

ANTIPASTI, INSALATE E MINESTRE

Pomodorini datteri e burrata ^v Datteltomaten mit Burrata Date tomatoes with burrata	19
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
Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	29
Calamaretti e seppioline saltati in padella Kleine Tintenfische sautiert mit Olivenöl Small squids sautéed in olive oil	26
Crema di astice Hummercrèmesuppe Lobster cream soup	19

PASTA E RISOTTO

	piccola	porzione
Spaghetti 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	28	38

PESCI

Filetto di luccio-perca Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto und Spinat Fried pikeperch with herb sauce, saffron risotto and spinach	46
Filetti di branzino alla senape Gebratene Wolfsbarschfilets an Senfsauce, schwarzer Venere-Reis und Spinat Roasted sea bass fillets on mustard sauce, black venere rice and spinach	48
Tonno alla griglia in crosta di pepe nero Gegrilltes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Safransauce, Reis und Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust on saffron sauce, rice and spinach	52
Filetto di rombo Pochierte Steinbuttfilet mit Süsskartoffelpüree, Buchenpilzen, Meerräsche Bottarga, Franciacorta-Sauce Poached turbot fillet on mashed sweet potatoes, beech mushrooms, mullet bottarga, Franciacorta sauce	58

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./882/09.21

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

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

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

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

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 76
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 vv
Butterreis, schwarzer Venus-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, gegrillte Gemüse

Contorno supplementare a richiesta 8
Zusätzliche Beilage auf Wunsch
v vegetarisch
vv vegan

DOLCI

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

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.