 10	11.50
<b>Panzanella</b>  NEW Panzanella (tuscan bread salad) cream with croutons, cucumbers, tomato, basil, onion, vinegar, oil, garlic <i>Crème de Panzanella (salade de pain toscan) avec croûtons, concombres, tomate, basilic, oignon, vinaigre, huile, ail</i>	1, 9	15.00
<b>Lasagnetta</b>  Carasau-bread lasagna, eggplant, buffalo mozzarella and cherry tomatoes <i>Lasagne au pain Carasau, aubergines, mozzarella de buffle et tomates cerise</i>	1, 7	22.50
<b>Variazione di salumi Efra di Gordola</b> Lard, rolled bacon, raw ham and salami with fruits and bread <i>Lard, pancetta roulée, jambon cru et salami avec fruit et pain</i>	1, 8	23.50
<b>Manzo</b> Piedmont Fassona beef tartare 120 gr. / 200 gr. <i>Tartare de bœuf Piémont Fassona 120 gr / 200 gr.</i>	1, 9, 10	• 25.50 34.50

## Pizza

You will find our large selection of pizzas at the back of this menu.




*Vous trouverez notre grand choix de pizzas à la fin de ce menu.*

 Vegetarian / *Végétarien*  
 Vegan / *Végétalien*

• Half portion / *Demi-portion*


## Summer Menu 2019 / Carte d'été 2019

	Allergens / Allergènes	
<b>Panzanella</b>   Panzanella (tuscan bread salad) cream with croutons, cucumbers, tomato, basil, onion, vinegar, oil, garlic <i>Crème de Panzanella (salade de pain toscan) avec croûtons, concombres, tomate, basilic, oignon, vinaigre, huile, ail</i>	1, 9	15.00
<b>Bufala</b>  Tomato and buffalo mozzarella salad <i>Salade de tomates et mozzarella de buffle</i>	1, 7, 9	19.50
<b>Cozze</b> Peppered mussels in tomato sauce with bread croutons <i>Moules poivrées à la sauce tomate et croûtons de pain</i>	1, 9, 14	20.00
<b>Risotto</b>  Acquerello risotto with pumpkin blossoms, zucchini and goat cheese <i>Risotto Acquerello aux fleurs de citrouille, courgettes et fromage de chèvre</i>	7, 9	• 18.50 25.50
<b>Pollo</b> Chicken-Fajitas with paprika, guacamole, cheese and sour cream <i>Fajitas au poulet avec paprika, guacamole, fromage et crème sure</i>	1, 7	38.00
<b>Branzino</b> Grilled sea bass with vegetables and ricotta cream <i>Bar grillé avec légumes et crème de ricotta</i>	4, 7, 9	43.50
<b>Focaccia</b> Italian flat bread with pumpkin blossoms, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella and cherry tomatoes <i>Fougasse italienne aux fleurs de citrouille, anchois de Cantabrie, mozzarella de buffle et tomates cerises</i>	1, 4, 7	25.00
<b>Focaccia al tonno</b> Italian flat bread with tuna, fennel, oranges and pine nuts <i>Fougasse italienne au thon, fenouil, oranges et pignons de pin</i>	1, 4, 8	26.90



 Vegetarian / Végétarien  
  Vegan / Végétalien

• Half portion / Demi-portion

## Salads / Salades

	Allergens / Allergènes	
<b>Verde</b>  Green leaf salad <i>Salade verte en feuilles</i>	9, 10	9.00
<b>Mista</b>  Mixed Salad with corn, carrots and cherry tomatoes <i>Salade, mais, carottes et tomates cerises</i>	9, 10	11.50
<b>Blu</b> Mixed salad with diced chicken and mushrooms in Deep Blu sauce <i>Salade mélangée avec cubes de poulet et champignons, sauce Deep Blu</i>	1, 3, 9, 10	21.50
<b>Calamaro</b> <small>NEW</small> Squid salad with garlic, extra virgin olive oil, chilli pepper, onions, lime and Maggia Valley pepper-crumble <i>Salade de calmars à l'ail, huile d'olive extra vierge, piments forts, oignons, citron vert et crumble au poivre Vallée Maggia</i>	1, 4, 14	22.50

