





[www.blu-locarno.ch](http://www.blu-locarno.ch)

## Carta estiva / Sommerkarte

	Allergeni / Allergene	
<b>Gazpacho</b> Gazpacho alle fragole <i>Gazpacho mit Erdbeeren</i>	9	15.00
<b>Stracciatella</b> Stracciatella Gambero rosso lamponi <i>Büffelmozzarella mit roten Garnelen und Himbeeren</i>	2, 4, 7, 9	23.50
<b>Polipo</b> Polipo, pomodorini cherry confit e olive taggiasche <i>Tintenfisch, Cherry-Tomaten Confit und Taggiasca-Oliven</i>	2, 4	23.50
<b>Fragole</b> Risotto acquerello, fragole e franciacorta <i>Acquerello-Risotto mit Erdbeeren und Franciacorta-Sekt</i>	2	25.00
<b>Rib Eye</b> Rib Eye di manzo 220 gr con patate e verdure <i>Rib Eye vom Rind 220 gr mit Kartoffeln und Gemüse</i>	9	42.00
<b>Sogliola</b> Sogliola intera alla piastra, spinaci novelli e vellutata di patate <i>Ganze Seezunge vom Grill mit Jungspinat und Kartoffelsuppe</i>	4, 9	46.00
<b>Focaccia gamberi rossi</b> Focaccia gamberi rossi, stracciatella e pomodoro candito <i>Focaccia mit roten Garnelen, Büffelmozzarella und Tomaten-Confit</i>	1, 2, 7	26.50
<b>Focaccia tonno crudo</b> Focaccia tonno crudo, arancia rossa, pinoli tostati e finocchio <i>Focaccia mit rohem Thunfisch, roter Orange, gerösteten Pinienkernen und Fenchel</i>	1, 4, 8	26.50

# Insalate / Salat

	Allergeni / Allergene	
<b>Verde</b> 	9, 10	9.00
Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>		
<b>Mista</b> 	1, 9, 10	10.50
Insalata, cetrioli, mais, carote e pomodori cherry <i>Gemischter Salat: Salat, Gurken, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>		
<b>Esotica</b>	2	19.50
Zucchine, mango, cipolle rosse, dressing al lime e coriandolo, gamberoni <i>Zucchini, Mango, rote Zwiebeln mit Limetten-Korianderdressing, Garnelen</i>		
<b>Blu</b>	1, 3, 9, 10	20.50
Misticanza d'insalata con cubetti di pollo e champignon, salsa deep blu <i>Bunter Blattsalat mit Pouletwürfeln und Champignons an Deep Blu-Sauce</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan



# Antipasti / Vorspeisen

	Allergeni / Allergene	
<b>Capesante</b>	4	19.50
Capesante alle arance e pepe rosa <i>Jakobsmuscheln mit Orangen und Rosa-Pfeffer</i>		
<b>Salmone</b>	1, 4, 7	20.50
Tartar di salmone marinato, edamame, lamponi, focaccia nera e panna acida <i>Tartar aus mariniertem Lachs, Edamame-Bohnen, Himbeeren, schwarzer Focaccia und Sauerrahm</i>		
<b>Vitello</b>	3, 4, 9	23.50
Vitello tonnato <i>Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>		
<b>Manzo</b>	1, 9, 10	24.00
Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120g / 200g <i>Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>		








## Pasta e risotto / Pasta und risotto



Tutte le nostre paste possono essere fornite senza glutine (attesa ca. 20 minuti)  
Alle unsere Teigwaren können auch Glutenfrei zubereitet werden (Wartezeit ca. 20 min.)

