

*Herzlich willkommen!  
Im Ristorante Bindella.*

*Seit 1955 ist unsere Familie in diesem Haus Gastgeberin.  
Anfangs als Tea Room In Gassen.  
1985 richteten wir ein italienisches Restaurant ein.  
«Molto italiano».  
Das sich – fast über Nacht.  
Zu einem Publikumsliebling entwickelte.*

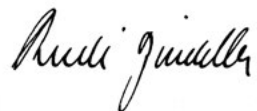
*Antonio Forte.  
Gastgeber aus Be-Rufung, leidenschaftlich und herzensgut.  
Schafft im Ristorante Bindella mit seinem Team eine familiäre Stimmung.  
Die Gäste fühlen sich willkommen, umsichtig und zuvorkommend betreut.  
Lassen sich in diesem anmutenden Raum Zeit.  
Die feinen Gerichte zu geniessen.*

*Wir pflegen die klassisch-traditionelle Küche Italiens.  
Zeitgemäss, einfach und schlicht.  
Nach dem Motto «Die Kunst des Weglassens».*

*Dazu finden Sie ein passendes Weinangebot.  
Führender WinzerInnen Italiens.  
Von Nord bis Süd.  
Für unterschiedliche Wünsche und Gelegenheiten.*

*Wir danken Ihnen für Ihren Besuch.  
Und freuen uns.  
Wenn wir Ihre GastgeberInnen bleiben dürfen.*

*la vita è bella*



*Die Gemälde erinnern an Hanny Fries.  
Unsere lebenswürdige Freundin und Zürcher Künstlerin.*

*The paintings are in remembrance of Hanny Fries.  
Our lovely friend and Zurich artist.*

ANTIPASTI	<i>Verdure alla griglia marinate all'olio di oliva (v+)</i>		23
	Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert Grilled vegetables marinated in olive oil		
	<i>Pâté di tonno</i>		15
	Thunfisch-Paste mit Crostini Tuna paste with crostini		
	<i>Salmone marinato</i>		26
	Schottischer, mariniertes Frischlachs Marinated, fresh Scottish salmon		
	<i>Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano</i>		26
	Rindscarpaccio mit Parmesan Beef carpaccio with parmesan		
	<i>Pomodorini e mozzarella di bufala (v)</i>		21
MINESTRE	<i>Zuppa di pomodoro (v)</i>		15
INTERMEZZO	<i>Linguine alla veneziana</i>	30	38
	Linguine mit Scampi, Riesencrevetten, getrockneten Tomaten und Oliven Linguine with scampi, king prawns, dried tomatoes and olives		
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	25	33
	Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with hard clams		
	<i>Spaghetti all'astice</i>		58
	Spaghetti mit Hummer Spaghetti with lobster		
	<i>Ravioli di melanzane alla parmigiana al sugo di pomodoro e basilico (v)</i>	25	32
	Auberginen-Ravioli Parmigiana an Tomaten-Basilikumsauce Eggplant-ravioli parmigiana on tomato-basil sauce		
	<i>Bigoli con ragù alla bolognese</i>	26	35
Bigoli an Bolognesesauce Bigoli with bolognese sauce			
<i>Risotto alla cicoria con gamberoni</i>	26	35	
Risotto mit Chicorée und Riesencrevetten Risotto with chicory and king prawns			
<i>Linguine al pesto di rucola con pomodori secchi e pinoli tostati (v+)</i>	21	30	
Linguine an Rucola-Pesto mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen Linguine on rocket pesto with dried tomatoes and roasted pine nuts			

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.

Children are invited to discover the diversity of Italian cuisine as well.  
Indulge their every whim.  
At a special price of CHF 15.  
Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.  
Drinks are excluded.

PESCE

*Filetto di branzino alla griglia con pomodori ed olive, riso* 48

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten und Oliven, Reis  
Grilled sea bass fillet with fresh tomatoes and olives, rice

*Sogliola al burro di limone con spinaci a foglie* 59

Gebratene Seezunge an Zitronenbutter mit Blattspinat  
Roasted sole with lemon butter and leaf spinach

*Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino, riso* 49

Riesenscrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncini, Reis  
King prawns in casserole with garlic and chillies, rice

*Variazione di filetti di pesce alla griglia con spinaci e riso* 54

Fischfiletvariation vom Grill mit Spinat und Reis  
Variation of grilled fish fillets with spinach and rice

CARNE

*Scaloppine di vitello al limone con tagliatelle* 47

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliatelle  
Veal escalope on lemon sauce with tagliatelle

*Fegato di vitello alla veneziana con risotto* 47

Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Risotto  
Chopped calf's liver with sage and onions, risotto

*Filetto di manzo al tegamino alle erbette fresche, spinaci a foglie* 65

Rindsfilet (200g) im Pfännchen mit frischen Kräutern, Blattspinat  
Beef fillet (200g) in casserole with fresh herbs and leaf spinach

CONTORNI

*Tagliatelle (v), patatine alla veneziana (v+)* 8

Tagliatelle, potatoes Venetian style

*Risotto, riso (v)* 8

Risotto, rice

*Spinaci a foglie (v), broccoli (v), zucchini (v)* 8

Leaf spinach, broccoli, zucchini

FORMAGGI

*Parmigiano reggiano (v), Taleggio (v), Gorgonzola (v)* 1 Sorte, 1choice 12

*Assortito misto (v)* assortiert, assorted 19

## *Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln*

### *in der Küche*

in the kitchen

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet, ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.

All our pasta is daily home-made, besides the spaghetti of durum wheat semolina from De Cecco.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana padano

### *am Tisch*

on the table

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

Grana Padano in the cheese grate

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
For information about allergenics please ask our employees.

Preise in CHF inkl. MwSt. / Prices in CHF incl. VAT/861/03.24