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

Scampi marinati su carpaccio di barbabietola 34
Marinierte Scampi auf Randencarpaccio mit grünem Apfelgel, Joghurt und Haselnüssen
Marinated scampi on beetroot carpaccio with green apple gel, yoghurt and hazelnuts

Astice alla Catalana «Bianchi» 44
Lauwarmer Hummersalat nach Bianchi-Art mit roten Zwiebeln, Sellerie, Datteltomaten, Pommery-Senf
Lukewarm lobster salad «Bianchi» style, red onions, celery, date tomatoes, Pommery mustard

Tartare di granchio 39
Krabbentatar, Thunfischtranche, Misosuppe, schwarze Knoblauchmayonnaise, Buchenpilze
Crab tartar, tuna steak, miso soup, black garlic mayonnaise, beech mushrooms

Acquadelle fritte 29
Frittierte Ährenfische
Deep-fried sand smelts

Avocado e aragosta 34
Avocado mit grilliertem Hummerschwanz
Avocado with grilled lobster tail

Insalata di frutti di mare tiepida 29
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
Warm seafood salad

Zuppe e Minestre

Vellutata di finocchi alla vaniglia 18
Fenchelcrèmesuppe mit Vanille, geräucherter Forelle und Estragonöl
Fennel and vanilla cream soup with smoked trout and tarragon oil

Crema di astice 23
Hummercrèmesuppe
Lobster cream soup

Caviale

Oona (Svizzera)	30 g	195
Nachhaltige Delikatesse mit feinem, ausgewogenem Aroma	50 g	285
Sustainable delicacy with a delicate, well-balanced flavor	125 g	690
Beluga	50 g	195
Grosskörnige schwarze Perlen, cremiger Schmelz	100 g	403
Large-grained black pearls, creamy texture		

Servito con
Eiweiss, Eigelb, Zwiebeln, Schnittlauch, Sauerrahm, Blinis
Egg whites, egg yolks, onions, chives, sour cream, blinis

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

v = vegetarisch / v+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt./882/10.26

Pasta e Risotto

	piccola	porzione
Paccheri con pomodori datterini freschi e gambero rosso crudo Paccheri mit frischen Datteltomaten, Mozzarella, Basilikum und rohen roten Crevetten *Paccheri with fresh date tomatoes, mozzarella, basil and raw red prawns*	29	39
Cappellacci ripieni di burrata e spinaci con salsa al burro e maggiorana [V] Mit Spinat und Burrata gefüllte Cappellacci an Butter-Majoran-Sauce *Cappellacci filled with spinach and burrata in a butter and marjoram sauce*	29	38
Linguine all'astice «Bianchi» Linguine mit Hummer nach Bianchi-Art *Linguine with lobster «Bianchi» style*	48	68
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce *Spaghetti with clams and date tomato sauce*	29	39
Risotto ai frutti di mare Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten *Carnaroli risotto with seafood*	29	39

Selezione di pesci e crostacei dalla griglia

Gamberone grigliato alle erbe piccanti Grillierte Riesencrevetten an pikanter Kräutersauce *King prawns from the grill with spicy herb sauce*	per pezzo	9
Capesante alla griglia Grillierte Jakobsmuscheln *Grilled scallops*	per pezzo	10
Scampi alla griglia 15/18 Grillierte Scampi 15/18 *Grilled king scampi size 15/18*	per pezzo	13
Sogliola intera alla griglia Ganze grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln *Whole sole from the grill with boiled potatoes*		69
Crostacei misti Grillierte Riesencrevetten, Scampi, Hummer und Jakobsmuscheln an pikanter Kräutersauce, Reis und Spinat *Grilled king prawns, scampi, lobster and scallops with spicy herb sauce, rice and spinach*		78

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

v = vegetarisch / v+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt./882/10.26

Pesci d'acqua dolce

Filetti di lucioperca 53
Zanderfilets mit Sardellen-Rosinensauce mit Kürbispüree und Schwarzkohl
Zander fillets with anchovy and raisin sauce with pumpkin purée and black kale

Filetto di trota salmonata 49
Lachsforellenfilet mit Rosmarinsauce, Kräuterseitlingen und Lauchcrème
Salmon trout fillet with rosemary sauce, king oyster mushrooms and leek cream

Pesci di mare

Filetto di rombo 54
Steinbuttfilet mit Champagnersauce, Spinat, Rosenkohl und Polenta
Turbot fillet with champagne sauce, spinach, brussels sprouts and polenta

Filetto di orata 52
Doradenfilets mit Kräuteröl, Wirsing, karamellisierten Zwiebeln und Bratkartoffeln
Sea bream fillets with herb oil, savoy cabbage, caramelised onions and roasted potatoes

Filetti di branzino alla senape 49
Gebratene Wolfsbarschfilets mit Senfsauce, schwarzem Venere-Reis und Spinat
Roasted sea bass fillets with mustard sauce, black venere rice and spinach

Tonno in crosta di pepe nero 56
Gebratenes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis und Spinat
Pan-fried tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice and spinach

Zuppa di pesce «Bianchi» 59
Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Crevetten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari, Kartoffeln und geröstetem Brot
Fish soup with sea bass, prawns, mussels, clams, calamari, potatoes and toasted bread

Pesce dalla vetrina a scelta

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

Contorni

Riso in bianco ^{V}, riso venere ^{V}, patate lesse $^{V+}$, risotto ^{V}, verdure grigliate $^{V+}$, spinaci $^{V+}$
Butterreis, schwarzer Venere-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, grilliertes Gemüse, Spinat
Butter rice, black venere rice, boiled potatoes, risotto, grilled vegetables, spinach

Contorno supplementare a richiesta 8
Zusätzliche Beilage auf Wunsch
Additional side dish on request

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

v = vegetarisch / v+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt./882/10.26

Dolci

Tiramisù fatto in casa con abbraccio di cioccolato fondente 15
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel
Home-made tiramisù with dark chocolate coating

Panna cotta con salsa alle prugne e nocciole V 15
Panna cotta mit Pflaumensauce und Haselnüssen
Panna cotta with plum sauce and hazelnuts

Tarte Tatin di mele con salsa al caramello e gelato al cocco 16
Tarte Tatin mit Karamellsauce und Kokosglace
Apple tarte Tatin with caramel sauce and coconut ice cream

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia V 16
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Crema catalana V 15
Crema catalana
Crema catalana

Cassata siciliana V 16
Cassata siciliana
Cassata siciliana

Gelati

Gelati V per pallina 5
Vanille, Schokolade, Mocca, Kokosnuss, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte, Pistazien
Vanilla, chocolate, mocha, coconut, stracciatella, hazelnut, fior di latte, pistachios

Sorbetti V+ per pallina 5
Zitrone, Erdbeere, Mango, Himbeere, Blutorange
Lemon, strawberry, mango, raspberry, blood orange

Formaggi

Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Taleggio V 15
Parmesan, Gorgonzola und Taleggio

Un formaggio a scelta V per pezzo 9
Ein Käse nach Wahl
One cheese of your choice

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

v = vegetarisch / v+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt./882/10.26

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 allergenics please ask our employees.

v = vegetarisch / v+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt./882/10.26