

ANTIPASTI ED INSALATE

	porzione piccola small portion	porzione portion
Verdure alla griglia ^{V+} Gegrilltes Gemüse · Grilled vegetables		19
Pomodorini datteri e burrata ^V Datteltomaten mit Burrata · Date tomatoes with burrata		19
Finissima di astice Hummercarpaccio · Lobster carpaccio		29
Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat · Lukewarm seafood salad		26
Insalata di astice con mango e verdure Hummer auf Lattichsalat mit Mango und Safranmayonnaise, dazu Gemüse Lobster on lettuce salad with mango and saffron mayonnaise, served with vegetables		32
Scampi alla griglia su insalata indivia Scampi vom Grill an Olivenöl auf Endiviensalat Grilled scampi on olive oil with endive salad		29

MINESTRE

Brodo di pesce con cubetti di pesce Klare Fischsuppe mit saisonalen Fischwürfeln · Clear fish soup with seasonal fish cubes		18
Crema di astice Hummercrèmesuppe · Lobster cream soup		19
Minestrone ^{V+} Klare Gemüsesuppe · Clear vegetable soup		14

PASTA

Penne all'arrabbiata ^{V+} Penne mit pikanter Tomatensauce und Peperoncini Penne with spicy tomato sauce and chilies	18	24
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten · Spaghetti with seafood		39
Spaghetti alle vongole con pomodorini datteri Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten Spaghetti with hard clams and date tomatoes	26	38
Taglierini al limone con strisce di sogliola Taglierini an Zitronensauce mit Seezungenfiletstreifen Taglierini on lemon sauce with sliced sole fish fillet	24	32

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

PASTA RIPIENA E RISOTTO

	porzione piccola small portion	porzione portion
La nostra specialità		
Raviolo di spinaci e burrata al burro e maggiorana ^v	19	29
Hausgemachtes Raviolo gefüllt mit Spinat und Burrata an Butter und Majoran		
Homemade spinach-burrata raviolo with butter and marjoram		
Pappardelle alla crema di salmone e aneto	26	31
Hausgemachte Pappardelle an Lachsrahmsauce mit Dill		
Homemade pappardelle on salmon cream sauce with dill		
Risotto ai frutti di mare	24	35
Meeresfrüchte-Risotto · Risotto with sea food		

CROSTACEI

Astice alla griglia, al forno o bollito		59
Ganzer Hummer gegrillt, im Ofen gegart oder gekocht		
Whole lobster grilled, oven-roasted or cooked		
Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti		64
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		
Scampi all'aglio, olio e peperoncino		68
Scampi mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, Reis und Spinat		
Scampi with garlic, olive oil and chilies, rice and spinach		

PESCI DELLE NOSTRE ACQUE... SE CI SONO

Trota di fiume		36
Bachforelle mit Butter und Kräutern, Salzkartoffeln		
Brown trout with butter and herbs, boiled potatoes		
Filetti di pesce persico fritti		38
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartarsauce, Salzkartoffeln		
Deep-fried perch fillets in beer batter with tartar sauce, boiled potatoes		
Filetto di luccio-perca alle erbette		39
Gebratenes Zanderfilet nach mediterraner Art, Reis und Spinat		
Roasted pike-perch fillet Mediterranean style, rice and spinach		

CUCINA CALDA TUTTO IL GIORNO
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE
WARM KITCHEN RIGHT THROUGH

PESCI DI MARE

Filetti di branzino alla senape Gebratene Wolfsbarschfilets an Senfsauce, schwarzer Venere-Reis und Spinat Roasted sea bass fillets on mustard sauce, black venere rice and spinach	46
Filetti di orata alla livornese su letto di verdura alla griglia Gegrillte Doradenfilets nach «Livornese Art» auf Gemüse vom Grill dazu Bratkartoffeln Grilled gilthead fillets «Livornese style» on grilled vegetables with roasted potatoes	46
Tonno alla griglia in crosta di pepe nero allo zafferano Gegrilltes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Safransauce, Reis und Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust on saffron sauce, rice and spinach	48
Filetto di merluzzo agli agrumi Gebratenes Kabeljaufilet an Zitrusauce mit Zucchini, schwarzer Venere-Reis Roasted codfish fillet with lemon sauce with zucchini, black venere rice	48
Sogliola intera al burro e mandorle Ganze Seezunge an Mandelbutter, Salzkartoffeln Whole sole with almond butter, boiled potatoes	59
Bouillabaisse – La zuppa di pesce più famosa del mondo Französische Fischsuppe · French fish soup	51
Pesce dalla vetrina a scelta Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet Fish from the display prepared according to your taste	a seconda della scelta Preis variiert nach Fisch Price varies depending on choice
al forno, alla griglia, in crosta di sale o al cartoccio Im Ofen gegart, gegrillt, in der Salzkruste oder in der Folie Oven-roasted, grilled, in salt-crust or in foil	

CONTORNI

Riso in bianco ^v , riso venere ^v , risotto al parmigiano ^v , risotto allo zafferano ^v , patate lesse ^v , patatine ^{v+} , caponata ^{v+} Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Parmesan-Risotto, Safran-Risotto, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Caponata Rice with butter, black venere rice, parmesan risotto, saffron risotto, boiled potatoes, roasted potatoes, caponata	
Contorno supplementare a richiesta Zusätzliche Beilage auf Wunsch · Supplementary side dish on request	8

v vegetarisch · vegetarian
v+ vegan

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 besides.
ausser den Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess – Barilla.
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.