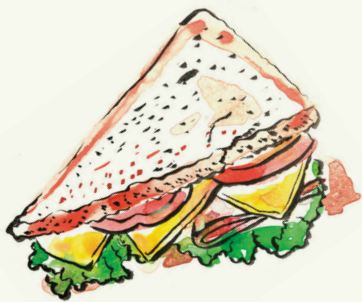




Bistrot



**Benvenuti al Lido di Locarno.
Su questa carta trovate l'offerta
degli snack e dei drink di cui potete
godere durante una pausa veloce.
Un'offerta più ampia di piatti, vini e
altro è disponibile al **BLU Restaurant
& Lounge**. Buon appetito e buon
soggiorno!**

Willkommen im Lido von Locarno.
Diese Karte enthält unser Angebot an
Snacks und Getränken für eine kleine Pause.
Wir laden Sie ausserdem herzlich ins Restau-
rant BLU ein, wo Ihnen mittags und abends
eine reichhaltige Menukarte zur Verfügung
steht. Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt.

Bienvenue au Lido de Locarno.
Sur cette carte vous trouvez l'offre des
snack et boissons que vous pouvez savourer
pendant un courte pause. Si vous souhaitez
un déjeuner ou un dîner plus complets, nous
vous invitons à visiter le **BLU Restaurant &
Lounge**. Bon appétit et agréable séjour!



Soft Drinks

	—	5 dl	1.5 l
Acqua naturale o gasata / Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3.00	•	5.00
Schweppes lemon, tonic	4.00		
Gazzosa Fizzy limone, mandarino / Zitrone, Mandarine	4.00	•	
Coca Cola	4.00	•	7.00
Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Chinotto / Aranciata amara	4.00	•	
Tè freddo limone, pesca / Eistee Zitrone, Pfirsich	4.00	•	7.00
Rivella rossa, blu / Rivella rot, blau	4.00	•	
Succo di mele / Apfelschorle	4.00	•	
Focus	4.00	•	
Mango e pineapple, mirabelle e rhubarb, grapefruit e cranberry, orange and dragonfruit, pear & lime			
Succo di frutta / Fruchtsäfte (2dl)	4.00	•	
Arancia, ananas, pesca, pera, pompelmo rosa, pomodoro Orange, Ananas, Pfirsich, Birne, Grapefruit, Tomato			
Tisana Olivone	4.50	•	
Aloe Vera	4.50	•	
Naturale, zero, fragola e melograno			
Ovodrink (33cl)	4.50	•	
Spremuta fresca (2.5dl)	5.00		
Frischgepresster Fruchtsaft			
Gatorade lemon, orange		•	5.00
Red Bull (2.5dl)	6.00		



	2.5 dl	3 dl	5 dl
Heineken	4.10		7.00
Ciao Beer Ambrata		6.50	
Ciao Beer Bionda		6.50	
Corona		6.50	
Erdinger Weiss		6.50	8.00
Erdinger 0%		5.50	



	1 dl
Prosecco	6.50
Vino bianco aperto / Weisswein offen	5.00
Vino rosso aperto / Rotwein offen	5.00
Vino rosé aperto / Rosé offen	5.00



	2 dl	3 dl
Crodino	4.50	
Analcolico: bianco, rosso	4.50	
Campari soda	4.50	
Aperol Spritz		7.50
Campari Spritz		7.50
Hugo		7.50



	2 dl	4 dl
Baileys		5.00
Grappa	5.00	
Vecchia Romagna		5.00
Sambuca	5.00	
Cognac		5.00



Gipfel	1.30
Gipfel integrale	1.50
Brioche	2.90
Yoghurt	2.00
Birchermüsli	4.50
Mix di frutta / Fruchtsalat	3.50
Muffin	3.50
Donut vaniglia/cioccolato	3.50

Espresso	2.50
Espresso macchiato <i>Espresso mit Milch</i>	2.60
Espresso doppio <i>Doppelter Espresso</i>	4.00
Espresso ginseng, orzo	2.80
Espresso corretto	3.20
Espresso corretto speciale: Baileys, Vecchia Romagna, Sambuca	3.70
Tazza grande / Kaffee	3.50
Tazza grande ginseng, orzo <i>Ingwerkaffee, Getreidekaffee</i>	3.50
Cappuccino	4.00
Cappuccino Ginseng	4.30
Cappuccino Orzo	4.30
Mini cappuccino	3.00
Latte macchiato	4.20
Espresso decaffeinato <i>Espresso koffeinfrei</i>	2.60
Espresso decaffeinato macchiato <i>/ Espresso koffeinfrei mit Milch</i>	2.80
Tè / Tee	2.80
Marocchino	4.00
Ovomaltina, Caotina	3.80
Cioccolata densa <i>Dickflüssige Schokolade</i>	4.00
Cioccolata densa con panna <i>Dickflüssige Schokolade mit Sahne</i>	5.00



