

ANTIPASTI ED INSALATE

	porzione piccola small portion	porzione portion
Pomodorini datteri e burrata ^V Datteltomaten mit Burrata · Date tomatoes with burrata		19
Scampi alla griglia su insalata indivia Scampi vom Grill an Olivenöl auf Endiviensalat · Grilled scampi on olive oil with endive salad		32
Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat · Lukewarm seafood salad		29
Crema di astice Hummercrèmesuppe · Lobster cream soup		19

PASTA

Spaghetti alle vongole con pomodorini datteri Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten Spaghetti with hard clams and date tomatoes	28	38
Spaghetti all'astice «Bianchi» Spaghetti mit Hummer nach Bianchi-Art · Spaghetti with lobster «Bianchi» style	46	68

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.
We are pleased to serve you gluten-free spaghetti and penne upon request.

PESCI E CROSTACEI

Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti	68
Riesencrevetten, Scampi, Hummer und Jakobsmuscheln vom Grill an pikanter Kräutersauce, Reis und Spinat Grilled king prawns, scampi, lobster and scallops with spicy herb sauce, rice and spinach	
Filetto di luccioperca alle erbette	42
Gebratenes Zanderfilet nach mediterraner Art, Reis und Spinat Roasted pike-perch fillet Mediterranean style, rice and spinach	
Filetti di branzino alla senape	46
Gebratene Wolfsbarschfilets an Senfsauce, schwarzer Venere-Reis und Spinat Roasted sea bass fillets on mustard sauce, black venere rice and spinach	
Tonno alla griglia in crosta di pepe nero allo zafferano	49
Gegrilltes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Safransauce, Reis und Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust on saffron sauce, rice and spinach	
Filetto di merluzzo agli agrumi	48
Gebratenes Kabeljaufilet an Zitrussauce mit Zucchini, schwarzer Venere-Reis Roasted codfish fillet with lemon sauce and zucchini, black venere rice	
Sogliola intera alla griglia	69
Gegrillte ganze Seezunge mit Salzkartoffeln Grilled whole sole with boiled potatoes	

SELEZIONE DI CROSTACEI DALLA GRIGLIA

Gamberoni grigliati alle erbe piccanti Riesencrevetten vom Grill an pikanter Kräutersauce King prawns from the grill on spicy herb sauce	per pezzo · per piece	8.5
Scampi alla griglia Gegrillte Scampi · Grilled scampi	per pezzo · per piece	14.5
Capesante alla griglia Jakobsmuscheln vom Grill Scallop from the grill	per pezzo · per piece	9.5
Pesce dalla vetrina a scelta a seconda della scelta Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet Fish from the display case prepared to your taste		Preis variiert nach Fisch
al forno, alla griglia, in crosta di sale o al cartoccio Im Ofen gegart, gegrillt, in der Salzkrust oder in der Folie Oven baked, grilled, in salt crust or in foil		

CONTORNI

Riso in bianco ^v, riso venere ^v, patate lesse ^v, verdura griglia ^{v+} Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, Grillgemüse Rice with butter, black venere rice, boiled potatoes, grilled vegetables	
Contorno supplementare a richiesta Zusätzliche Beilage auf Wunsch · Additional supplement on request	8

GERNE BERATEN WIR SIE BEI DER AUSWAHL.
WE ARE HAPPY TO HELP YOU ON THE SELECTION.

DOLCI

Abraccio di cioccolato fondente con tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù im dunklen Schokoladenmantel Home-made tiramisù in dark chocolate coating		14
Crema catalana		12
Eiskaffee		16
Cassata siciliana ^V con Maraschino		12 15
Gelati e sorbetti ^V Vaniglia, cioccolato, mocha, cocco, stacciatella Limone, fragola, frutta della passione	per pallina · per scoop	5

PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Children are invited to discover the diversity of Italian cuisine as well.
Indulge their every whim.
At a special price of CHF 15.
Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.
Drinks are excluded.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln / Reference to the used products

in der Küche / in the kitchen

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet.
All our pasta is home-made daily.
ausser den Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess – Barilla.
besides the spaghetti and penne of durum wheat semolina – Barilla.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch / at the table

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel
Grana Padano in the cheese grater

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeitenden.

For information about allergenics please ask our employees.

Wir – die G. Bianchi AG und die Bindella-Gastronomie – legen Wert auf ein Fischangebot,
das nachhaltig ist. Auf Fische, die akut vom Aussterben bedroht sind, verzichten wir.
We – G. Bianchi AG and Bindella Gastronomy – value the importance of the supply of fish that is
not threatened by extinction. We do not accept any endangered fish species.