

## Antipasti ed insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta con pane alle olive, pomodori e rucola <sup>v+</sup> Geröstete Olivenbrotscheiben mit Tomaten und Rucola		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi e burrata Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate und Burrata	23	29
Pomodori datterini con mozzarella di bufala e basilico <sup>v</sup> Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum		21
Insalata verde o mista di stagione <sup>v+</sup> Grüner oder gemischter Saisonsalat		12
Carpaccio di manzo all'olio di oliva e limone con scaglie di parmigiano reggiano e rucola Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Parmesansplittern und Rucola	23	30
Vitello Tonnato Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce	29	35

## Minestra

Zuppa fredda di cetrioli, yogurt e aneto <sup>v+</sup> Kalte Gurkensuppe, Joghurt und Dill		11
---	--	----

v vegetarisch

v+ vegan

## Primi piatti

	porzione piccola	porzione
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino <sup>V+</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	21	26
Trofie al ragù bianco e verdure Trofie mit weisser Hackfleischsauce und Gemüsewürfeln	22	27
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		25
Ravioli al pomodoro e mozzarella con crema di pomodorini gialli e olio al basilic <sup>V</sup> Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an gelber Tomatensauce mit Basilikumöl	22	27
Mezze maniche allo zafferano con polipetti, seppie, calamari e zucchine Mezze maniche an Safransauce mit Tintenfisch, Sepia, Calamares und Zucchini	25	30

## Vegano

Melanzane alla parmigiana con contorno a scelta <sup>V+</sup> Auberginen-Parmigiana mit Beilage nach Wahl		28
Verdure alla griglia con olio di oliva <sup>V+</sup> Grilliertes Gemüse mit Olivenöl		21
Entrecote di Planted con salsa al limone, rucola, formaggio e pomodorini, patate al forno <sup>V+</sup> Planted Entrecôte an Zitronensauce mit Rucola, Käse und Datteltomaten, Bratkartoffeln		34

v vegetarisch

v+ vegan

## Secondi piatti

	porzione piccola	porzione
Trancio di pesce spada con salsa al pomodoro datterino, polvere di olive taggiasche e pangrattato aromatizzato Schwertfischtranche vom Grill mit Datteltomatensauce, Taggiasca-Olivenpulver und aromatisiertem Paniermehl		46
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	37	42
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	41	46
Ribeye di manzo alla griglia con crema alle erbe Grilliertes Rinds-Ribeye mit Kräutercrème		56

## Contorni

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Riso <sup>v+</sup>, tagliatelle <sup>v</sup>, patate al rosmarino <sup>v+</sup>, risotto <sup>v</sup>, verdure alla griglia <sup>v+</sup>  
Reis, Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln, Risotto, Grillgemüse

Spinaci freschi all'aglio ed olio di oliva <sup>v+</sup>  
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 igp – 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.