

ANTIPASTI, INSALATE E MINESTRE

Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	29
Tartare di granchio Krabbentatar, Thunfischtranche, Misosuppe, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Buchenpilze Crab tartar, tuna steak, miso soup, black garlic-mayonnaise, mushrooms	38
Astice alla Catalana «Bianchi» 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
Crema di fave, cozze, mousse di patate, olio al finocchietto selvatico vanigliato Favabohnencrème, Miesmuscheln, Kartoffelmousse, Wildfenchelöl mit Vanille Fava beans-cream, mussels, potato mousse, wild fennel oil with vanilla	18
Crema di astice Hummercrèmesuppe Lobster cream soup	19

PASTA E RISOTTO

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

PESCI

Filetti di luccioperca Gebratene Zanderfilets, grünes Erbsenpüree, Mini-Randen, sautierte Kräuterseitlinge, Rosmarinsauce Fried pikeperch fillets, green mushy peas, mini beetroot, sautéed king oyster mushrooms, rosemary sauce	52
Filetti di branzino alla senape Gebratene Wolfsbarschfilets, Senfsauce, schwarzer Venere-Reis, Spinat Roasted sea bass fillets, mustard sauce, black venere rice, spinach	49
Tonno in crosta di pepe nero Sautiertes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis, Spinat Sautéed tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice, spinach	54
Cacciucco di pesce «Bianchi» Italienische Fischsuppe mit Tomaten, Tintenfische, Wolfsbarsch, Steinbutt, Calamares, Miesmuscheln, Venusmuscheln Italian fish soup with tomatoes, squid, sea bass, turbot, calamari, mussels, clams	64
Filetto di merluzzo Frittierte Kabeljaustücke, geschmorter Lattich, Safran-Kartoffelpüree, Sardellensauce, Fried cod chunks, braised lettuce, mashed saffron-potatoes, anchovy sauce	54

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./882/03.23

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

Gamberone grigliato alle erbe piccanti Riesencrevetten vom Grill an pikanter Kräutersauce King prawns from the grill on spicy herb sauce	per pezzo per piece	8.5
Capesante alla griglia Jakobsmuscheln vom Grill Scallop from grill	per pezzo per piece	9.5
Scampi alla griglia 15/18 Grilled king scampi size 15/18	per pezzo per piece	12.5
Scampi alla griglia 9/12 Grilled king scampi size 9/12	per pezzo per piece	24.5
Sogliola intera alla griglia Ganze Seezunge gegrillt mit Salzkartoffeln Whole sole from the grill with boiled potatoes		69
Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti 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
Pesce dalla vetrina a scelta 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

Spinaci ^V, Riso in bianco ^V, riso venere ^V, patate lesse ^V, risotto ^V, verdure grigliate ^{V+}
Spinat, Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, gegrilltes Gemüse

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

DOLCI

Abbraccio di cioccolato fondente con Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel Home-made tiramisù with dark chocolate coating	14
Crema catalana	12
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco Hausgemachtes Panna cotta mit Beerensauce Home-made panna cotta with berry sauce	14
Ananas con gelato al cocco Baby Ananas mit Kokosglace Baby pineapple with coconut ice cream	15
Cassata siciliana ^v Con Maraschino	12 15
Gelati e Sorbetti ^v Vaniglia, cioccolato, mocca, cocco, stracciatella, limone, fragola, frutta della passione, arancia rossa	per pallina 5

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./882/03.23

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 – De Cecco.
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.