

## ZWEI FAMILIEN FINDEN SICH IN EINER RESTAURANT-IDEE...

Bianchi und Bindella. Zwei Familien. Vereint durch Herkunft und eine gemeinsame Idee. Franco Bianchi und Rudi Bindella sen. waren es, die 2008 dieses Ristorante eröffneten. Eines, das sich ganz dem Fisch verschreibt. Mitten in Zürich, direkt an der Limmat.

Heute haben sich die Bande zwischen den Familien ganz natürlich auf die nächste Generation übertragen. Mit Vertrautheit, Respekt und tiefer Wertschätzung. Luca Bianchi und Rudi Bindella.

Die Werte bleiben: Italienische Ausstrahlung, Freude am Geniessen, Begegnung am Tisch. Und die Liebe zur leichten, mediterranen Küche. Auch in Zukunft. Benvenuti.



Luca Bianchi



Rudi Bindella

## ANTIPASTI E INSALATE

<b>Tartare di salmone e avocado</b>	<b>32</b>
Lachstartar mit Avocado und pikanter Mangosauce <i>salmon tartare with avocado and spicy mango sauce</i>	
<b>Astice alla Catalana «Bianchi»</b>	<b>44</b>
Lauwarmer Hummersalat nach Bianchi-Art mit roten Zwiebeln, Sellerie, Datteltomaten, Pommery-Senf <i>Lukewarm lobster salad «Bianchi» style, red onions, celery, date tomatoes, Pommery mustard</i>	
<b>Tartare di granchio</b>	<b>39</b>
Krabbentatar, Thunfischtranche, Miso Suppe, schwarze Knoblauchmayonnaise, Buchenpilze <i>Crab tartar, tuna steak, miso soup, black garlic mayonnaise, beech mushrooms</i>	
<b>Acquadelle fritte</b>	<b>29</b>
Frittierte Ährenfische <i>Deep-fried sand smelts</i>	
<b>Avocado e aragosta</b>	<b>34</b>
Avocado mit grilliertem Hummerschwanz <i>Avocado with grilled lobster tail</i>	
<b>Insalata di frutti di mare tiepida</b>	<b>29</b>
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat <i>Warm seafood salad</i>	

## ZUPPE E MINESTRE

<b>Vellutata di piselli</b>	<b>17</b>
Erbsencremesuppe <i>Creamy pea soup</i>	
<b>Crema di astice</b>	<b>23</b>
Hummercremesuppe <i>Lobster cream soup</i>	

## PASTA E RISOTTO

piccola porzione

<b>Chicche di patate con crema di zucchine, tonno e bottarga</b> Kartoffelgnocchi mit Zucchini­crème, Thunfisch und Bottarga <i>Potato gnocchi with zucchini cream, tuna and bottarga</i>	29	39
<b>Cappellacci di burrata e spinaci in burro e maggiorana</b> Gefüllte Cappellacci mit Spinat und Burrata in Butter-Marjoramensauce <i>Stuffed cappellacci with spinach and burrata in a butter and marjoram sauce</i>	29	38
<b>Linguine all'astice «Bianchi»</b> Linguine mit Hummer nach Bianchi-Art <i>Linguine with lobster «Bianchi» style</i>	48	68
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce <i>Spaghetti with clams and date tomato sauce</i>	29	39
<b>Risotto ai frutti di mare</b> Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten <i>Carnaroli risotto with seafood</i>	29	39

## SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

<b>Gamberone grigliato alle erbe piccanti</b> Grillierte Riesencrevetten an pikanter Kräutersauce <i>King prawns from the grill with spicy herb sauce</i>	per pezzo	8.5
<b>Capesante alla griglia</b> Grillierte Jakobsmuscheln <i>Grilled scallops</i>	per pezzo	9.5
<b>Scampi alla griglia 15/18</b> Grillierte Scampi 15/18 <i>Grilled king scampi size 15/18</i>	per pezzo	12.5
<b>Sogliola intera alla griglia</b> Ganze grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln <i>Whole sole from the grill with boiled potatoes</i>		69
<b>Crostacei misti</b> Grillierte Riesencrevetten, Scampi, Hummer und Jakobsmuscheln an pikanter Kräutersauce, Reis und Spinat <i>Grilled king prawns, scampi, lobster and scallops with spicy herb sauce, rice and spinach</i>		78

## PESCI D'ACQUA DOLCE

<b>Filetti di luccioperca con salsa di mandorle</b>	<b>52</b>
Zanderfilets mit Karotten, Spinat, süsssauren Zwiebeln und Mandelsauce <i>Pike-perch fillets with carrots, spinach, sweet and sour onions and almond sauce</i>	
<b>Filetto di salmone con salsa all'aneto e senape</b>	<b>49</b>
Lachsfilets mit Dill-Senfsauce, Spargeln und Venere-Reis <i>Salmon fillets with dill mustard sauce, asparagus and venere rice</i>	

