

## ANTIPASTI, INSALATE E MINESTRE

<b>Insalata di frutti di mare tiepida</b> Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad		29
<b>Calamaretti e sepioline saltati in padella</b> Kleine Tintenfische sautiert mit Olivenöl Small squids sautéed in olive oil		26
<b>Astice alla Catalana «Bianchi»</b> Lauwarmer Hummersalat nach Bianchi-Art mit roten Zwiebeln, Sellerie, Datteltomaten, Pommery Senf Lukewarm lobster salad «Bianchi» style, red onions, celery, date tomatoes, Pommery mustard		44
<b>Crema di carciofi con spuma di stracciatella <sup>v</sup></b> Artischockencrèmesuppe mit Stracciatellaschaum Artichoke cream soup with stracciatella foam		16
<b>Crema di astice</b> Hummercrèmesuppe Lobster cream soup		19

## PASTA E RISOTTO

	piccola porzione	
<b>Spaghetti all'astice «Bianchi»</b> Spaghetti mit Hummer nach Bianchi-Art Spaghetti with lobster «Bianchi» style	48	68
<b>Cappellacci burro e maggiorana</b> Gefüllte Cappellacci mit Burrata und Spinat an Majoranbutter Filled cappellacci with burrata and spinach with marjoram butter	26	36
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten-Sauce Spaghetti with hard clams and date tomatoes	29	39
<b>Risotto ai frutti di mare</b> Carnaroli Risotto mit Meeresfrüchten Carnaroli risotto with seafood	28	38

## PESCI

<b>Filetto di luccio-perca</b> Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto und Spinat Fried pikeperch with herb sauce, saffron risotto and spinach		46
<b>Filetti di branzino alla senape</b> Gebratene Wolfsbarschfilets an Senfsauce, schwarzer Venere-Reis und Spinat Roasted sea bass fillets on mustard sauce, black venere rice and spinach		48
<b>Tonno alla griglia in crosta di pepe nero</b> Gegrilltes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Safransauce, Reis und Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust on saffron sauce, rice and spinach		52
<b>Filetto di rombo</b> Pochierte Steinbuttfilet mit Süsskartoffelpüree, Buchenpilzen, Meerräsche Bottarga, Franciacorta-Sauce Poached turbot fillet on mashed sweet potatoes, beech mushrooms, mullet bottarga, Franciacorta sauce		58

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
For information about allergenics please ask our employees.

v = vegetarisch / v+ = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./882/01.22

## SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

<b>Gamberone grigliato alle erbe piccanti</b> Riesencrevetten vom Grill an pikanter Kräutersauce King prawns from the grill on spicy herb sauce	per pezzo per piece	8.5
<b>Capesante alla griglia</b> Jakobsmuscheln vom Grill Scallops from the grill	per pezzo per piece	9.5
<b>Scampi alla griglia</b> Grillierte Riesenscampi Grilled king scampi	per pezzo per piece	14.5
<b>Sogliola intera alla griglia</b> Ganze gegrillte Seezunge mit Salzkartoffeln Whole sole from the grill with boiled potatoes		69
<b>Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti</b> 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		76
<b>Pesce dalla vetrina a scelta</b> Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet al forno, alla griglia, in crosta di sale o al cartoccio Im Ofen gegart, gegrillt, in der Salzkruste oder in der Folie	Preis variiert nach Fisch	

## CONTORNI

Riso in bianco <sup>v</sup>, riso venere <sup>v</sup>, patate lesse <sup>v</sup>, risotto <sup>v</sup>, verdure grigliate <sup>v+</sup>  
Butterreis, schwarzer Venus-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, gegrillte Gemüse

**Contorno supplementare a richiesta** 8  
Zusätzliche Beilage auf Wunsch

# DOLCI

<b>Abraccio di cioccolato fondente con Tiramisù fatto in casa</b> Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel Home-made tiramisù with dark chocolate coating	<b>14</b>
<b>Crema catalana</b>	<b>12</b>
<b>Tortino al cioccolato fondente con gelato</b> Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace Lukewarm chocolate tartlet with sour cream icecream	<b>14</b>
<b>Cassata siciliana <sup>v</sup></b> Con Maraschino	<b>12</b> <b>15</b>
<b>Gelati e Sorbetti <sup>v</sup></b> Vaniglia, cioccolato, mocca, cocco, stracciatella, limone, fragola, frutta della passione, arancia rossa	per pallina <b>5</b>

# 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.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess – 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

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

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

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.