

## ANTIPASTI, INSALATE E MINESTRE

<b>Insalata di frutti di mare tiepida</b>	29
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	
<b>Tatare di salmone</b>	32
Lachstatar, Ananas, Gurken, Orangengelée, Avocadomousse Salmon tartare, pineapple, cucumber, orange gel, avocado mousse	
<b>Astice alla Catalana «Bianchi»</b>	44
Lauwarmer Hummersalat nach Bianchi-Art mit roten Zwiebeln, Sellerie, Datteltomaten, Pommery Senf Lukewarm lobster salad «Bianchi» style, red onions, celery, date tomatoes, Pommery mustard	
<b>Crema di piselli verdi con capesante e spuma alla birra bianca</b>	16
Grüne Erbsencrèmesuppe, gebratene Jakobsmuscheln, Weissbierschaum Green pea soup, fried scallops, wheat bier foam	
<b>Crema di astice</b>	19
Hummercrèmesuppe Lobster cream soup	

## PASTA E RISOTTO

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

## PESCI

<b>Filetto di luccio-perca</b>	52
Gebratenes Zanderfilet, Kräutersauce, Safranrisotto, Spinat Fried pikeperch, herb sauce, saffron risotto, spinach	
<b>Filetti di branzino alla senape</b>	49
Gebratene Wolfsbarschfilets, Senfsauce, schwarzer Venere-Reis, Spinat Roasted sea bass fillets, mustard sauce, black venere rice, spinach	
<b>Tonno in crosta di pepe nero</b>	52
Sautiertes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis, Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice, spinach	
<b>Cacciucco di pesce «Bianchi»</b>	64
Italienische Fischsuppe mit Tomaten, Tintenfisch, Wolfsbarsch, Steinbutt, Calamares, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Venusmuscheln Italian fish soup with tomatoes, squid, sea bass, turbot, calamari, scallops, mussels, clams	
<b>Filetto di merluzzo</b>	54
Niedergegartes Kabeljaufilet, Tintenfischrisotto, Calamaresragout, Tomatenperlen, Bergamotte-Schaum Low-cooked cod fillet, squid risotto, squid ragout, bergamot foam	

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./882/05.22

# 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> Jakobsmuschel vom Grill Scallop from grill	per pezzo per piece	9.5
<b>Riesen Scampi alla griglia</b> Grilled king scampi	per pezzo per piece	14.5
<b>Sogliola intera alla griglia</b> Ganze Seezunge gegrillt 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

## 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 <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

Zusätzliche Beilage auf Wunsch

8

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./882/05.22

# DOLCI

<b>Abbraccio 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>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco</b> Hausgemachtes Pannacotta mit Waldbeerensauce Home made Panna cotta with berry sauce	<b>14</b>
<b>Ananas con gelato al cocco</b> Baby Ananas mit Kokosglace Baby pineapple with coconut ice cream	<b>15</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	<b>per pallina</b> <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.