## PESCI DI MARE

<b>Filetti di triglia con calamaretti e fave</b>	<b>52</b>
Rotbarbenfilets mit kleinen Tintenfischen, Favabohnen, Erbsen und schwarzem Sepia-Risotto <i>Red mullet fillets with baby squid, broad beans, peas and squid ink risotto</i>	
<b>Filetti di orata con salsa al limone e miele</b>	<b>51</b>
Doradenfilets mit Artischockenpüree, Kartoffeln und Zitronen-Honigsauce <i>Sea bream fillets with artichoke purée, potatoes and lemon honey sauce</i>	
<b>Filetti di branzino alla senape</b>	<b>49</b>
Gebratene Wolfsbarschfilets mit Senfsauce, schwarzem Venere-Reis und Spinat <i>Roasted sea bass fillets with mustard sauce, black venere rice and spinach</i>	
<b>Tonno in crosta di pepe nero</b>	<b>56</b>
Gebratenes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis und Spinat <i>Pan-fried tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice and spinach</i>	
<b>Zuppa di pesce «Bianchi»</b>	<b>59</b>
Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Goldbrasse, Riesengarnele, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Rotbarbe und Kartoffeln, serviert mit Crostino <i>Fish soup with sea bass, sea bream, king prawn, mussels, clams, red mullet and potatoes, served with crostino</i>	

## PESCE DALLA VETRINA A SCELTA

<b>Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet</b>	Preis variiert nach Fisch
Im Ofen gegart, grilliert, in der Salzkruste oder in der Folie <i>Baked, grilled, in a salt crust or in foil</i>	

## CONTORNI

<b>Riso in bianco <sup>V</sup>, riso venere <sup>V</sup>, patate lesse <sup>V+</sup>, risotto <sup>V</sup>, verdure grigliate <sup>V+</sup>, spinaci <sup>V+</sup></b>	
Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, grilliertes Gemüse, Spinat <i>Butter rice, black venere rice, boiled potatoes, risotto, grilled vegetables, spinach</i>	
<b>Contorno supplementare a richiesta</b>	<b>8</b>
Zusätzliche Beilage auf Wunsch <i>Additional side dish on request</i>	

## DOLCI

<b>Tiramisù fatto in casa con abbraccio di cioccolato fondente</b>		<b>15</b>
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel <i>Home-made tiramisù with dark chocolate coating</i>		
<b>Baby ananas con gelato al cocco <sup>V</sup></b>		<b>15</b>
Baby-Ananas mit Kokosglace <i>Baby pineapple with coconut ice cream</i>		
<b>Mousse al cioccolato con lamponi e crumble di torrone <sup>V</sup></b>		<b>16</b>
Schokoladenmousse mit Himbeeren und Torrone-Crumble <i>Chocolate mousse with raspberries and nougat crumble</i>		
<b>Panna cotta con salsa di ciliegie e pistacchi <sup>V</sup></b>		<b>16</b>
Panna cotta mit Kirschsauce und Pistazien <i>Panna cotta with cherry sauce and pistachios</i>		
<b>Crema catalana <sup>V</sup></b>		<b>15</b>
Crema catalana <i>Crema catalana</i>		
<b>Cassata siciliana <sup>V</sup></b>		<b>16</b>
Cassata siciliana <i>Cassata siciliana</i>		

## GELATI

<b>Gelati <sup>V</sup></b>	per pallina	<b>5</b>
Vanille, Schokolade, Mocca, Kokosnuss, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte, Pistazien <i>Vanilla, chocolate, mocha, coconut, stracciatella, hazelnut, fior di latte, pistachios</i>		
<b>Sorbetti <sup>V+</sup></b>	per pallina	<b>5</b>
Zitrone, Erdbeere, Mango, Himbeere, Blutorange <i>Lemon, strawberry, mango, raspberry, blood orange</i>		

## FORMAGGI

<b>Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Taleggio <sup>V</sup></b>		<b>19</b>
Parmesan, Gorgonzola und Taleggio		
<b>Un formaggio a scelta <sup>V</sup></b>	per pezzo	<b>11</b>
Ein Käse nach Wahl <i>One cheese of your choice</i>		

## 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.

## HINWEISE ZU DEN EINZELNEN LEBENSMITTELN

### in der Küche

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess – De Cecco.  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano

### am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Sergio Alighieri, Masi

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

Wir – die G. Bianchi AG und die Bindella-Gastronomie – legen Wert auf ein Fischangebot, das nachhaltig ist.  
Auf Fische, die akut vom Aussterben bedroht sind, verzichten wir.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
*For information about allergens please ask our employees.*

v = vegetarisch / v+ = vegan  
*Preise in CHF inkl. MwSt./882/05.26*