Verde 🌿 9, 10	7.00
Mista 🌿 9, 10	8.50
Mista classica ¹ Con mozzarella, tonno o formaggio di capra <i>Mit Mozzarella, Thunfisch oder Ziegenkäse</i>	12.50
Fitness lido ¹ Pollo, insalata verde, verdure grigliate, pomodori secchi <i>Poulet, grüner Salat, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten</i>	14.00



Toast ^{1, 7} Prosciutto cotto e formaggio	6.50
Toast farcito ^{1, 7, 9} prosciutto cotto, formaggio condito con verdure sott'olio	7.50
Piadina ^{1, 7} Prosciutto Cotto / Crudo / Tacchino e formaggio	8.00
Panini / Focacce / Bretzel Vegetariano, prosciutto cotto, prosciutto crudo, tacchino e formaggio, mozzarella, pomodoro e insalata	8.00



Menu del giorno • <i>Tagesmenu</i>	13.50
Menu vegetariano • <i>Vegetarisches Menü</i>	13.50
Penne al pomodoro ^{1, 7, 9}	10.00
Penne al burro ^{1, 7, 9}	10.00
Hamburger ^{1, 3, 7}	10.00
Cheeseburger ^{1, 3, 7}	11.00
Hamburger ^{1, 3, 7} + Pommes frites	14.50
Cheeseburger ^{1, 3, 7} + Pommes frites	15.50
Wienerli ¹ + Pommes frites	10.00
Chicken nuggets ¹ + Pommes frites	13.00
Pommes frites 🌿 ¹	7.50
Hot Dog ^{1, 3}	6.00
Crepes dolci ^{1, 3, 7}	7.00
Crepes salate ^{1, 3, 7}	8.00

• Lu - Ve / Mo - Fr

🌿 Vegetariano / *Vegetarisch*

🌿🌿 Vegano / *Vegan*



Margherita Baby 🌱 ^{1,7}	10.00
Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	
Focaccia ai datterini e sale grosso 🌱 ¹	12.90
<i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i>	
Marinara 🌱 ¹	13.00
Pomodoro, aglio, olio d'oliva extravergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl</i>	
Margherita 🌱 ^{1,7}	13.90
Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	
Napoli ^{1,4,7}	14.90
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>	
Funghi 🌱 ^{1,7}	16.90
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Champignon-Pilze</i>	
Caprese 🌱 ^{1,7}	16.90
Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	
Diavola ^{1,7}	16.90
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>	
Primavera 🌱 ^{1,7}	16.90
Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crema di basilico <i>Tomaten, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Käse, Balsamico-Creme</i>	
Parmigiana 🌱 ^{1,7}	16.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano e basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	
Mascarpone 🌱 ^{1,7}	17.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>	
Prosciutto ^{1,7}	17.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
Lido ^{1,7}	17.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, Champignons, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons, Grana-Käse</i>	
Pizza BLU 🌱 ^{1,7}	17.90
Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, olio tartufato <i>Tomaten, Mozzarella, Grana-Käse, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>	

4 Formaggi  ^{1,7}	17.90
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola</i>	
Capricciosa ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi, carciofi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze, Artischocken</i>	
Calzone ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
Quattro stagioni ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	
Prosciutto e funghi ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	
Buongustaia ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, culatello di zibello, bufala e pomodorini freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer Rohschinken), Büffelmozzarella, frische Tomaten</i>	
Carpaccio ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Käse-Splitter, Olivenöl</i>	
Crudo ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>	
Frutti di mare ^{1,7}	18.90
Pomodoro e frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	
Vegetariana  ^{1,7}	18.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini</i>	
Lardo ^{1,7}	19.90
Mozzarella di bufala, lardo di Colonnata, noci e miele d'Acacia <i>Büffelmozzarella, Lardo di colonnata (Speck), Walnüsse und Akazienhonig</i>	
Tonno ^{1,7}	20.90
Stracciatella di burrata, tonno scottato, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata (ital.Frischkäse), gebratener Thunfisch, süß-saure rote Zwiebel</i>	

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

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90

info@blu-locarno.ch
www.blu-locarno.ch

fb.com/blulocarno

Provenienza carne / Fleischherkunft

Pollo / Poulet ITA, BR, CH; Prosciutto cotto / gekochter Schinken: ITA, CH;

Prosciutto crudo / Rohschinken: ITA; Salame / Salami: CH, Bresaola: ITA;

Manzo / Rind: CH

Trattamento ormoni

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche
per aumentare le prestazioni degli animali

La vendita di alcoolici a minori di 18 anni è vietata

Der Verkauf von Alkohol an unter 18-jährige ist verboten

La vente d'alcool aux mineurs de 18 ans est interdite

Prezzi in Sfr. IVA inclusa / Preise in CHF inkl. MWST / Prix en CHF incl. TVA

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; lattiolio. (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 caciù (*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: Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. **2. Krustentiere:** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse. **3. Eier:** Eier und Eiererzeugnisse. **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 Weichtiererzeugnisse.



BLU RESTAURANT
& LOUNGE

www.blu-locarno.ch