

Cari Amici.

Überlieferte authentische Rezepte und Zutaten aus allen Regionen Italiens sind die Basis für unsere „Cucina della Mamma“ im Ristorante Italia.

Erliesene Fleisch- und Käsespezialitäten aus der reich gefüllten Salumeria, bilden dabei den Auftakt – ganz in der Tradition einer klassischen Osteria.

Wir kellern rund 100 Weine aus Italien und dem Tessin. Raritäten und Kultweine, aber auch geradlinige Vini da Tavola. – In unseren Enomaten stellen wir Ihnen eine regelmässig aktualisierte Auswahl vor, die Sie unkompliziert degustieren können.

wasserfuerwasser.ch 

Im Sinne von Nachhaltigkeit und Vernunft, verkaufen wir nur noch hiesiges Hahnenwasser; frisch gezapft und gut gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure. Ein Teil des Umsatzes fliesst dabei in Wasserprojekte nach Sambia.

Wollschwein beziehen wir von Holzen aus Ennetbürgen und von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf. Molkenschwein,- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkäsi bringt uns Toni Odermatt von der Geissenheimet Meierskählen bei Stans. Ursina und Björn Hächler aus Wiesen bei Davos liefern uns Lammfleisch, welches von Tieren stammt, die dort auf saftigen Wiesen weiden und speziell für uns gezüchtet werden. Weiderind beziehen wir von Eric Meili aus dem Zürcher Oberland. Von Luma Beef bekommen wir „La Bistecca Fiorentina“. Das Wildgeflügel liefert uns Alfred von Escher. Fisch und Krustentiere kaufen wir bei Braschler's Comestibles (Mitglied WWF Seefood Group) ein. Die Felchenfilets sind aus dem Sempachersee und wir verwenden ausschliesslich Schweizer Bio-Eier.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Salumi

pro Sorte 9.50 / *11.50

Mortadella Spezialität aus Bologna. IGP

Mortadella piccante Spezialität aus den Abruzzen

Salame Bergamo* Wunderbare weiche Salami aus der Provinz Bergamo

Salame Felino Salami aus der Umgebung von Parma. IGP

Salame piccante* Scharfe Salami aus Martina Franca/Puglia

Salame d'asino Eselsalami aus Apulien

Salame Toscana Grobe toskanische Salami

Pagnottella in crusca* Salami in würziger Kruste aus Martina Franca/Puglia

Finocchiona Fenchelsalami

Salametti di stambecco Steinbock aus dem Puschlav von Zanetti

Salametti di cinghiale Wildschwein auch aus dem Puschlav von Zanetti

Salametti tradizionale Schon wieder aus dem Puschlav von Zanetti

Salsiccia di cervo Hirsch aus dem Puschlav von Zanetti

Prosciutto crudo* Rohschinken nach Markt und immer gut gereift. IGP

Prosciutto cotto Gekochter Schinken

Porchetta Hausgemachter kalter Spanferkelbraten

Lardo* Rückenspeck, mind. 6 Mte in Meersalz und Kräutern gereift

Bresaola* Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

Pancetta arrotolata Speck

Capocollo di Martina Franca* Coppa aus Martina Franca/Puglia

Soppressata Presssack aus der Toskana

Buristo Würzige Blutwurst aus der Toskana

Formaggi

pro Sorte 9.50

Taleggio Valsassina Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP

Testun al Barolo piemontesischer (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrestler

Robiola Bosina Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)

Gorgonzola Novara DOP

Parmigiano Reggiano Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse

Pecorino Nocerino Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse

Castelmagno Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

Pecorino Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP

Fragen Sie unseren Salumiere nach weiteren Spezialitäten.

Misto salumi	19.50
Misto 4 formaggi	19.50
Misto 2 formaggi	14.50

SUPERMISTO ITALIA Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven 27.50

Antipasti freddi

Carpaccio di finocchio 10.-

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

Brandade di baccalà 14.-

Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern

Polpo alla ligure 16.50

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven

Carne cruda alla piemontese 17.50

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind

Alici con salsa verde 10.-

Marinierte Sardellen

Mozzarella di bufala 16.50/28.50

Büffelmozzarella mit frischen Feigen und Balsamico

Friarelli con pancetta croccante 12.-

In Olivenöl eingelegter junger Cima di rape mit knuspriger pancetta

Panelle con acciughe cantabrico e limone* 14.-

Frittierte Kichererbsenfladen mit edelsten kantabrischen Sardellenfilets und Zitrone

Antipasti caldi

Cime di rapa 10.-

Pasta e fagioli 11.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta 12.-

Kutteln mit Speck

Olive 5.-

Agrodolci 5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Spaghetti al pomodoro	18.-
Spaghetti all'amatriciana	21.50
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
Pasta e fagioli	16.50
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
Penne all'arrabbiata	19.-
Gnocchi al pomodoro	24.-
fatti in casa	
Gnocchi al gorgonzola e radicchio	27.-
fatti in casa	
Trofie al pesto genovese	27.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	24.50
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
Ravioli fatti in casa*	27.-
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
Risotto del giorno	26.-
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Secondi

Luganiga	24.-
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspaillard	
Maiale Mangalitza*	34.-
Wollschwein nach Tagesart	
Quaglia affumicata con crudo e pinoli*	34.-
Geräucherte und grillierte Wachtelbrüstchen und Schenkelchen mit Pinien und Rohschinken	
Calamarata allo scoglio*	48.-
Fisch, Meeresfrüchte und Tomaten mit grosser Röhrenpasta (Pasta artigianale, Rustichella d'abruzzo)	
Zucca mandarino con funghi e burrata*	32.-
Mit Pilzragoût (Steinpilze, Eierschwämmli,...)gefüllter Mandarinenkürbis aus dem Ofen, mit bester Burrata und Kräutern	

