

Antipasti ed insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta con pane alle olive, pomodori e rucola ^{v+} Geröstete Olivenbrotscheiben mit Tomaten und Rucola		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate	23	29
Pomodorini datterini con mozzarella di bufala e basilico ^v Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	17	22
Insalata verde o mista di stagione ^{v+} Grüner oder gemischter Saisonsalat		12
Carpaccio di manzo all'olio di oliva e limone con scaglie di parmigiano reggiano e rucola Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitronen, Parmesansplittern und Rucola	23	30
Vitello Tonnato Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce	29	35

Minestra

Crema di peperoni con pistacchi e crostini di pane ^{v+} Peperonicrèmesuppe mit Pistazien und Crûtons		12
--	--	----

Primi piatti

	porzione piccola	porzione
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20	26
Fusilloni piselli, funghi, salsiccia e ricotta salata Fusilloni mit Erbsen, Pilzen, Salsiccia und gesalzener Ricotta	22	27
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		25
Ravioli alle verdure con salsa ai pomodori datterì ^V Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gemüse und Ricotta, an Datteltomatensauce	22	27
Orecchiette all'eoliana Orecchiette mit Thunfisch, Auberginen, getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern	21	26

Vegano

Fregola sarda allo zafferano con zucchine marinate ^{V+} Sardische Fregola mit Safransauce und marinierten Zucchini		27
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Grilliertes Gemüse mit Olivenöl		21

Secondi piatti

	porzione piccola	porzione
Filetti d'orata al limone Goldbrassenfilet vom Grill mit Zitronensauce	36	41
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	37	43
Scaloppine di vitello ai funghi di stagione Kalbsschnitzel mit Saisonpilzsauce	35	40
Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e pomodorini Rindsentrecôte "Tagliata" mit Rucola, Parmesan und Datteltomaten		56

Contorni

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Riso^{v+}, tagliatelle^v, patate al rosmarino^{v+} o risotto^v
Reis, Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln oder Risotto

Spinaci freschi all'aglio ed olio di oliva^{v+}
Frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl

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

v vegetarisch
v+ vegan

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Corona delle Puglie

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igr – Bindella, Tenuta Vallocaia
Aceto balsamico di Modena — Serègo Alighieri, Masi

Wasser

Leitungswasser 75 cl à CHF 3

Fleisch-Fisch-Herkunft

Rind und Kalb aus der Schweiz
Geflügel aus der Schweiz
Wolfsbarsch aus Griechenland
Riesengarnelen aus Vietnam
Thunfisch aus den Philippinen

In allen BINDELLA-Restaurants servieren wir Ihnen auf Wunsch *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.