Italian dressing (allergens 9, 10) and french (allergens 3, 9, 10) of our production.  
*Sauce italienne (allergènes 9, 10) et française (allergènes 3, 9, 10) de notre production.*

 Vegetarian / *Végétarien*  
 Vegan / *Végétalien*



## Appetizers / Aperitifs




	Allergens / Allergènes	
<b>Stracciatella</b> <small>NEW</small> Burrata (Ital. cream cheese) with red shrimp and raspberries <i>Burrata (fromage à la crème italien) avec crevettes rouges et framboises</i>	2, 7	24.50
<b>Tonno e mele</b> <small>NEW</small> Tuna tartare, apples, lime, Mojito jelly and chilli pepper <i>Tartare de thon, pommes, citron vert, gelée de Mojito et piment rouge</i>	4	25.50
<b>Vitello</b> <small>NEW</small> Veal with tuna sauce <i>Veau à la sauce de thon</i>	3, 4	• 24.50 30.50
<b>Manzo</b> Piedmont Fassona beef tartare 120 gr. / 200 gr. <i>Tartare de bœuf Piémont Fassona 120 gr / 200 gr.</i>	1, 9, 10	• 25.50 34.50

• Half portion / Demi-portion

## Pasta and risotto / *Pasta et risotto*










All our pasta - except for Lasagnetta - can also be prepared gluten-free (waiting time approx. 20 min.)  
 Cavatelli, paccheri and spaghetti alla chitarra are prepared with fresh pastry  
*Toutes nos pâtes peuvent également être préparées sans gluten (temps d'attente environ 20 minutes)*  
*Cavatelli, paccheri et spaghetti alla chitarra sont des pâtes fraîches*




	Allergens / <i>Allergènes</i>	
<b>Crudaiola</b>  NEW	1, 7, 9	• 16.50
Orecchiette pasta with fresh tomatoes, rocket and Grana cheese		22.50
<i>Pâtes Orecchiette aux tomates fraîches, roquette et fromage Grana</i>		
<b>Lasagnetta</b> 	1, 7, 9	22.50
Carasau-bread lasagna, eggplant, buffalo mozzarella and cherry tomatoes		
<i>Lasagne au pain Carasau, aubergines, mozzarella de buffle et tomates cerise</i>		
<b>Cavatelli</b>	1, 7, 9	• 18.50
Cavatelli pasta with luganighetta (local sausage), cherry tomatoes and sheep cheese		23.50
<i>Cavatelli avec luganighetta (saucisse tessinoise), tomates cerises et fromage de brebis</i>		
<b>Tagliolini</b>	1, 3, 7, 9	24.50
Tagliolini pasta with cuttlefish ink, scallops, lemon grass and chilli		
<i>Tagliolini à l'encre de seiche, coquille Saint-Jacques, citron vert et piment</i>		
<b>Paccheri</b>	1, 2, 4, 9, 14	26.50
Paccheri pasta with seafood, garlic and tomatoes		
<i>Paccheri aux fruits de mer, à l'ail et aux tomates</i>		
<b>Vongole</b> NEW	7, 9	• 19.50
Acquerello risotto with clams and lemon thyme		26.50
<i>Risotto Acquerello aux palourdes et thym citronné</i>		

 Vegetarian / *Végétarien*  
  Vegan / *Végétalien*

• Half portion / *Demi-portion*

# Vegetarian and vegan corner

	Allergens / Allergènes	
<b>Polpette di ceci</b> 	1, 5, 7, 9, 11	14.50
Chickpea balls with spices, yogurt and sesame <i>Boulettes de pois chiches aux saveurs épicées, yaourt et sésame</i>		
<b>Edamame</b>   NEW	6	17.00
Edamame beans flatbreads, chia seeds, strawberries, thyme and balsamic vinegar <i>Crêpe de Edamame, semis de chia, fraises, thym et vinaigre balsamique</i>		
<b>Tomino</b> 	7	18.50
Grilled Tomme cheese with assorted grilled vegetables <i>Tomme grillée avec une composition de légumes grillés</i>		
<b>Avocado</b>  	9	18.50
Our avocado tartare with tomatoes and corn <i>Notre tartare d'avocat aux tomates et maïs</i>		
<b>Tofu</b>  	6, 9	19.50
Sliced tofu, orange-flavored venus-rice and vegetables <i>Tofu tranché, riz vénus aromatisé à l'orange et légumes</i>		
<b>Spaghetti allo zafferano</b>  NEW	1, 7, 8, 9	21.50
Spaghetti with saffron, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, olives, basil, capers, pine nuts and lemon <i>Spaghetti au safran, mozzarella de buffle, tomates fraîches, olives, basilic, câpres, pignons et citron</i>		