Contorni

Verdure del giorno	9.50
Cime di rapa	10.-
Patatine	8.-
Bratkartoffeln mit Salbei	
Polenta bramata con parmigiano	9.50
Risotto	11.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	
Lenticchie	9.50
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
Insalata	9.-
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
Insalata mista	11.-
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Dolci

Bunet	9.50
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	9.-
Fatta in casa mit Moscato Birnen	
Torta della casa	9.-
Fatta in casa Schokoladenkuchen	
Cantucci	4.50
Tartufo al cioccolato	7.-
Tartufo al limoncello	7.-
I Gelati fatti in casa	pro Aroma 6.-
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	1.50
Leicht geschlagener Rahm	
Frutta fresca	5.-
Frische Frucht (nach Markt) mit Zitronenhonig	

Formaggi

pro Sorte 9.50

Taleggio Valsassina

Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP

Testun al Barolo

Halbharter piemontesischer Kuh- und Schafsmilchkäse im Barolotraubentrester

Robiola Bosina

Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)

Gorgonzola Novara DOP

Parmigiano reggiano

Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse. DOP

Pecorino Nocerino

Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse

Castelmagno

Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

Pecorino

Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP

Misto 4 formaggi	19.50
Misto 2 formaggi	14.50

Caffè

Cafe Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppio	6.00
Espresso macchiato	4.50
Corretto Grappa	7.-
Corretto Vecchia	7.-
Cappuccino bis 18.00 Uhr	5.50
Latte macchiato bis 18.00 Uhr	6.-

Destillati di Frutta 2cl

Uva Viva, Poli, Veneto 40% Malvasia/Moscato	11.-
Prugne, Pojer & Sandri, Trentino 46% Zwetschgen	10.-
Lamponi, Pojer & Sandri, Trentino 46% Himbeeren	12.-

Grappe 2cl

Abfüllung No. 1 Bio, Weingut Engelwurz 40%	6.50
Grappino della casa	
Sarpa Riserva, Poli, Veneto 40% Cabernet/Merlot	11.-
Amarone, Tedeschi, Veneto 45%	10.-
Elisi, Berta, Piemonte 43% Nebbiolo	11.-
Verdicchio, Villa Bucci, Piemonte 42%	11.-
Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte 43%	12.-
Sito Moresco, Gaja, Piemonte 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet	12.-
Magari, Gaja, Toscana 45% Merlot/Cabernet	12.-
Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 43% Sangiovese	12.-
Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia 42%	10.-

Brandy 2cl

Vecchia Romagna 38% 7.-

Aperitivi 4cl

Campari 23% 8.-

Aperol 11% 8.-

Cinzano Bianco 15% 8.-

Cinzano Rosso 15% 8.-

Cynar 16.5% 8.-

Sherry 15% 8.-

Pastis 45% 8.-

Carpano Antica Formula 16.5% 10.-

Spritz Prosecco mit Aperol 12.-

Bicicletta Weisswein mit Campari 9.-

Gespritzter Weisswein mit Soda 7.50

Spirits 4cl

Russian Standard Original 40% 10.-

Vodka Giovi aus Sizilien 40% 14.-

Gin Tanqueray 43.1% 10.-

Gin Mare 42.7% 14.-

Rum Havana Club 40% 10.-

Jameson 40% 10.-

Four Roses 40% 10.-

Cocktails

Dry Martini 13.-

Negroni mit Antica Formula, aus dem Eichenfässchen 14.-

Americano 11.-

Campari Milano 12.-

Digestivi 4cl

Amaro Averna 32%	8.-
Fernet Branca 39%	8.-
Ramazzotti 30%	8.-
Braulio 21%	8.-
Amaro Montenegro 23%	8.-

Liquori 4cl

Limoncello 32% Liquore di grappa al limone	8.-
Crema di Gianduia 17% Liquore di grappa al cioccolato	8.-
Borghetti 25% Liquore di caffè	8.-
Amaretto di Saronno 28%	8.-
Sambuca Molinari 40%	8.-
Frangelico 20% Liquore alla nocciola	8.-

Leitungswasser à discretion pro Pers. 2.50 (Mittag) /3.50 (Abend)
frisch gekühlt mit oder ohne Kohlensäure

Sanbitter 10cl	5.-
Crodino 10cl	5.-
Gazosa Limone 35cl	6.-
Gazosa Mirtilli 35cl	6.-
Gazosa Aranciata Amara 35cl	6.-
Chinotto 18cl	5.-
Coca Cola 33cl	5.-
Coke Zero 33cl	5.-
Rivella r/b/g 33cl	5.-
Apfelsaft 33cl	5.-
Shorley 33cl	5.-
Rhabarberschorle 33cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon 20cl	5.-
Fever Tree Tonic Water 20cl	5.-
Orangensaft 20cl	5.50
Tomatensaft 20cl	5.50

Bier

Peroni 33cl 5.1%	6.-
Vollmond 29cl 5.2%	6.50
Leermond alkoholfrei 29cl	6.50
Theresianer Premium Pils 33cl 5%	6.-
Theresianer Vienna 33cl Birra Ambrata 5.3%	6.-
Follina 33cl Birra Artigianale, Belgian Ale 6%	9.-