

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' with a small 'Bianchi' written below them.

Luca Bianchi

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

Rudi Bindella

ANTIPASTI E INSALATE

Ceviche di gambero con pompelmo	31
Riesengarnelen-Ceviche (kurz angebraten) mit Grapefruit <i>King prawn ceviche (lightly seared) with grapefruit</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
Krabbenatar, Thunfischtranche, Miso-Suppe, 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

Gazpacho di cetrioli con finocchio ^v	17
Gurken-Gazpacho mit Fenchel <i>Cucumber gazpacho with fennel</i>	
Crema di astice	23
Hummercrèmesuppe <i>Lobster cream soup</i>	

CAVIALE

Oona (Svizzera)	30 g	195
Nachhaltige Delikatesse mit feinem, ausgewogenem Aroma	50 g	285
<i>Sustainable delicacy with a delicate, well-balanced flavor</i>	125 g	690
Beluga	50 g	195
Grosskörnige schwarze Perlen, cremiger Schmelz	100 g	403
<i>Large-grained black pearls, creamy texture</i>		
Servito con		
Eiweiss, Eigelb, Zwiebeln, Schnittlauch, Sauerrahm, Blinis		
<i>Egg whites, egg yolks, onions, chives, sour cream, blinis</i>		

PASTA E RISOTTO

	piccola	porzione
Gnocchi di barbabietola con cozze, crema di ceci e lime Randen-Gnocchi mit Miesmuscheln, Kichererbsencreme und Limette <i>Beetroot gnocchi with mussels, chickpea cream and lime</i>	28	38
Cappellacci ripieni di burrata e spinaci con salsa al burro e maggiorana ^v Mit Spinat und Burrata gefüllte Cappellacci an Butter-Majoran-Sauce <i>Cappellacci filled with spinach and burrata in a butter and marjoram sauce</i>	28	38
Linguine all'astice «Bianchi» Linguine mit Hummer nach Bianchi-Art <i>Linguine with lobster «Bianchi» style</i>	48	68
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce <i>Spaghetti with clams and date tomato sauce</i>	29	39
Risotto ai frutti di mare Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten <i>Carnaroli risotto with seafood</i>	29	39

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

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

- Filetti di lucioperca alle erbette** 53
Zanderfilets an Kräutersauce mit süss-sauren Zwiebeln, Süsskartoffelpüree und Brokkoli
Pike-perch fillets with herb sauce, sweet-and-sour onions, sweet potato purée and broccoli
- Filetto di salmone con salsa al Franciacorta e pepe rosa** 49
Lachsfilet an Franciacorta-Rosapfeffer-Sauce mit Auberginencreme und grünen Bohnen
Salmon fillet with Franciacorta and pink pepper sauce, eggplant cream and green beans

PESCI DI MARE

- Medaglioni di rana pescatrice alla mediterranea** 56
Seeteufelmedaillons mit gratiniertem Fenchel, Tomatencreme, Kapern, Oliven und Kartoffeln
Monkfish medallions with gratinated fennel, tomato cream, capers, olives and potatoes
- Merluzzo al forno con burro nocciola** 54
Ofengebackenes Kabeljaufilet mit Beurre noisette, Lauch, Mangold und Zitronenrisotto
Oven-baked cod fillet with brown butter, leek, chard and lemon risotto
- 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
- Filetti di ricciola al salmoriglio** 52
Grillierte Bernsteinmakrelenfilets mit Salmoriglio, Zucchetti, Selleriepüree, Venusmuscheln und Venere-Reis
Grilled amberjack fillets with salmoriglio, courgette, celery purée, clams and Venere rice

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

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>	
Baby ananas con gelato al cocco ^V	15
Baby-Ananas mit Kokosglace <i>Baby pineapple with coconut ice cream</i>	
Cheesecake con salsa di ciliegie	16
Cheesecake mit Kirschsauce <i>Cheesecake with cherry sauce</i>	
Semifreddo all'arancia con salsa alla vaniglia ^V	16
Orangen-Semifreddo mit Vanillesauce <i>Orange semifreddo with vanilla 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, Pistazien <i>Vanilla, chocolate, mocha, coconut, stracciatella, hazelnut, fior di latte, pistachios</i>		
Sorbetti ^{V+}	per pallina	5
Zitrone, Erdbeere, Mango, Himbeere, Blutorange <i>Lemon, strawberry, mango, raspberry, blood orange</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./882/07.26