

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

Tartare di ricciola con pesto di rucola	31
Kingfischtatar mit Rucolapesto <i>Kingfish tartare with rocket pesto</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, Misosuppe, 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 topinambur con cozze e olio al basilico	18
Topinambur-Velouté mit Miesmuscheln und Basilikumöl <i>Topinambur velouté with mussels and basil oil</i>	
Crema di astice	23
Hummercrèmesuppe <i>Lobster cream soup</i>	

PASTA E RISOTTO

piccola porzione

Ravioli ripieni di capesante e porro in salsa di burro nocciolato e salvia Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Lauch in Haselnussbutter mit Salbei <i>Ravioli stuffed with scallops and leek in hazelnut butter with sage</i>	29	39
Orecchiette con cime di rapa, acciughe, burrata e olio al peperoncino Orecchiette mit Stängelkohl, Sardellen, Burrata und Peperoncinoöl <i>Orecchiette with broccoli rabe, anchovies, burrata and chili oil</i>	28	38
Cappellacci di burrata e spinaci in burro e maggiorana 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
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

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./882/02.26

PESCI D'ACQUA DOLCE

Filetti di luccio perca con polenta, cardoncelli e salsa alle erbe	52
Zanderfilets mit Polenta, Cardoncelli-Pilzen und Kräutersauce <i>Pike-perch fillets with polenta, cardoncelli mushrooms and herb sauce</i>	
Filetti di salmone con barbabietola, purea di sedano rapa, romanesco e salsa champagne	49
Lachsfilets mit Randen, Selleriepüree, Romanesco und Champagnersauce <i>Salmon fillets with beetroot, celeriac purée, Romanesco and champagne sauce</i>	

PESCI DI MARE

Rombo al forno con verza, lenticchie, crema di zucca e chips di patata viola	56
Steinbuttfilet mit Wirsing, Linsen, Kürbiscrème und violetten Kartoffelchips <i>Turbot fillet with savoy cabbage, lentils, pumpkin cream and purple potato chips</i>	
Filetto di merluzzo con purea di carciofi, spinaci e salsa al limone	54
Kabeljaufilet mit Artischockenpüree, Jungspinat und Zitronensauce <i>Cod fillet with artichoke purée, spinach and lemon sauce</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>	
Zuppa di pesce «Bianchi»	59
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

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+}	8
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	
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>		
Baby ananas con gelato al cocco ^V		15
Baby-Ananas mit Kokosglace		
<i>Baby pineapple with coconut ice cream</i>		
Tortino al cioccolato lava con gelato fior di latte ^V		16
Schokoladen-Lava-Kuchen mit Fior di Latte Glace		
<i>Chocolate lava cake with fior di latte ice cream</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		19
Parmesan, Gorgonzola und Taleggio		
Un formaggio a scelta ^V	per pezzo	11
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 allergenics please ask our employees.

v = vegetarisch / v+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt./882/02.26