










www.blu-locarno.ch








Carta pomeridiana / Nachmittagskarte

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

	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: Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>	1, 9, 10	10.50
Zuppa di cipolle  <i>Zwiebelsuppe</i>	1, 9	15.00
Variazione di salumi Efra di Gordola Lardo, pancetta arrotolata e prosciutto crudo con frutta e pane <i>Aufschnitt-Variation der Metzgerei Efra aus Gordola: Lardo, Gerollter Speck, Rohschinken mit Früchten und Brot</i>	1, 8	20.00
Lasagnetta di pane Carasau  Melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>	1, 7	22.50
Manzo Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120g / 200g <i>Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	1, 9, 10	24.50 31.50
Pizza Trovate la nostra ricca scelta di pizze in fondo a questo menu <i>Unsere grosse Pizza-Auswahl finden Sie im hinteren Teil dieser Speisekarte</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch
  Vegano / Vegan



Carta invernale 2017 / Winterkarte 2017




	Allergeni / Allergene	
Zuppa di cipolle   <i>Zwiebelsuppe</i>	1, 9	15.00
Carciofi   Insalata di carciofi, grana a scaglie e vinaigrette <i>Salat mit Artischocken, Grana-Käse und Vinaigrette</i>	1, 7, 8, 9	19.50
Nocciole  Risotto Acquerello alle nocciole e taleggio <i>Aquerello-Risotto mit Haselnüssen und Taleggio-Käse</i>	7, 9	24.50
Branzino Filetti di branzino, carciofi e patate schiacciate <i>Seebarschfilets mit Artischocken und Quetschkartoffeln</i>	1, 2, 4, 9, 14	43.50
Agnello Lombata d'agnello alle erbe, gelato al rosmarino, patate e verdure <i>Lendenstück vom Lamm mit Kräutern, Rosmarin-Eis, Kartoffeln und Gemüse</i>	1, 3, 7, 9	43.50
Focaccia   Focaccia carciofi e timo <i>Artischocken-Thymian Focaccia</i>	1	24.50
Focaccia al salmone Salmone, capperi, cipolla rossa e panna acida <i>Lachs, Kapern, Rote Zwiebel und Sauerrahm</i>	1, 8	24.50

Insalate / Salat

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.

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

 Vegetariano / Vegetarisch
  Vegano / Vegan

Antipasti / Vorspeisen




	Allergeni / Allergene	
<hr/> Capesante		
Patata dolce, barbabietola, lampone e capasanta <i>Jakobsmuschel mit Süsskartoffeln, Randen und Himbeeren</i>	1, 4, 8, 9	19.50
<hr/> Salmone		
Tartare di salmone marinato, salsa teriyaki, guacamole <i>Tartar aus mariniertem Lachs, Teriyaki-Sauce, Guacamole</i>	1, 4, 7	20.50
<hr/> Funghi		
Crostone di polenta rossa dei terreni alla Maggia, funghi misti e timo <i>Gebackene Rote Polenta der Terreni alla Maggia mit gemischten Pilzen und Thymian</i>	1, 3, 7, 8, 9	23.50
<hr/> Manzo		
Tartare di manzo di Fassona Piemontese 120g / 200g	1, 9, 10	24.50
<i>Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>		31.50

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	
Lasagnetta di pane Carasau 	1, 7	22.50
Melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini <i>Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten</i>		
Cavatelli	1, 7, 9	23.50
Luganighetta, ricotta e pomodorini <i>Cavatelli (Teigwaren) mit Luganighetta, Ricotta und Cherrytomaten</i>		
Paccheri	1, 2, 4, 9, 14	24.50
Frutti di mare, aglio e pomodoro <i>Paccheri (Teigwaren) mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten</i>		
Tagliolini	1, 3, 5, 7, 9	24.50
Tagliolini al nero di seppia, capesante, lemon grass e peperoncino <i>Tagliolini (Teigwaren) mit Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Lemon Grass und Chilischoten</i>		
Spaghetti alla chitarra	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>		
Astice	2, 4, 7, 9, 14	26.50
Risotto Acquerello all'astice e limone candito <i>Acquerello-Risotto mit Hummer und Kandierter Zitrone</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch
  Vegano / Vegan

Vegetarian and vegan corner

	Allergeni / Allergene	
Ceci 	1, 5, 7, 9, 11	13.50
<hr/>		
Edamame  	6	17.00
<hr/>		
Tomino 	7	17.50
<hr/>		
Tofu  	6, 9	18.50
<hr/>		
Terra  	1, 9	18.50
<hr/>		
Avocado  	1, 9	18.50
<hr/>		
Soia 	1, 6, 7, 9	19.50

