

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
Pomodori datterini con mozzarella di bufala e basilico^V Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum		21
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, Zitrone, Parmesansplittern und Rucola	23	30
Veli di tonno e scampi con rucola e pomodori secchi Dünngeschnittener Thunfisch und Scampi mit Rucola und getrockneten Tomaten	29	35

Minestra

Ribollita alla toscana^{V+} Toskanische Gemüsesuppe		11
---	--	----

v vegetarisch

v+ vegan

Primi piatti

porzione
piccola porzione

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20	25
Paccheri all'astice e pomodori datterini Paccheri mit Hummer und Datteltomaten	30	45
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		25
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia ^V Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli mit Butter und Salbei	22	27
Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia e funghi di stagione Hausgemachte sardische Gnocchetti mit Salsiccia-Ragout und saisonalen Pilzen	21	26

Vegano

Orzotto alla crema di barbabietola e noci ^{V+} Gerste an Randencrème mit Baumnüssen	22
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Grilliertes Gemüse mit Olivenöl	21
Entrecote di Planted ai funghi di stagione e riso ^{V+} Planted Entrecôte mit saisonalen Pilzen und Reis	34

v vegetarisch

v+ vegan

Secondi piatti

porzione
piccola porzione

Filetti di branzino alla griglia con pomodori e olive taggiasche Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten und Taggiasca-Oliven	36	41
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	37	42
Fegato di vitello alla veneta Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei	36	41
Pollastrello al forno con rosmarino Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Rosmarin		40
Filetto di manzo al Marsala e pepe nero Rindsfilet an Marsala- und schwarzer Pfeffersauce		56

Contorni

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Riso ^{V+}, tagliatelle ^V, patate al rosmarino ^{V+}, risotto ^V, verdure alla griglia ^{V+}
Reis, Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln, Risotto, Grillgemüse

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 ige – 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.