

ANTIPASTI, INSALATE E MINESTRE

Pomodorini datteri e burrata ^V	19
Datteltomaten mit Burrata Date tomatoes with burrata	
Scampi alla griglia su insalata indivia	32
Scampi vom Grill an Olivenöl auf Endiviensalat Grilled scampi on olive oil with endive salad	
Insalata di frutti di mare tiepida	29
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	
Crema di astice	19
Hummercrèmesuppe Lobster cream soup	

PASTA

	piccola	porzione
Spaghetti alle vongole con pomodorini datteri	28	38
Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten Spaghetti with hard clams and date tomatoes		
Spaghetti all'astice «Bianchi»	46	68
Spaghetti mit Hummer nach Bianchi-Art Spaghetti with lobster «Bianchi» style		

PESCI E CROSTACEI

Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti	69
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	
Filetto di lucciopeca alle erbette	44
Gebrautes Zanderfilet nach mediterraner Art, Reis und Spinat Roasted pike-perch fillet Mediterranean style, rice and spinach	
Filetti di branzino alla senape	46
Gebraute Wolfsbarschfilets an Senfsauce, schwarzer Venere-Reis und Spinat Roasted sea bass fillets on mustard sauce, black venere rice and spinach	
Tonno alla griglia in crosta di pepe nero allo zafferano	49
Gegrilltes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Safransauce, Reis und Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust on saffron sauce, rice and spinach	
Filetto di merluzzo agli agrumi	48
Gebrautes Kabeljaufilet an Zitrusauce mit Zucchini, schwarzer Venere-Reis Roasted codfish fillet with lemon sauce and zucchini, black venere rice	

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./882/06.21

SELEZIONE DI CROSTACEI

Gamberone grigliato alle erbe piccanti per pezzo **8.5**
Riesencrevetten vom Grill an pikanter Kräutersauce per piece
King prawns from the grill on spicy herb sauce

Riesen Scampi alla griglia per pezzo **14.5**
Grilled King scampi per piece

Capesante alla griglia per pezzo **9.5**
Jakobsmuscheln vom Grill per piece
Scallop from grill

Pesce dalla vetrina a scelta a seconda della 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, verdure grigliate ^{v+}
Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, gegrillte Gemüse

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

DOLCI

Abbraccio di cioccolato fondente con Tiramisù fatto in casa	14
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel Home-made tiramisù with dark chocolate coating	
Crema catalana	12
Tortino al cioccolato fondente con gelato	14
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé	
Cassata siciliana ^v	12
Con Maraschino	15
Gelati e Sorbetti ^v	5
Vaniglia, cioccolato, mocca, cocco, stracciatella, limone, fragola, frutta della passione	per pallina

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.