	Allergeni / Allergene	
<b>Fusillone</b>	1, 7, 8, 9	19.00
Fusillone al farro, pesto di pomodoro, ricotta e pinoli <i>Dinkelteigwaren an Tomaten-Pesto (Tomaten, Ricotta und Pinienkernen)</i>		
<b>Lasagnetta di pane Carasau</b> 	1, 7	22.50
Melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>		
<b>Cavatelli</b>	1, 7, 9	23.50
Luganighetta, ricotta e pomodorini <i>Cavatelli (Teigwaren) mit Luganighetta, Ricotta und Cherrytomaten</i>		
<b>Paccheri</b>	1, 2, 4, 9, 14	24.50
Frutti di mare, aglio e pomodoro <i>Paccheri (Teigwaren) mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten</i>		
<b>Risotto</b>	1, 7, 9	24.50
Risotto acquerello ai mirtilli, caprino in tempura <i>Risotto aus Acquerello-Reis mit Heidelbeeren und Ziegenkäse in Tempura</i>		
<b>Spaghetti alla chitarra</b>	1, 2, 4, 9	26.00
Gamberoni, rana pescatrice, pomodori cherry e pesto di rucola <i>Spaghetti alla chitarra mit Garnelen, Seeteufel, Cherrytomaten und Rucola-Pesto</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan

# Vegetarian and vegan corner

	Allergeni / Allergene	
<b>Ceci</b> 	1, 5, 7, 9, 11	13.00
Polpette di ceci ai sapori speziati, yogurt e sesamo <i>Kichererbsenfrikadellen mit Gewürzen, Joghurt und Sesam</i>		
<b>Edamame</b> 	1, 6	17.00
Galette di edamame, semi di chia, mango e arancia <i>Edamame-Bohnen Fladen, Chia-Samen, Mango und Orange</i>		
<b>Tomino</b> 	7	17.50
Tomino alla griglia con composizione di verdure grigliate <i>Gegrillter Tomme-Käse mit Komposition aus gegrilltem Gemüse</i>		
<b>Tofu</b> 	6, 9	18.50
Tagliata di tofu, riso venere profumato all'arancia e verdure <i>Tofu geschnitten, Venusreis mit Orangen-Parfum und Gemüse</i>		
<b>Terra</b> 	1, 9	18.50
Penne alle verdure dell'orto <i>Penne (Teigwaren) mit Gemüse</i>		
<b>Avocado</b> 	1, 9	18.50
Il nostro tartare di avocado con pomodori e mais <i>Avocado-Tartar mit Tomaten und Mais</i>		
<b>Lasagne</b> 	1, 6, 7	19.50
Lasagne al ragu di soia e verdure <i>Lasagne mit Soja-Ragout und Gemüse</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan

## Pesce / Fisch

	Allergeni / Allergene	
<b>Fritto misto</b>	1, 2,	33.00
<b>Fritto misto con patate fritte</b>	3, 14	
<i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes frites</i>		
<b>Orata</b>	4, 9	36.00
<b>Orata alla mediterranea (olive, pomodorini e capperi) con riso venere profumato all'arancia e verdure</b>		
<i>Dorade nach mediterraner Art (Oliven, Cherrytomaten und Kapern), Venusreis mit Orangen-Parfum und Gemüse</i>		
<b>Tonno</b>	11	39.50
<b>Tataki di tonno al sesamo, chutney di zenzero e riso venere profumato all'arancia</b>		
<i>Sesam-Thunfischtataki mit Ingwer-Chutney und Venusreis mit Orangen-Parfum</i>		
<b>Gamberoni</b>	2, 3,	42.00
<b>Gamberoni alla piastra, maionese al mango, riso venere profumato all'arancia e verdure</b>	<sup>9</sup>	
<i>Garnelen mit Mango-Mayonnaise, Venusreis mit Orangen-Parfum und Gemüse</i>		

## Carne / Fleisch

	Allergeni / Allergene	CHF
<b>Pollo</b>	5, 9	33.50
Chicken Tikka Masala con riso basmati <i>Chicken Tikka Masala mit Basmatireis</i>		
<b>Cavallo</b>	9	38.50
Filetto di cavallo (220gr), patate e verdure <i>Pferdefilet (220gr), mit Kartoffeln und Gemüse</i>		
<b>Vitello</b>	1, 3, 7, 9	42.50
Piccata di vitello con risotto <i>Kalbspikata mit Risotto</i>		
<b>Manzo</b>	9	49.00
Filetto di manzo (220g), patate e verdure <i>Rindsfilet (220g) mit Kartoffeln und Gemüse</i>		

