

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
Veli di tonno con gamberoni alle erbe Dünngeschnittener Thunfisch mit marinierten Riesengarnelen	28	34

Minestra

Zuppa al vino bianco ^v Weissweincrèmesuppe		12
--	--	----

Primi piatti

	porzione piccola	porzione
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20	26
Fusilli fatti in casa con funghi di stagione e pancetta Hausgemachte Fusilli mit saisonalen Pilzen und Speck	23	28
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		25
Ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci al burro e salvia Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-und Spinatfüllung an Butter und Salbei	22	27
Gnocchetti sardi fatti in casa con gamberboni e cognac Hausgemachte sardinische Gnocchetti mit Rievencrevetten und Cognac	30	36

Vegano

Riso Venere con salsa di pomodorini datterini, spinaci e pinoli ^{V+} Venere Reis an Datteltomatensauce mit Spinat und Pinienkernen		27
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Grilliertes Gemüse mit Olivenöl		21

Secondi piatti

	porzione piccola	porzione
Filetti di branzino al limone Wolfsbarschfilets vom Grill an Zitronensauce	36	41
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	37	43
Pollastrello al rosmarino Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Rosmarinsauce		38
Fegato di vitello alla veneta Kalbsleber mit Zwiebeln, Butter und Salbei	35	40
Filetto di manzo ai funghi di stagione Rindsfilet Medaillon vom Grill mit saisonaler Pilzsauce		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
Riesencrevetten 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.