-  Vegetarian / Végétarien
-   Vegan / Végétalien

## Fish / Poisson









	Allergens / Allergènes	
<b>Fritto misto</b> Mixed fried seafood with french fries <i>Friture de la mer avec pommes frites</i>	1, 2, 3, 14	34.50
<b>Tonno</b> NEW Tuna tataki in herb bread crust with lukewarm edamame sauce, vegetables and orange perfumed venus rice <i>Tataki de thon en croûte de pain aux herbes avec sauce Edamame tiède, légumes et riz vénus aromatisé à l'orange</i>	4, 7, 8, 9, 11	40.50
<b>Gamberoni</b> NEW Grilled prawns skewer in orange sauce with vegetables and orange-perfumed venus rice <i>Brochette à crevettes grillées à la sauce orange avec des légumes et riz vénus aromatisé à l'orange</i>	2, 9	42.50
<b>Polpo</b> NEW Roasted octopus with tomato cream confit, caper powder, olive crumble and mashed potatoes <i>Poulpe rôti avec crème de tomates confites, poudre de câpres, crumble d'olives et pommes de terre écrasées</i>	4, 9	43.50
<b>Calamaro</b> NEW Grilled squid, coconut sauce, venus rice and vegetables <i>Calamars grillés, sauce à la noix de coco, riz vénus et légumes</i>	4, 9	43.50



## Meat / Viande

	Allergens / Allergènes	
<b>Galletto</b> <small>NEW</small> Cockerel with curry sauce, potatoes and vegetables <i>Coq au curry avec pommes de terre et légumes</i>	7, 9	35.50
<b>Cavallo</b> Horse fillet (220gr) with potatoes and vegetables <i>Filet de cheval (220gr) avec pommes de terre et des légumes</i>	9	39.50
<b>Vitello</b> Veal piccata with risotto and vegetables <i>Piccata de veau avec risotto et des légumes</i>	1, 3, 7, 9	42.50
<b>Manzo</b> Beef fillet (220g) with potatoes and vegetables <i>Filet de boeuf (220g) avec pommes de terre et des légumes</i>	9	49.00








# Hamburger




	Allergens / Allergènes	
<b>Tofu</b>  	1, 6, 7, 9, 11	20.50
Vegetarian burger made from oats and tofu with tomatoes, salad, lightly spicy sauce <i>Burger végétarien de tofu et avoine, salade, tomates, sauce légèrement épicé</i>		
<b>Pollo</b> 	1, 7, 9, 11	23.50
Chicken burger with tomatoes, salad, bacon, barbeque sauce <i>Burger de poulet, tomates, salade, bacon et sauce BBQ</i>		
<b>Manzo</b> 	1, 3, 7, 11	25.50
Beef burger with tomatoes, salad, Deep BLU-sauce <i>Burger de boeuf, tomates, salade, sauce BLU</i>		
<b>Salmone</b> 	1, 4, 7, 9, 11	25.50
Salmon burger with tomatoes, salad, fresh cheese and chive-sauce <i>Burger de saumon, tomates, salade avec sauce au fromage frais et ciboulette</i>		
<b>Manzo special – Summer Edition</b>  NEW	1, 3, 7, 11	29.50
Beef burger, salad, pineapple, onion mayonnaise, guacamole and herb cheese <i>Burger de boeuf, salade, ananas, mayonnaise à l'oignon, guacamole et fromage aux fines herbes</i>		
All dishes are served with fried potatoes <i>Tous les plats sont servis avec pommes frites</i>		
 <b>Tomato-red bread</b> <i>Pain rouge aux tomates</i>	1, 7, 11	
 <b>Black bread with squid ink</b> <i>Pain noir à l'encre de seiche</i>	1, 4, 7, 11	