Pesce / Fisch


	Allergeni / Allergene	
Fritto misto	1, 2,	33.00
Fritto misto con patate fritte	3, 14	
<i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes frites</i>		
Tonno	11	39.50
Tataki di tonno in crosta di quinoa, salsa all'arancia, riso venere profumato all'arancia, zucchine alla menta		
<i>Thunfischtataki in Quinoa-Kruste, Orangensauce, Orangenparfumierter Venusreis, Zucchini an Minze</i>		
Gamberoni	2, 3, 9	42.00
Gamberoni alla piastra, mayonese al mango, riso venere profumato all'arancia e verdure		
<i>Gegrillte Garnelen, Mango-Mayonnaise, Orangenparfumierter Venusreis und Gemüse</i>		
Grigliata mista di pesce	2, 4, 9	49.00
Gamberoni, capasanta, tonno, branzino e astice e riso venere profumato all'arancia		
<i>Gemischter Fisch vom Grill: Garnelen, Jakobsmuschel, Thunfisch, Seebarsch und Hummer mit Orangenparfumiertem Venusreis</i>		

Carne / Fleisch

	Allergeni / Allergene	
Pollo	5,7, 8,9, 11	34.50
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, liquirizia, melanzane e ceci <i>Niedergegarte Pouletbrust, Lakritze, Auberginen und Kichererbsen</i>		
Cavallo	9	38.50
Filetto di cavallo (220gr), patate e verdure <i>Pferdefilet (220gr) mit Kartoffeln und Gemüse</i>		
Vitello	1, 3, 7, 9	42.50
Piccata di vitello con risotto <i>Kalbspikata mit Risotto</i>		
Manzo	9	46.00
Filetto di manzo (220g), funghi porcini, patate e verdure <i>Rindsfilet (220g) mit Steinpilzen, Kartoffeln und Gemüse</i>		


Con risotto / *Mit Risotto*: + 5.00 CHF

Hamburger

	Allergeni / Allergene	
Tofu  	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>		
Pollo 	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>		
Manzo 	1, 3, 7, 11	23.50
Hamburger di Manzo, pomodori, insalata, salsa BLU <i>Rindshamburger mit Tomaten, Salat, "Deep BLU"-Sauce</i>		
Salmone 	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>		
Manzo special 	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	
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
Jede Pizza kann auch mit Vollkornteig zubereitet werden




	Allergeni / Allergene	
Mascarpone 	1, 7	20.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>		
Romana	1, 7, 4	20.90
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven</i>		
Capricciosa	1, 7	20.90
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi e carciofi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken</i>		
Calzone	1, 7	20.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
Quattro Stagioni	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>		
Prosciutto	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		
Prosciutto e funghi	1, 7	21.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</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	
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>		
Greca 	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, feta, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Feta, schwarze Oliven</i>		
Speck e brie	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, speck, brie <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie</i>		
Calzone farcito	1, 3, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo <i>Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>		
Boscaiola 	1, 7	22.90
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>		
Focaccia con bufala e crudo	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

Parmigiana 	1,7	21.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>		
Vegetariana 	1,7	21.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini</i>		
Primavera 	1,7	22.90
Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crema di balsamico <i>Tomaten, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Käse, Balsamico-Crème</i>		
Pizza con mele e gorgonzola 	1,7	22.90
<i>Pizza mit Äpfeln und Gorgonzola</i>		
Lido	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, champignon, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons, Grana-Käse</i>		
BLU 	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>		
Crudo	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>		
Frutti di mare	1,7	23.90
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>		
Carpaccio	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>		
Buongustaia	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

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

Succhi	2 dl	3 dl	5 dl	1L
Arancia	4.50			
Ananas	4.50			
Pomodoro	4.50			
Pesca	4.50			
Pera	4.50			

Birre	2 dl	3 dl	5 dl	1L
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		

Birre artigianali	2 dl	3 dl	5 dl	1L
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

Aperitivi	2 dl	3 dl
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

Digestivi	Vol. Alc.	4cl
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

Grappe ticinesi	Vol. Alc.	2cl
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

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
Cavallo: Canada, Australia **Manzo:** Svizzera, Australia
Vitello: Svizzera, Olanda **Capriolo:** Austria **Astice:** Canada
Gambero rosso: Italia, Ecuador **Tonno:** Filippine
Gamberoni: Thailandia **Capesante:** USA **Salmone:** Norvegia, Scozia
Rana pescatrice: Francia **Calamari:** Indo pacifico
Mazzancolle tropicali: Indo pacifico

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien
Süsse Salami: Schweiz **Pikante Salami:** Schweiz
Culatello di Zibello: Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien
Lardo: Italien **Poulet:** Italien, Frankreich **Pferd:** Kanada, Australien
Rind: Schweiz, Australien **Kalb:** Schweiz, Holland
Reh: Österreich **Hummer:** Kanada **Rote Garnelen:** Italien, Ecuador
Thunfisch: Philippinen **Garnelen:** Thailand
Jakobsmuscheln: USA **Lachs:** Norwegen, Schottland
Seeteufel: Frankreich **Tintenfisch:** Indo-Pazifischer Ozean
Tropische Garnelen: Indo-Pazifischer Ozean

Allergeni e intolleranze alimentari

- 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.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 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.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 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.
- 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; lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 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).
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
- 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.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

- Gluten: Glutenthaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.*
- Eier: Eier und Eierzeugnisse.*
- Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.*
- Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.*
- Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.*
- Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).*
- Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.*
- Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.*
- Senf: Senf und Senferzeugnisse.*
- Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.*
- Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).*
- Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.*
- 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 antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.