

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.

A stylized handwritten signature in black ink, featuring a large 'L' and 'B' followed by 'ianchi'.

Luca Bianchi

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rudi Bindella' in a cursive script.

Rudi Bindella

ANTIPASTI E INSALATE

Tagliata di tonno	29
Thunfisch-Tagliata auf Peperonicrème, Sepiatinten-Mayonnaise, knusprigem Kohlrabi <i>Red tuna tagliata on sweet pepper cream, cuttlefish ink mayonnaise, crispy kohlrabi</i>	
Astice alla Catalana «Bianchi»	44
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>	
Tartare di granchio	39
Krabbentatar, Thunfischtranche, Miso- und schwarze Knoblauchmayonnaise, Buchenpilze <i>Crab tartar, tuna steak, miso soup, black garlic mayonnaise, beech mushrooms</i>	
Acquadelle fritte	29
Frittierte Ährenfische <i>Deep-fried sand smelts</i>	
Avocado e aragosta	34
Avocado mit grilliertem Hummerschwanz <i>Avocado with grilled lobster tail</i>	
Insalata di frutti di mare tiepida	29
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat <i>Warm seafood salad</i>	

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di zucca con tartare di calamari	19
Kürbiscrèmesuppe mit Calamari-Tatar, Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin velouté with squid tartare, pumpkin seeds and pumpkin seed oil</i>	
Crema di astice	23
Hummercrèmesuppe <i>Lobster cream soup</i>	

PASTA E RISOTTO

piccola porzione

Ravioli ripieni di salmone, robiola e aneto	29	38
Ravioli gefüllt mit Lachs, Robiola und Dill, serviert mit Zitronensauce, Radicchio und Sardellencolatura <i>Ravioli stuffed with salmon, robiola and dill, served with lemon sauce, radicchio and anchovy colatura</i>		
Spaghetti chitarra con gamberoni e porcini	29	38
Spaghetti alla chitarra mit Crevetten, Steinpilzen, Safransauce und Thymian <i>Spaghetti alla chitarra with prawns, porcini mushrooms, saffron sauce and thyme</i>		
Cappellacci di burrata e spinaci in burro e maggiorana	29	38
Gefüllte Cappellacci mit Spinat und Burrata in Butter-Marjoramensauce <i>Stuffed cappellacci with spinach and burrata in a butter and marjoram sauce</i>		
Linguine all'astice «Bianchi»	48	68
Linguine mit Hummer nach Bianchi-Art <i>Linguine with lobster «Bianchi» style</i>		
Spaghetti alle vongole	29	39
Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce <i>Spaghetti with clams and date tomato sauce</i>		
Risotto ai frutti di mare	29	39
Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten <i>Carnaroli risotto with seafood</i>		

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

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

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./882/09.25

PESCI D'ACQUA DOLCE

Filetti di luccio perca	54
Gegrillter Zander mit gerösteter Kohlrème, glasierten Karotten, Spinat und Cacciucco-Sauce <i>Grilled pike-perch with roasted cabbage cream, glazed carrots, spinach and cacciucco sauce</i>	
Filetti di trota	49
Gebratene Forellenfilets mit Bratkartoffeln, Wildbrokkoli und Sauce aus gerösteten Mandeln <i>Pan-seared trout fillets with roasted potatoes, wild broccoli and toasted almond sauce</i>	

PESCI DI MARE

Orata rosa in guazzetto	54
Goldbrassenfilets im Eintopf mit Tomaten, Oliven, Kapern, Kartoffeln, Weisswein und Petersilie <i>Pink sea bream fillets in a stew with tomatoes, olives, capers, potatoes, white wine and parsley</i>	
Filetto di merluzzo	56
Sous-vide-Kabeljaurückenfilet mit Auberginencreme, Perlgrauen, glasierten Miso-Zwiebeln und Rosenkohl <i>Sous-vide cod with eggplant cream, pearl barley, miso-glazed onions and Brussels sprouts</i>	
Filetti di branzino alla senape	49
Gebratene Wolfsbarschfilets mit Senfsauce, schwarzem Venere-Reis und Spinat <i>Roasted sea bass fillets with mustard sauce, black venere rice and spinach</i>	
Tonno in crosta di pepe nero	56
Gebratenes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis und Spinat <i>Pan-fried tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice and spinach</i>	
Misto di pesce alla griglia	63
Gegrillter Steinbutt, Dorade, Wolfsbarsch und Oktopus mit saisonalem Grillgemüse <i>Grilled seafood selection of turbot, sea bream, sea bass and octopus with seasonal grilled vegetables</i>	

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 <i>Baked, grilled, in a salt crust or in foil</i>	

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 <i>Butter rice, black venere rice, boiled potatoes, risotto, grilled vegetables, spinach</i>	
Contorno supplementare a richiesta	8
Zusätzliche Beilage auf Wunsch <i>Additional side dish on request</i>	

DOLCI

Tiramisù fatto in casa con abbraccio di cioccolato fondente	15
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel <i>Home-made tiramisù with dark chocolate coating</i>	
Cheesecake con prugne e crumble di torrone ^V	15
Hausgemachter Cheesecake mit Pflaumen und Torronecrumble <i>Homemade cheesecake with plums and nougat crumble</i>	
Caprese al cioccolato fondente ^V	16
Hausgemachter Caprese-Schokoladenkuchen mit Haselnusseis und Himbeersauce <i>Dark chocolate Caprese cake with hazelnut ice cream and raspberry sauce</i>	
Tarte Tatin di mele ^V	16
Apfeltarte mit Vanilleeis und Karamellsauce <i>Apple tart with vanilla ice cream and caramel sauce</i>	
Crema catalana ^V	15
Crema catalana <i>Crema catalana</i>	
Cassata siciliana ^V	16
Cassata siciliana <i>Cassata siciliana</i>	

GELATI

Gelati ^V	per pallina	5
Vanille, Schokolade, Mocca, Kokosnuss, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte <i>Vanilla, chocolate, mocha, coconut, stracciatella, hazelnut, fior di latte</i>		
Sorbetti ^{V+}	per pallina	5
Zitrone, Erdbeere, Mango, Himbeere <i>Lemon, strawberry, mango, raspberry</i>		

FORMAGGI

Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Taleggio ^V	15	
Parmesan, Gorgonzola und Taleggio		
Un formaggio a scelta ^V	per pezzo	9
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./882/09.25