

ANTIPASTI E INSALATE

Carpaccio di polpo	29
Oktopuscarpaccio, Zucchini-perlen, konfierte Tomaten <i>Octopus carpaccio, zucchini pearls, confit tomatoes</i>	
Astice alla Catalana «Bianchi»	44
Lauwarmer Hummersalat nach Bianchi-Art mit roten Zwiebeln, Sellerie, Datteltomaten, Pommery-Senf <i>Lukewarm lobster salad «Bianchi» style, red onions, celery, date tomatoes, Pommery mustard</i>	
Tartare di granchio	39
Krabben-tatar, Thunfisch-tranche, Miso-suppe, schwarze Knoblauchmayonnaise, Buchenpilze <i>Crab tartar, tuna steak, miso soup, black garlic mayonnaise, beech mushrooms</i>	

ZUPPE E MINESTRE

Crema di Carciofi ^V	18
Artischocken-crèmesuppe <i>Cream of artichokes</i>	
Crema di astice	23
Hummer-crèmesuppe <i>Lobster cream soup</i>	

PASTA E RISOTTO

	piccola	porzione
Ravioli ricotta e radicchio ^V	29	38
Gefüllte Ravioli mit Ricotta, Radicchio und Honig, an Butter-Zitronenthymiansauce <i>Stuffed ravioli with ricotta, radicchio and honey, with butter-lemon thyme sauce</i>		
Risotto capesante e asparagi	33	42
Carnaroli-Risotto, Erbsen, Jakobsmuscheln, violetter Spargel, Burrata-Straciatella <i>Carnaroli risotto, peas, scallops, purple asparagus, burrata straciatella</i>		
Tagliolini bianco e nero	48	68
Weisse und schwarze Tagliolini, Hummerbisque, Scampitatar und Bottarga <i>White and black tagliolini, lobster bisque, scampi tartar, bottarga</i>		

PESCI D'ACQUA DOLCE

Filetti di luccio-perca	54
Gebratene Zanderfilets, Zucchini, Knollensellerie-püree, frittiertes Lauch, Bergamotte-Zitronette <i>Fried pikeperch fillets, zucchini, celeriac purée, fried leek, bergamot citronette</i>	
Filetti di Salmone	53
Gebratene Lachsfilet, Spinat, Tintenfisch-Tinte-Risotto, Champagne Sauce <i>Salmon fillet, spinach, squid ink risotto, champagne sauce</i>	

PESCI DI MARE

Brodetto di pesce «Bianchi»	54
Italienische Fischsuppe mit Tomaten, Wolfsbarsch-, Doraden-, Steinbutt- und Rotbarbenfilet, Miesmuscheln, Venusmuscheln <i>Italian fish soup with tomatoes, sea bass, sea bream, turbot and red mullet fillets, mussels, clams</i>	
Calamaro grigliato	46
Grillierter Tintenfisch, Kichererbsen- und Randenhummus, grüner Spargel, violette Kartoffelchips, Salmoriglio-Buttersauce <i>Grilled squid, chickpea and beetroot hummus, green asparagus, purple potato chips, salmoriglio butter sauce</i>	
Misto di pesce alla griglia	63
Grillierte Fischplatte (Wolfsbarsch, Dorade, Steinbutt, Oktopus) mit grilliertem Gemüse <i>Grilled mixed fish (sea bass, sea bream, turbot, octopus) with grilled vegetables</i>	

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

Gamberone grigliato alle erbe piccanti	per pezzo	8.5
Grillierte Riesencrevetten an pikanter Kräutersauce <i>King prawns from the grill with spicy herb sauce</i>		
Capesante alla griglia	per pezzo	9.5
Grillierte Jakobsmuscheln <i>Grilled scallops</i>		
Scampi alla griglia 15/18	per pezzo	12.5
Grillierte Scampi 15/18 <i>Grilled king scampi size 15/18</i>		
Sogliola intera alla griglia		69
Ganze grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln <i>Whole sole from the grill with boiled potatoes</i>		
Crostacei misti		78
Grillierte Riesencrevetten, Scampi, Hummer und Jakobsmuscheln an pikanter Kräutersauce, Reis und Spinat <i>Grilled king prawns, scampi, lobster and scallops with spicy herb sauce, rice and spinach</i>		

PESCE DALLA VETRINA A SCELTA

Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet	Preis variiert nach Fisch
Im Ofen gegart, grilliert, in der Salzkruste oder in der Folie <i>Baked, grilled, in a salt crust or in foil</i>	

CONTORNI

Riso in bianco ^v, riso venere ^v, patate lesse ^{v+}, risotto ^v, verdure grigliate ^{v+}, spinaci ^{v+}	8
Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, grilliertes Gemüse, Spinat <i>Butter rice, black venere rice, boiled potatoes, risotto, grilled vegetables, spinach</i>	
Contorno supplementare a richiesta	
Zusätzliche Beilage auf Wunsch <i>Additional side dish on request</i>	

I NOSTRI CLASSICI...

piccola porzione

Acquadelle fritte Kleine frittierte Ährenfische <i>Small, deep-fried sand smelts</i>		29
Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat <i>Lukewarm seafood salad</i>		29
Linguine all'astice «Bianchi» Linguine mit Hummer nach Bianchi-Art <i>Linguine with lobster «Bianchi» style</i>	48	68
Risotto ai frutti di mare Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten <i>Carnaroli risotto with seafood</i>	29	39
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce <i>Spaghetti with hard clams and date tomato sauce</i>	29	39
Filetti di branzino alla senape Gebratene Wolfsbarschfilets, Senfsauce, schwarzer Venere-Reis, Spinat <i>Roasted sea bass fillets, mustard sauce, black venere rice, spinach</i>		49
Tonno in crosta di pepe nero Gebratenes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis, Spinat <i>Pan-fried tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice, spinach</i>		56

DOLCI

Tiramisù fatto in casa abbracciato di cioccolato fondente ^V	15
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel <i>Homemade tiramisù with dark chocolate coating</i>	
Crema catalana ^V	12
Crema catalana <i>Crema catalana</i>	
Caprese al Limone ^V	15
Hausgemachter Zitronen-Caprese-Kuchen, Vanilleglace und Aprikosencoulis <i>Homemade lemon Caprese cake, vanilla ice cream and apricot coulis</i>	
Panna cotta ^V	15
Panna cotta mit Waldbeerensauce <i>Panna cotta with wild berry sauce</i>	
Cassata siciliana ^V	12
Mit Maraschino <i>With maraschino</i>	+4
Baby ananas con gelato cocco ^V	16
Baby-Ananas mit Kokosglace <i>Baby pineapple with coconut ice cream</i>	
Gelati e sorbetti ^V	per pallina 5
Vanille, Schokolade, Mocca, Kokosnuss, Stracciatella, Bronte-Pistazie, For di Latte, Zitrone, Erdbeere, Passionsfrucht, Blutorange <i>Vanilla, chocolate, mocha, coconut, stracciatella, Bronte pistachio, For di latte, lemon, strawberry, passion fruit, blood orange</i>	

FORMAGGI

Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Taleggio ^V	15
Parmesan, Gorgonzola und Taleggio	
Un formaggio a scelta ^V	9
Ein Käse nach Wahl <i>One cheese of your choice</i>	

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.