

Cari Amici.

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

Erlesene 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.

Antipasti

Misto salumi	19.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	16.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
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	
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

Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspaillard	
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
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 Puschlaver Heidelbeeren	
Torta della casa	9.-
fatta in casa Schokoladenkuchen	
I Gelati fatti in casa	6.-
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	1.50
Leicht geschlagener Rahm	