---


Con risotto / *Mit Risotto*: + 5.00 CHF




# Hamburger

	Allergeni / Allergene	
<b>Tofu</b>  	1, 6, 7, 9, 11	19.50
Hamburger vegetariano di tofu e avena, insalata, pomodori, salsa leggermente piccante <i>Vegetarischer Tofu-Hafer Burger mit Salat, Tomaten, leicht scharfer Sauce</i>		
<b>Pollo</b> 	1, 3, 7, 9, 11	22.50
Hamburger di Pollo, insalata, pomodori, pancetta e salsa BBQ <i>Poulet-Burger mit Tomaten, Salat, Speck, Barbequesauce</i>		
<b>Manzo</b> 	1, 3, 7, 11	23.50
Hamburger di Manzo, pomodori, insalata, salsa BLU <i>Rindshamburger mit Tomaten, Salat, "Deep BLU"-Sauce</i>		
<b>Salmone</b> 	1, 7, 9, 11	24.50
Hamburger di Salmone, pomodori, insalata con salsa al formaggio fresco ed erba cipollina <i>Lachs-Burger mit Tomaten, Salat, Frischkäse-Schnittlauch-Sauce</i>		
<b>Manzo special</b> 	1, 7, 9, 11	28.50
Hamburger di manzo, pomodori, insalata, salsa BLU, cipolle, pancetta, brie <i>Rindshamburger mit Tomaten, Salat, "Deep BLU"-Sauce, Zwiebeln, Speck, Brie</i>		

Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte  
*Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert*






 *Pane rosso al pomodoro*  
*Mit Tomaten-Brot*



 *Pane nero al nero di seppia*  
*Mit Sepia-Brot*

 Vegetariano / Vegetarisch

# Pizza


Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
*Jede Pizza kann auch mit Vollkornteig zubereitet werden*




	Allergeni / Allergene	
<b>Focaccia ai datterini e sale grosso</b>  <i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i>	1	14.50
<b>Marinara</b>  Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine</i>	1	15.00
<b>Margherita</b>  Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	15.90
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>	1, 4, 7	17.90
<b>Funghi</b>  Pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Champignon-Pilze</i>	1, 7	19.90
<b>Caprese</b>  Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	1, 7	19.90
<b>Salame</b> Pomodoro, mozzarella, salame dolce <i>Tomaten, Mozzarella, milde Salami</i>	1, 7	19.90
<b>Diavola</b> 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  
*Jede Pizza kann auch mit Vollkornteig zubereitet werden*




	Allergeni / Allergene	
<b>Mascarpone</b> 	1, 7	20.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>		
<b>Romana</b>	1, 7, 4	20.90
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven</i>		
<b>Capricciosa</b>	1, 7	20.90
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze</i>		
<b>Calzone</b>	1, 7	20.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
<b>Quattro Stagioni</b>	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>		
<b>Prosciutto</b>	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
<b>Prosciutto e funghi</b>	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon-Pilze</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
*Jede Pizza kann auch mit Vollkornteig zubereitet werden*






	Allergeni / Allergene	
<b>Tricolore</b> 	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, frische Tomaten</i>		
<b>Greca</b> 	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, feta, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Feta, schwarze Oliven</i>		
<b>Speck e brie</b>	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, speck, brie <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie</i>		
<b>Calzone farcito</b>	1, 3, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo <i>Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>		
<b>Boscaiola</b> 	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>		
<b>Focaccia con bufala e crudo</b>	1, 7	24.90
<i>Focaccia mit Büffelmozzarella und Rohschinken</i>		




 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

# Pizza BLU Special

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale  
*Jede Pizza kann auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

Allergeni /  
Allergene

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

 Vegetariano / Vegetarisch  
  Vegano / Vegan

## Bevande / Getränke

<b>Acqua e bibite analcoliche</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Acqua Minerale / San Pellegrino			5.70	9.00
Acqua Naturale Panna			5.70	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta		4.50		
The Nestea Pesca / Limone		4.50		
Rivella Blu / Rossa		4.50		
Gassosa Fizzy Limone / Mandarino		4.50		
Apfelschorle		4.50		
Kinley Lemon	4.50			
Kinley Tonic	4.50			

<b>Succhi</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Arancia	4.50			
Ananas	4.50			
Pomodoro	4.50			
Pesca	4.50			
Pera	4.50			

<b>Birre</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Heineken Spinata		4.80	7.50	
Erdinger Weissbier		7.00	8.50	
Erdinger Weissbier Analcolica		6.00		
Erdinger Pikantus			9.00	
Ittinger Ambrata		7.00		
Sol		7.00		

