

PULCINO

Insalate Antipasti

Insalata verde ^v

Grüner Salat

9

Insalata mista ^v

Gemischter Salat

12

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala ^v

Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella

18 / 24

Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio mit Zitrone, Olivenöl
und Parmesan-Splitter

21 / 28

Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico ^v

Büffelmozzarella mit
Datteltomaten und Basilikum

18

Calamaretti all'aglio, olio e peperoncino

Kleine gebratene Tintenfische
an Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

21

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, dalla Berkel

Parmaschinken, 22 Monate gereift

19

Zuppe

Tortellini in brodo di gallina

Poulet-Tortellini in klarer Hühnersuppe

12

Passata di pomodoro ^{v+}

Tomatensuppe mit Basilikumöl

10

Per i bambini

Für die Kinder

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.

Pollastrello

Mistkratzerli

Pollastrello al timo

Mistkratzerli mit Thymian,
Beilage nach Wahl

37

Pollastrello al rosmarino

Mistkratzerli mit Rosmarin,
Beilage nach Wahl

37

Pollastrello alla diavola

Mistkratzerli mit Peperoncini,
Rosmarin und Knoblauch,
Beilage nach Wahl

37

Secondi piatti

Scaloppine al limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce,
Tagliolini

39

Piccata di pollo alla milanese

Pouletbrust im Parmesan-Ei-Mantel,
Tomatenspaghetti

33

Saltimbocca di pollo

Pouletbrust mit Parmaschinken und Salbei belegt,
Parmesanrisotto

33

Filetto di manzo al tegamino

Rindsfilet (200 g) mit Rosmarin,
Knoblauch und Peperoncini,
Parmesanrisotto

51

Filetti di branzino alla norma

Wolfsbarschfilets auf Auberginen an Tomatensauce
mit gesalzener Ricotta, Reis

38

Gamberoni alle erbe piccanti

Riesencrevetten mit Kräutern,
Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, Reis

35

Paste Gnocchi

Penne all'arrabbiata ^v

Penne an pikanter Tomatensauce

22

Linguine al limone con bocconcini di pollo e zucchine

Linguine an Zitronensauce
mit Pouletbrust-Würfeln und Zucchini

24

Rigatoni al ragù

Rigatoni an Tomatensauce
mit Rindshackfleisch

24

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Speck, Eigelb, Rahm
und Parmesan

25

Ravioli di spinaci e ricotta al tartufo nero ^v

Spinat-Ricotta-Ravioli mit
schwarzem Trüffel

32

Gnocchi alla sorrentina ^v

Scamorza, Tomatensauce und Parmesan

23

Risotto allo zafferano con tartare di gamberi e pistacchio

Safranrisotto mit Crevettentatar
und Pistazien

36

Contorni

Beilagen

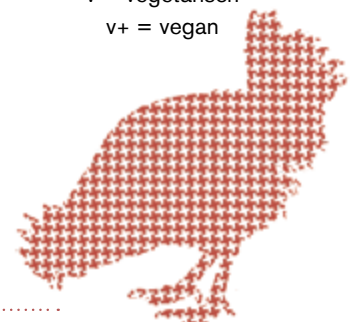
Patate allumette, risotto al parmigiano, riso, tagliolini, spinaci a foglie, zucchine, verdura alla griglia

Pommes allumettes,
Parmesanrisotto, Reis, Tagliolini,
Blattspinat, Zucchini, Grillgemüse

7

v = vegetarisch

v+ = vegan




Benvenuto im Pulcino!

2008 eröffneten wir unser erstes «Themen-Restaurant».
Das «Bianchi» am Zürcher Limmatquai.
Nur Fisch und Krustentieren gewidmet.

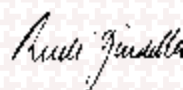
Mit dem «Pulcino» (zu Deutsch: Küken).
Entstand unser zweites gemeinsames Spezialitäten-Lokal.
Für Liebhaberinnen und Liebhaber von Geflügel.

Danke für Ihren Besuch und buon appetito!

Franco Bianchi
für die Familie Bianchi



Rudi Bindella
für die Familie Bindella



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

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Penne und Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln am Tisch

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.