

# Menu





# Menu Degustazione Carne

## Degustationsmenü Fleisch

4 portate / 4 Gänge ——— 80.00

5 portate / 5 Gänge ——— 89.00

### Tonnato

Vitello tonnato, polvere di capperi Cunzati, paprika  
*Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapernpulver Cunzati, Paprika*

3 | 4 | 9

### Melone

Gazpacho di melone cantalupo e menta  
*Gazpacho aus Cantaloupe-Melone und Minze*



9

### Crudaiola

Mezzi paccheri, cacio, pepe, pomodoro e basilico  
*Mezzi paccheri, cacio, Pfeffer, Tomate und Basilikum*



1 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

### Ribeye

Ribeye di manzo cotto a bassa temperatura, rucola,  
scaglie di grana, patate, ratatouille  
*Bei niedriger Temperatur gegartes Ribeye-Rindfleisch, Rucola,  
Parmesanflocken, Kartoffeln, Ratatouille*



7 | 9

### Cocco

Cre moso al cocco, jam al mandarino,  
ananas caramellata, sorbetto al mango  
*Kokosnusscreme, Mandarinenmarmelade,  
karamellisierte Ananas, Mangosorbet*



3 | 7

Allergeni /  
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo  
*Die Wahl des Degustationsmenüs muss vom gesamten Tisch geteilt werden*

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

# Menu Degustazione Pesce

## Degustationsmenü Fisch

4 portate / 4 Gänge ——— 80.00

5 portate / 5 Gänge ——— 89.00

### Polpo ai tre pomodori

Tentacolo di polpo alla griglia,  
crema ai tre pomodori e crumble di olive taggiasche

*Gegrillte Tintenfischtentakel,  
Tomatencreme und Taggiasca-Olivenstreusel*



9 | 14

### Melone

Gaspacho di melone cantalupo e menta  
*Gaspacho aus Cantaloupe-Melone und Minze*



9

### Branzino

Mezze maniche, crema di datterino, branzino,  
olive taggiasche e capperi Cunzati  
*Mezze Maniche, Dattelcreme-Tomaten, Wolfsbarsch,  
Taggiasca-Oliven und Cunzati-Kapern*

1 | 4 | 6 | 8 | 9 | 10

### Tataki

Tataki di tonno croccante, maionese al frutto della passione,  
brunoise di mango, salsa teriyaki, riso Venere profumato all'arancia

*Knuspriger Thunfisch-Tataki, Passionsfrucht-Mayonnaise,  
Mango-Brunoise, Teriyaki-Sauce, Venus-Reis mit Orangen-Duft*

1 | 3 | 4 | 6 | 9

### Esotica

Semifreddo al mango, jam al lampone,  
croccante al cioccolato bianco, gelato al cocco

*Mango-Parfait, Himbeer-Marmelade,  
weiße Schokoladen-Crisp, Kokosnuss-Eis*



3 | 6 | 7 | 8

Allergeni /  
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo  
*Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden*

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free

# Menu Degustazione Vegetariano

## Degustationsmenü Gemüse

4 portate / 4 Gänge ——— 76.00

5 portate / 5 Gänge ——— 85.00

### Avocado

Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata di stagione, pesche e citronette al lampone

*Unser Avocado-Tartar, knackiges Gemüse, Senf, Salat der Saison, Pfirsiche und Himbeer-Citronette*



8 | 9 | 10

### Melone

Gazpacho di melone cantalupo e menta  
*Gazpacho aus Cantaloupe-Melone und Minze*



9

### Barbabietola

Risotto Acquerello, barbabietola, crema di bufala, burro al timo e limone  
*Acquerello Risotto, Rote Bete, Büffelcreme, Zitronen-Thymian-Butter*



7 | 9

### Tempeh

Tempeh fatto in casa ben arrostito, crema di zucchine, purea di patate al lime, asparagi

*Hausgemachtes, gut gebratenes Tempeh, Zucchini-creme, Limonen-Kartoffelpüree, Spargel*



6 | 7 | 9

### Ciliegia

Mousse alla ciliegia, biscotto alle noci, sorbetto al limone  
*Cherry Mousse, Walnussplätzchen, Zitronensorbet*



8

Allergeni /  
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo  
*Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden*








