

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. Molkschwein,- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkäslı 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. Bitte beachten Sie, dass wir in einer 'gemischten' Küche arbeiten und keine Garantie bei Unverträglichkeiten geben können.

### Antipasti

Misto salumi	19.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	16.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Caprese	16.50/28.50
Büffelmozzarella mit Pro Specia Rara Tomaten aus Birmensdorf	
Involtini di melanzane	17.50
Aubergineröllchen gefüllt mit Pinien, Rosinen, Pecorino und Zwiebeln, dazu Mesclunsalat, Burrata und Granatapfelkerne	
Olive	5.-

### Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Gnocchi al pomodoro	24.-
Fatti in casa	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
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)	

### Secondi

Piccione con couscous di farro, prugna e peperoncini	33.-
Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, mit Dinkel-couscous aus den Abruzzen, eingemachten Zwetschgen und Peperoncini	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspallard	
Maiale Mangalitza	34.-
Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart	
Capretto al forno	37.50
Rustikales Gitziragout mit Knochen (Toni Odermatt, Meierskählen, Stans) aus dem Ofen, mit Knoblauch, Rosmarin, Weisswein und Strauchtomaten	
Barbabetola e finocchio al forno, con schiacciata affumicate grillate e nociole piemontese	32.-
Randen und Fenchel mit Kräutern aus dem Ofen, grillierter Schiacciatinakäse und Piemonteser Haselnüsse	

### Contorni

Verdure del giorno	9.50
Lenticchie	9.50
Colfiorito-Linsensalat (Umbrien)	
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	8.-
Polenta bramata con parmigiano	9.50

### Dolci

Bunet	9.50
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	9.-
Fatta in casa mit wilden Heidelbeeren	
Torta della casa	9.-
fatta in casa Schokoladenkuchen	
Gelati fatti in casa	6.-
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	1.50
Leicht geschlagener Rahm	