<b>Birre artigianali</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Regina Hordeum (bionda al riso Carnaroli)		8.50		
Contina (bianca al farro)		8.50		
Venus (nera al riso venere)		8.50		
Hermes (rossa al riso Hermes)		8.50		
Evo Gluten Free (bionda al riso Carnaroli)		8.50		

## Bevande / Getränke

<b>Aperitivi</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
SanBitter Analc. Bianco / Rosso	4.50	
Crodino	4.50	
Campari Soda	4.50	
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Kir Royal-Prosecco		9.00
Garibaldi		12.00
Martini Bianco / Rosso	6.00	
Campari	6.00	
Aperol	6.00	
Pernod	6.00	
Sherry	6.00	

### **Caffè**

Espresso Liscio		2.90
Espresso Doppio		5.20
Espresso Macchiato		2.90
Espresso Corretto		3.70
Corretto Speciale		4.20
Espresso Decaffeinato		2.90
Espresso Decaffeinato Macchiato		2.90
Espresso Orzo		3.10
Espresso Orzo Macchiato		3.10
Espresso Ginseng		3.10
Caffè Tazza Grande		3.90
Cappuccino		4.50
The		3.50
Tisana Bio		5.00

# Bevande / Getränke

<b>Digestivi</b>	Vol. Alc.	<b>4cl</b>
Amaretto di Saronno	28%	7.00
Appenzeller	29%	7.00
Averna	29%	7.00
Braulio	21%	7.00
Cynar	16.5%	7.00
Montenegro	23%	7.00
Ramazotti	30%	7.00
Jägermeister	35%	7.00
Fernet Branca	39%	7.00
Fernet Menta	28%	7.00
Sambuca	40%	7.00
Bailey's	17%	7.00
Vecchia Romagna	38%	7.00

<b>Grappe ticinesi</b>	Vol. Alc.	<b>2cl</b>
Limoncino	32%	5.00
Nocino	25%	5.00
Vallemaggia Delea	43%	7.00
Kopp Von Der Krone	40%	9.00
Pian Marnin Riserva	40%	9.00
San Zeno	40%	9.00
Sassi Grossi	43%	9.00
Sinfonia	48%	9.00
Vecchio Rovere Delea	43%	9.00
Vecchio Rovere Sabina Quadra	43%	14.00
Vecchio Moscato Sabina Quadra	43%	16.00

<b>Grappe italiane</b>	Vol. Alc.	<b>2cl</b>
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



## Provenienza della carne e del pesce

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia  
**Salame dolce:** Svizzera **Salame piccante:** Svizzera  
**Culatello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia  
**Speck:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera **Pollo:** Italia  
**Cavallo:** Canada, Australia **Manzo:** Svizzera, Australia  
**Vitello:** Svizzera, Olanda **Gambero rosso:** Italia, Ecuador  
**Polipo:** Tunisia **Orata:** Italia, Francia, Spagna  
**Sogliola:** Francia **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia  
**Capesante:** USA **Salmone:** Norvegia, Scozia  
**Rana pescatrice:** Francia **Calamari:** Indo pacifico  
**Mazzancolle tropicali:** Indo pacifico

## Herkunft Fleisch und Fisch

**Schinken:** Schweiz **Rohschinken:** Italien  
**Süsse Salami:** Schweiz **Pikante Salami:** Schweiz  
**Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien  
**Lardo:** Italien **Poulet:** Frankreich, Italien **Pferd:** Kanada  
**Lamm:** Neuseeland **Rind:** Schweiz, Australien **Kalb:** Schweiz  
**Rote Garnelen:** Italien, Ecuador  
**Octopus:** Tunesien **Dorade:** Italien, Frankreich, Spanien  
**Seezunge:** Frankreich **Thunfisch:** Philippinen  
**Garnelen:** Thailand **Jakobsmuscheln:** USA  
**Lachs:** Norwegen, Schottland **Seeteufel:** Frankreich  
**Tintenfisch:** Pazifischer Ozean

## 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: vale a dire: 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

## Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenthaltige 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. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)*
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 Weichtiererzeugnisse*

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 antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.