 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Plant based





## Antipasti

---

9	<b>Melone</b> Gazpacho di melone cantalupo e menta <i>Gazpacho aus Cantaloupe-Melone und Minze</i>	<b>16.50</b>   
1161718	<b>Ceci</b> Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione ricca di gusto, pomodorini, semi di girasole, yogurt delicatamente speziato <i>Zart gewürzte Kichererbsenbällchen, leckerer Salat der Saison, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne, zart gewürzter Joghurt</i>	<b>22.50</b> 
819110	<b>Avocado</b> Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata di stagione, pesche e citronette al lampone <i>Unser Avocado-Tartar, knackiges Gemüse, Senf, Salat der Saison, Pfirsiche und Himbeer-Citronette</i>	<b>24.20</b>   

## Primi piatti

---

11819	<b>Pomodoro</b> Orecchiette di grano arso, pomodoro bruciato, babaganoush, caprino di mandorla al basilico <i>Orecchiette di grano arso, verbrannte Tomate, Babaganoush, Basilikum-Mandel-Ziegenkäse</i>	<b>24.50</b> <b>17.20</b> ½ porzione ½ Portion  
719	<b>Barbabietola</b> Risotto Acquerello, barbabietola, crema di bufala, burro al timo e limone <i>Acquerello Risotto, Rote Bete, Büffelcreme, Zitronen-Thymian-Butter</i>	<b>26.90</b>  

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free





# Plant based

## Hamburger

---

11619  
111

### Tofu

Hamburger vegetariano di tofu e avena (200g), insalata, pomodori, salsa leggermente piccante  
*Vegetarischer Tofu-Hafer Burger (200g), Salat, Tomaten, leicht pikante Sauce*

28.30



11619  
111

### Impossible Burger Homemade

Burger di leguminose (150g), insalata, pomodori, melanzane, maionese al pomodoro  
*Gemüse-Burger (150g), Salat, Tomaten, Auberginen, Tomaten-Mayonnaise*

32.50



## Secondi piatti

---

619

### Quorn

Sminuzzato di quorn, salsa al curry verde e verdure orientali, riso Venere profumato all'arancia  
*Gehackter Quorn, grüne Currysauce und orientalisches Gemüse, Venus-Reis mit Orangen-Duft*

29.30



61719

### Tempeh


Tempeh fatto in casa ben arrostito, crema di zucchine, purea di patate al lime, asparagi  
*Hausgemachtes, gut gebratenes Tempeh, Zucchini-creme, Limonen-Kartoffelpüree, Spargel*

29.90



I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte  
*Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert*

1131711

 Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Insalate / Salate

## Verde 9.90

Insalata verde in foglie  
*Grüner Blattsalat*



## Mista 12.90

Insalata in foglie, mais, carote, pomodorini  
*Blattsalat, Mais, Karotten, Cherry-Tomaten*



## Caprese 21.70

7 Pomodorini rossi e gialli, mozzarella di bufala, basilico  
*Rote und gelbe Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum*



## BLU 24.40

11319 Airbag di pane, insalata, cubetti di pollo, champignons, salsa BLU  
*Brot-Airbag, Salat, Pouletwürfel, Champignons, BLU-Sauce*

## Esotica 25.90

2 Gamberoni scottati, brunoise di zucchine, mango, cipolla, insalata,  
salsa al cocco  
*Gebratene Garnelen, Zucchini-Brunoise, Mango, Zwiebel, Salat,  
Kokosnusssauce*

Salsa italiana (allergeni 9, 10) e francese (allergeni 3, 7, 9, 10)  
di nostra produzione.

*Italienische Sauce (Allergene 9, 10) und französische Sauce (Allergene 3, 7, 9, 10) aus hauseigener Produktion.*

Allergeni /  
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



# Antipasti / Vorspeisen

1114	<b>Capesante</b> Capesante scottate, concasse di pomodoro, pasta kataifi, zucchini alla menta <i>Gebratene Jakobsmuscheln, Tomaten-Concasse, Kataifi-Pasta, Minze-Zucchini</i>	<b>23.50</b>
31419	<b>Tonnato</b> Vitello tonnato, polvere di capperi Cunzati, paprika, 100g/ 160g <i>Vitello Tonnato, Cunzati-Kapernpulver, Paprika, 100g/ 160g</i>	<b>24.50</b> <b>34.50</b> (160g) 
4	<b>Mosaico</b> Crudi di dentice, tonno, branzino, frutta di stagione, citronette al coriandolo <i>Roher Schnapper, Thunfisch, Wolfsbarsch, Früchte der Saison, Koriander-Zitronette</i>	<b>27.50</b> 
9114	<b>Polpo ai tre pomodori</b> Tentacolo di polpo alla griglia, crema ai tre pomodori e crumble di olive taggiasche <i>Gegrillte Tintenfischtentakel, Tomatencreme und Taggiasca-Olivenstreusel</i>	<b>25.50</b> 
9110	<b>Tartare</b> Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	<b>27.50</b> <b>38.60</b> (200g) 

