

ANTIPASTI, INSALATE E MINESTRE

Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	29
Tartare di granchio Krabbentatar, Thunfischtranche, Misosuppe, schwarze Knoblauchmayonnaise, Buchenpilze Krabbentartare, tuna tranche, miso soup, black garlic-mayonnaise, mushrooms	34
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
Crema di finocchi, Franciacorta, caviale, tartare di seppia Fenchelcrèmesuppe, Franciacorta, Kaviar, Sepiatatar Fennel cream soup, Franciacorta, caviar, cuttlefish tartare	18
Crema di astice Hummercrèmesuppe 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^V Gefüllte Cappellacci mit Burrata und Spinat an Majoranbutter Filled cappellacci with burrata and spinach on marjoram butter	29	38
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce Spaghetti with clams and date tomato sauce	29	39
Risotto ai frutti di mare Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten Carnaroli risotto with seafood	29	39

PESCI

Filetto di luccio-perca Sautiertes Zanderfilet, Kartoffel-Kürbispüree, Dillsauce, Kefen, Blumenkohl Sautéed pikeperch fillet, potato-pumpkin puree, dill sauce, snow pea, cauliflower	49
Filetti di branzino alla senape Gebratene Wolfsbarschfilets, Senfsauce, schwarzer Venere-Reis, Spinat Roasted sea bass fillets, mustard sauce, black venere rice, spinach	49
Tonno in crosta di pepe nero Sautiertes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis, Spinat Sautéed tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice, spinach	52
Cacciucco di pesce «Bianchi» Italienische Fischsuppe mit Tomaten, Tintenfisch, Wolfsbarsch, Steinbutt, Calamares, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Venusmuscheln Italian fish soup with tomatoes, squid, sea bass, turbot, calamari, scallops, mussels, clams	64
Filetto di merluzzo Niedergegartes Kabeljaufilet, Auberginencreme, wilder Brokkoli, Venere-Reischips, Trüffelschaum Low-temperature cooked cod fillet, eggplant cream, wild broccoli, Venere rice chips, truffle foam	54

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./882/09.22

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

Gamberone grigliato alle erbe piccanti Riesencrevetten vom Grill an pikanter Kräutersauce King prawns from the grill on spicy herb sauce	per pezzo per piece	8.5
Capesante alla griglia Jakobsmuschel vom Grill Scallop from grill	per pezzo per piece	9.5
Scampi giganti alla griglia Grillierte Riesenscampi Grilled king scampi	per pezzo per piece	14.5
Gamberoni «Carabineros» «Carabineros» Riesencrevetten (125 g pro Stück) «Carabineros» king prawns (125 g per piece)	per pezzo per piece	24.5
Sogliola intera alla griglia Ganze Seezunge gegrillt mit Salzkartoffeln Whole sole from the grill with boiled potatoes		69
Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti 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		78

Pesce dalla vetrina a scelta

Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet.
Fish from the vitrine prepared to your taste.

Preis variiert nach Fisch
Price varies according to fish

al forno, alla griglia, in crosta di sale o al cartoccio

Im Ofen gegart, grilliert, in der Salzkruste oder in der Folie
Cooked in the oven, grilled, in salt crust or in foil

CONTORNI

Riso in bianco ^V, riso venere ^V, patate lesse ^V, risotto ^V verdure grigliate ^{V+}

Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, gegrillte Gemüse
Butter rice, black venere rice, boiled potatoes, risotto, grilled vegetables

Contorno supplementare a richiesta

Zusätzliche Beilage auf Wunsch
Additional supplement on request

8

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	14
Tarte Tatin Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace Apple tarte tatin with vanilla ice-cream	16
Ananas con gelato al cocco Baby Ananas mit Kokosglace Baby pineapple with coconut ice cream	16
Cassata siciliana ^v Con Maraschino	14 16
Gelati e Sorbetti ^v Vaniglia, cioccolato, moca, cocco, stracciatella, limone, fragola, frutta della passione, arancia rossa	per pallina 5

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./882/09.22

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.