

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 e burrata Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate und Burrata	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, Zitronen, Parmesansplittern und Rucola	23	30
Veli di polpo con formentino, salsa all'arancia e melograno Oktopuscarpaccio mit Nüsslisalat, Orangensauce und Granatapfel	22	29

Minestra

Zuppa di lenticchie con crostini di pane Linsensuppe mit Croûtons	11
--	----

Primi piatti

	porzione piccola	porzione
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	21	26
Spaghetti «Cantinetta» Spaghetti mit Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Schafskäse	22	27
Fusilli con pesto di pistacchi, tonno fresco e crema di burrata Fusilli mit Pistazienpesto, frischem Thunfisch und Burratacrème	28	34
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		26
Ravioli di melanzane e scamorza allo zafferano ^V Ravioli mit Auberginen und Scamorza an Safransauce	22	27
Risotto al nero di seppia con calamaretti marinati Schwarzer Risotto mit marinierten Calamaretti	30	36
Gnocchetti sardi all'amatriciana Sardische Gnocchetti all'amatriciana mit Pancetta, Tomatensauce und Schafskäse	21	26

Vegano

Melanzane alla parmigiana con contorno a scelta ^{V+} Auberginen-Parmigiana mit Beilage nach Wahl	30
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Grilliertes Gemüse mit Olivenöl	21
Scaloppine di Planted con crema di peperoni gialli e riduzione di balsamico, contorno a scelta ^{V+} Planted Schnitzel mit gelber Peperonicrème und Balsamico-Reduktion, Beilage nach Wahl	36

v vegetarisch
v+ vegan

Secondi piatti

	porzione piccola	porzione
Filetto di tonno in crosta di sesamo con salsa ai pomodorini gialli e olio alle erbe Thunfischfilet in Sesamkruste mit gelber Tomatensauce und Kräuteröl		46
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesengarnelen aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	37	42
Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei	38	43
Pollastrello al fono al rosmarino Mistkratzerli aus dem Ofen an Rosmarinsauce		39
Filetto di manzo Luma (200 g) con salsa alle noci e riduzione di balsamico Grilliertes Luma-Rindsfilet an Baumnusssauce und Balsamico-Reduktion		58

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 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.