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



# Pasta e risotto / Pasta und Risotto

1131419 114	<b>Tagliolini</b> Tagliolini freschi, capesante scottate, pomodori, peperoncino, fumetto al kefir <i>Frische Tagliolini, gebratene Jakobsmuscheln, Tomaten, Chili, Kefir Fumé</i>	<b>23.50</b>
113161 719	<b>Cavatelli</b> Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini <i>Cavatelli, Luganighetta, Pecorinokäse, Cherry-Tomaten</i>	<b>23.50</b> <b>16.80</b> ½ porzione ½ Portion
1141618 19110	<b>Branzino</b> Mezze maniche, crema di datterino, branzino, olive taggiasche e capperi Cunzati <i>Mezze Maniche, Dattelcreme-Tomaten, Wolfsbarsch, Taggiasca-Oliven und Cunzati-Kapern</i>	<b>27.50</b>
1161718 19110	<b>Crudaiola</b> Mezzi paccheri, cacio, pepe, pomodoro e basilico <i>Mezzi paccheri, cacio, Pfeffer, Tomate und Basilikum</i>	<b>22.50</b> <b>16.20</b> ½ porzione ½ Portion
1121618 1911014	<b>Paccheri</b> Paccheri ai sapori di mare, aglio, pomodoro <i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresaromen, Knoblauch, Tomaten</i>	<b>29.50</b>

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

La pasta potrebbe contenere soia, sedano e frutta a guscio.  
*Die Teigwaren können Soja-, Sellerie- oder Hülsenfrüchte-Spuren enthalten*







# Pesce / *Fisch*


1   2   3   4   14	<b>Fritto misto</b> _____ <b>36.90</b> Fritto misto di mare, patate fritte, salse fatte in casa <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Pommes Frites, hausgemachte Saucen</i>
2   4   6   9   14	<b>Sautè</b> _____ <b>41.50</b>  Branzino, sauté di vongole, peperoncino, riso Venere profumato all'arancia <i>Wolfsbarsch, Muschelsoße, Chili, Venus-Reis mit Orangen-Duft</i>
1   3   4   6   11	<b>Tataki</b> _____ <b>44.50</b> Tataki di tonno croccante, maionese al frutto della passione, brunoise di mango, salsa teriyaki, riso Venere profumato all'arancia <i>Knuspriger Thunfisch-Tataki, Passionsfrucht-Mayonnaise, Mango-Brunoise, Teriyaki-Sauce, Venus-Reis mit Orangen-Duft</i>
2   3   4   14	<b>Grigliata</b> _____ <b>53.50</b>  Branzino, capesanta, tonno, gamberoni, polpo alla griglia, maionese al mango, riso Venere profumato all'arancia <i>Wolfsbarsch, Jakobsmuschel, Thunfisch, Riesengarnelen, gegrillter Oktopus, Mango-Mayonnaise, Venus-Reis mit Orangen-Duft</i>
	<b>Ulteriori Contorni</b> _____ <b>5.50</b> <b>Zusätzliche Beilagen</b> Riso Venere profumato all'arancia, risotto Acquerello allo zafferano, patate fritte, insalata* <i>Venus-Reis mit Orangen-Duft , Acquerello Risotto mit Safran, Pommes Frites, Salat*</i> * Allergeni a seconda del contorno * Allergene je nach Beilage





# Carne / Fleisch

**Hamburger di Manzo** **29.90**  
113111 Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU   
*Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce*


**Manzo Special** **33.50**  
11317111 Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori secchi, cacio cavallo,   
spinacino, maionese al basilico  
*Angus-Rindfleisch Burger (200g), sonnengetrocknete Tomaten, Cacio Cavallo, Spinat, Basilikum-Mayonnaise*

**Pollo** **39.50**  
9110 Petto di pollo cotto a bassa temperatura, salsa pommery, mostarda di   
frutta, riso Venere profumato all'arancia, ratatouille  
*Hähnchenbrust bei niedriger Temperatur gegart, Pommery-Sauce, Fruchtsenf, Wildreis mit Orangenaroma, Ratatouille*