 Vegetarian / Végétarien

# Pizza




All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*



	Allergens / Allergènes	
<b>Focaccia with date tomatoes and coarse salt</b>   <i>Focaccia avec tomates-dattes et sel gros</i>	1	14.50
<b>Marinara</b>   Tomatoes, garlic, extra virgin olive oil <i>Tomates, ail, huile d'olive extra-vierge</i>	1	15.00
<b>Margherita</b>  Tomatoes, mozzarella and basil <i>Tomates, Mozzarella et basilic</i>	1, 7	15.90
<b>Napoli</b> Tomatoes, mozzarella, anchovy fillets, capers, oregano <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, origan</i>	1, 4, 7	17.90
<b>Funghi</b>  Tomatoes, mozzarella, champignon-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, champignons</i>	1, 7	19.90
<b>Caprese</b>  Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil <i>Tomates, mozzarella, mozzarella de bufflonne, tomates fraîches, basilic</i>	1, 7	19.90
<b>Salame</b> Tomatoes, mozzarella, mild salami <i>Tomates, mozzarella, salami doux</i>	1, 7	19.90
<b>Diavola</b> Tomatoes, mozzarella, spicy salami <i>Tomates, mozzarella, salami piquant</i>	1, 7	19.90

 Vegetarian / *Végétarien*  
  Vegan / *Végétalien*

# Pizza



All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*




	Allergens / Allergènes	
<b>Mascarpone</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, arugula <i>Tomates, mozzarella, mascarpone, roquette</i>		
<b>Romana</b>	1, 4, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, black olives <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires</i>		
<b>Prosciutto</b>	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, ham <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		
<b>4 Formaggi</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, Mozzarella, parmesan, fontina, gorgonzola <i>Tomates, mozzarella, parmesan, fontina et gorgonzola</i>		
<b>Tricolore</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, courgettes, fresh tomatoes <i>Tomates, mozzarella, courgettes, tomates fraîches</i>		
<b>Capricciosa</b>	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, olive, ham, mushrooms, arichokes <i>Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignons et artichauts</i>		
<b>Calzone</b>	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, ham <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		

 Vegetarian / Végétarien  
 Vegan / Végétalien

# Pizza

All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*

	Allergens / Allergènes	
<b>Quattro Stagioni</b> Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives <i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives noires</i>	1, 7	22.90
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomatoes, mozzarella, ham, champignon-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>	1, 7	22.90
<b>Greca</b>  Tomatoes, mozzarella, feta cheese, black olives <i>Tomates, mozzarella, feta, olives noires</i>	1, 7	22.90
<b>Boscaiola</b>  Tomatoes, mozzarella, porcini-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, cèpes</i>	1, 7	22.90
<b>Speck e brie</b> Tomatoes, mozzarella, speck, brie <i>Tomates, mozzarella, speck, brie</i>	1, 7	23.90
<b>Calzone farcito</b> Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i>	1, 3, 7	23.90
<b>Focaccia with buffalo mozzarella and prosciutto</b> <i>Focaccia avec mozzarella de bufflone et jambon cru</i>	1, 7	24.90

