

ANTIPASTI E INSALATE

Acquadelle fritti Kleine frittierte Äherenfische Small, deep-fried sand melt	28
Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	29
Tartare di granchio Krabbenatar, Thunfischtranche, Miso- suppe, 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

ZUPPE E MINESTRE

Crema di piselli verdi con gamberetti e flocchi di tonno Grüne Erbsencremesuppe mit gebratenen Crevetten und Thunfischflocken Green pea soup with fried shrimps and tuna flakes	16
Crema di astice Hummercremesuppe Lobster cream soup	19

PASTA E RISOTTO

	piccola	porzione
Linguine all'astice «Bianchi» Linguine mit Hummer nach Bianchi- Art Linguine 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	28	38
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 Meeres- früchten Carnaroli risotto with seafood	29	39

PESCI D'ACQUA DOLCE

Filetti di luccio-perca Gebratene Zanderfilets an Dillsauce mit Süsskartoffelpüree, süsssauren Zwiebeln und Spinat Sautéed pikeperch fillet on dill sauce with sweet potato puree, sweet and sour onions and spinach	54
Filetto di Salmone Lachsfilets an Granny Smith- Meerrettichsauce, dazu weisse Spargeln und Tintenfischrisotto Salmon fillets and Granny Smith- horseradish sauce with white asparagus and squid risotto	56

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./882/04.24

PESCI DI MARE

Filetti di branzino alla senape	49
Gebratene Wolfsbarschfilets, Senfsauce, schwarzer Venere-Reis, Spinat Roasted sea bass fillets, mustard sauce, black venere rice, spinach	
Tonno in crosta di pepe nero	56
Gebratene Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis, Spinat Pan fried tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice, spinach	
Cacciucco di pesce «Bianchi»	68
Italienische Fischsuppe mit Tomaten, Tintenfische, Wolfsbarsch, Steinbutt, Calamares, Miesmuscheln, Venusmuscheln Italian fish soup with tomatoes, squid, sea bass, turbot, calamari, mussels, clams	
Filetto di orata rosa	54
Goldbrassenfilets, Kartoffelcrème, sautierte Calamares, Tomaten, Meeresspargel Pink sea bream fillets, potato cream, sautéed calamari, tomatoes, sea asparagus	

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

Gamberone grigliato alle erbe piccanti	per pezzo	8.5
Riesencrevetten vom Grill an pikanter Kräutersauce King prawns from the grill on spicy herb sauce		
Capesante alla griglia	per pezzo	9.5
Jakobsmuscheln vom Grill Scallop from grill		
Scampi alla griglia 15/18	per pezzo	12.5
Scampi vom Grill 15/18 Grilled king scampi size 15/18		
Sogliola intera alla griglia		69
Ganze Seezunge gegrillt mit Salzkartoffeln Whole sole from the grill with boiled potatoes		
Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti		78
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		

PESCE DALLA VETRINA A SCELTA

Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet Preis variiert nach Fisch
al forno, alla griglia, in crosta di sale o al cartoccio
Im Ofen gegart, gegrillt, in der Salzkruste oder in der Folie

CONTORNI

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

Contorno supplementare a richiesta 8
Zusätzliche Beilage auf Wunsch

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./882/04.24

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
Tortino di cioccolato di cioccolato fondente Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace Lukewarm chocolate cake with vanilla sour cream ice cream	15
Cassata siciliana ^v Con Maraschino	12 15
Gelati e Sorbetti ^v Vaniglia, cioccolato, mocca, cocco, stracciatella, pistacchio di Bronte limone, fragola, frutta della passione, arancia rossa	per pallina 5

FORMAGGI

Parmigiano reggiano, Gorgonzola e Taleggio	15
Un formaggio a scelta	9

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./882/04.24

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 – Sergio Alighieri, Masi

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.