**Ribeye** **48.00**  
719 Ribeye di manzo cotto a bassa temperatura, rucola,   
scaglie di grana, patate, ratatouille  
*Bei niedriger Temperatur gegartes Ribeye-Rindfleisch, Rucola, Parmesanflocken, Kartoffeln, Ratatouille*

**Manzo** **49.50**  
9 Filetto di manzo (200g), ratatouille, patate novelle   
*Rinderfilet (200g), ratatouille, neue Kartoffeln*

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte  
*Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert*

11317111  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free



# Pizza - Le speciali

1	<b>Focaccia Spinaci</b>	Pomodoro, spinaci freschi allo zenzero, melanzane fritte <i>Tomaten, frischer Spinat mit Ingwer, frittierte Auberginen</i>	23.00	
117	<b>Lido</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	25.50	
117	<b>BLU</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della Vallemaggia <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Granaspäne, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>	26.60	
112   14	<b>Frutti di mare</b>	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	27.00	
117	<b>Carpaccio</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke, Granaspäne, Olivenöl Extra Vergine</i>	27.00	
117	<b>Spicy</b>	Pomodoro, aglio, 'nduja Crespone, mozzarella di bufala <i>Tomaten, Knoblauch, Nduja Crespone, Büffel-Mozzarella</i>	27.70	
112   7	<b>Gamberetti</b>	Pizza bianca, mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine, pomodori confit, crema di bufala, limone <i>Weißer Pizza, Fior di Latte Mozzarella, Krevetten, Zucchini, konfitierte Tomaten, Büffel-Mozzarellacreme, Zitrone</i>	28.00	
117	<b>Tronchetto</b>	Pizza bianca, mozzarella fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto <i>Weißer Pizza, Mozzarella fior di latte, Mascarpone, gekochter Schinken</i>	25.00	

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

11718	<b>Pistacchio</b>	Pizza bianca, mozzarella fior di latte, burrata, mortadella, granella di pistacchio <i>Weißer Pizza, Fior di Latte Mozzarella, Burrata-Käse, Mortadella, Pistazienkorn</i>	<b>29.00</b>
117	<b>Buongustaia</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, bufala, Culatta di Parma, pomodori freschi <i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Culatello di Zibello (Rohschinken aus Parma), Büffel-Käse, frische Tomaten</i>	<b>29.70</b>
11417	<b>Tonno</b>	Burrata, carpaccio di tonno, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, Thunfisch-Carpaccio, süß-saure rote Zwiebel</i>	<b>29.70</b>

## Pizza - Le classiche

1	<b>Focaccia ai datterini e sale grosso</b>	Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz	<b>15.50</b> 
1	<b>Marinara</b>	Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>	<b>16.00</b> 
117	<b>Margherita</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>	<b>16.80</b> 
11417	<b>Napoli</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	<b>18.90</b>
117	<b>Focaccia caprese</b>	Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico <i>Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	<b>21.00</b> 

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

# Pizza - Le classiche

117	<b>Diavola</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>	21.50
117	<b>Parmigiana</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	22.50 
117	<b>Mascarpone</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>	23.00 
117	<b>Prosciutto</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	23.70
117	<b>Vegetariana</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>	24.20 
117	<b>Prosciutto e funghi</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	24.70
117	<b>Quattro stagioni</b>	Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Frische Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	25.20
117	<b>Calzone</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	25.20
117	<b>Crudo</b>	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma, 24 Monate gereift</i>	28.50

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali  
*Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden*

## Provenienza della carne e del pesce

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia **Salame:** Svizzera **Culatta di Parma:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera, Spagna **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera, Italia **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda, Argentina **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Lucioperca:** Italia **Polpo:** Spagna **Branzino:** Italia, Francia **Agnello:** Irlanda, Australia

## 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 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.

**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

**Schinken:** Schweiz **Rohschinken:** Italien **Salami:** Schweiz **Culatta di parma:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz, Spanien **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz, Italien **Rind:** Schweiz, Australien, Irland, Argentinien **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Zander:** Italien **Wolfsbarsch:** Italien, Frankreich **Lamm:** Irland, Australien **Oktopus:** Spanien

## 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 Sesamsamerzeugnisse.
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 Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Tempera-

turen 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.