 Vegetarian / Végétarien  
  Vegan / Végétalien

# Pizza BLU Special

All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*

Allergens /  
*Allergènes*

<b>Parmigiana</b> 🌿	1,7	21.90
Tomatoes, mozzarella, eggplants, parmesan cheese, basil <i>Tomates, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic</i>		
<b>Vegetariana</b> 🌿	1,7	21.90
Tomatoes, mozzarella, eggplant, courgettes <i>Tomates, mozzarella, aubergines, courgettes</i>		
<b>Primavera</b> 🌿	1,7	22.90
Tomatoes, rocket, cherry-tomatoes, parmesan cheese flakes, balsamic cream <i>Tomates, roquette, tomates cerises, copeaux de fromage grana, crème balsamique</i>		
<b>Gorgonzola e mele</b> 🌿	1,7	22.90
Mozzarella, gorgonzola, apples (pizza without tomatoes) <i>Mozzarella, gorgonzola, pommes (pizza sans tomates)</i>		
<b>Lido</b>	1,7	23.90
Tomatoes, mozzarella, prosciutto, champignons-mushrooms, parmesan cheese <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, champignons, parmesan</i>		
<b>BLU</b> 🌿	1,7	23.90
Tomatoes, mozzarella, cheese flakes, truffle oil, black pepper from Valle Maggia <i>Tomates, mozzarella, fromage grana, huile aux truffes, poivre noir de la Valle Maggia</i>		
<b>Frutti di mare</b>	1,7	23.90
Tomatoes, seafood <i>Tomates, fruits de mer</i>		
<b>Crudo</b>	1,7	24.90
Tomatoes, mozzarella, prosciutto <i>Tomates, mozzarella, jambon cru</i>		
<b>Carpaccio</b>	1,7	24.90
Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, arugula, grana cheese flakes, extra virgin olive oil <i>Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de fromage grana, huile d'olive extra-vierge</i>		
<b>Buongustaia</b>	1,7	26.90
Tomatoes, mozzarella, Culatello di Zibello (ham from Emilia Romagna), buffalo mozzarella, fresh tomatoes <i>Tomates, mozzarella, jambon culatello di zimbello, mozzarella de bufflonne, tomates fraîches</i>		

## Boissons / Drinks

<b>Boissons / Drinks</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Eau minérale pétillante / Sparkling Water San Pellegrino				5.80	9.00
Eau plate / Plain water Panna				5.80	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta			4.90		
Nestea Pêche / Peach Citron / Lemon			4.90		
Rivella Blue Rouge / Red			4.90		
Gassosa Citron/Lemon Mandarine/Tangerine			4.90		
Apfelschorle			4.90		
Kinley Lemon	4.50				
Kinley Tonic	4.50				
Eau minérale / Mineral Water (au verre / by the glass)	2.00		3.00		
Sirop / Syrup	2.00				
<hr/>					
<b>Jus/Juices Granini</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Orange	4.90				
Ananas / Pineapple	4.90				
Tomate / Tomato	4.90				
Pêche / Peach	4.90				
Poire / Pear	4.90				
<hr/>					
<b>Bière / Beer</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Heineken Pressoin / On tap		4.40		7.50	
Erdinger Blanche / Weissbier			7.00	8.50	
Erdinger Blanche Sans Alc. / Weissbier ohne Alk.			6.00		
Ittinger Ambrée / Amber			7.00		
Corona			7.00		
<hr/>					
<b>Bières artisanales / Craft beer</b>	<b>2 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Venus (nera al riso venere)			8.50		
Hermes (rossa al riso Ermes)			8.50		
Evo Gluten Free (bionda al riso Carnaroli)			8.50		
Lyla (Pale Ale)			8.50		
Jaya (Amber Belgian Pale Ale)			8.50		
6612 (Produced with Dry Bread)			8.50		

## Boissons / Drinks

<b>Apéritifs / Aperitifs</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
SanBitter Analc. Bianco / Rosso (sans alc. / non alcoholic)	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		2.90
Espresso Double		5.20
Espresso Macchiato (avec lait / with milk)		2.90
Espresso Arrosé / With liquor		3.90
Espresso Arrosé Spécial / Special with liquor		4.20
Décaféiné / De-caffeinated		2.90
Décaféiné macchiato / De-caffeinated with milk		2.90
Café d'orge / Espresso Orzo (made with barley)		3.10
D'orge macchiato / d'Orzo with milk		3.10
Espresso / Espresso Ginseng		3.10
Café grande tasse / Large coffee		3.90
Cappuccino		4.50
Thé / Tea		3.50
Tisane / Herbal tea		5.00



## Boissons / Drinks

<b>Digestives / Digestifs (4cl)</b>	Vol. Alc.	
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
Ramazotti	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

<b>Grappa tessinoise / Ticino</b>	Vol. Alc.	
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

<b>Grappa italienne / italian</b>	Vol. Alc.	
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