

Cari Amici.

Endlich dürfen wir Euch wieder bewirten! Leider aber vorerst nur im Garten. Trotz aller einzuhaltenden Massnahmen geben wir uns selbstverständlich die grösste Mühe Euch ein Italia-erlebnis wie gewohnt zu bieten.

Wenn auch mit einem etwas eingeschränkten Angebot.

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 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. Angus-Rind beziehen wir von Holzen aus Ennetbürgen, von Besmers aus Rothenthurm BIO-Rindfleisch von der Rasse «original Braun» und „La Bistecca Fiorentina“ aus zertifizierten Betrieben aus der Toscana. Das Wildgefögel liefert uns Alfred von Escher. Fisch und Krustentiere kaufen wir unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und bester Qualität bei diversen Händlern unseres Vertrauens. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer BIO-Eier. Beim Gemüse und den Früchten verwenden wir, wenn verfügbar Produkte von Marinellos » Farm-Label«. Diese wachsen in einem momentanen Umkreis von 23km um Zürich.

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

Salumi e Formaggi

Von besten kleinen Produzenten

Piccolo misto salumi	15.50
Misto salumi	21.50
Misto 4 formaggi	21.50
Misto 2 formaggi	15.50

SUPERMISTO ITALIA Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven **29.50**

Antipasti freddi

Nodini con rucola **12.50**

Handgemachte Mozzarellaknoten aus reiner Milch (U.a. von Jersey-Kühen) aus der Mozzarella-Manufaktur «**Idea Salentina**» (Kemptthal bei Winterthur) auf Rucola

Carpaccio di finocchio **10.-**

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

Brandade di baccalà **14.-**

Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern

Polpo alla ligure **17.50**

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven

Alici con salsa verde **10.-**

Marinierte Sardellen

Antipasti caldi

Cime di rapa **10.-**

Catalogna **11.-**

Blattzichorie (Löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

Verdure del giorno **10.-**

Pasta e fagioli **11.-**

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta **12.-**

Kutteln mit Speck

Carciofi fritti **16.-**

Frittierte Artischocken mit Sardellen-Mayonnaise und Amalfizitrone

Olive **5.-**

Agrodolci **5.-**

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Pizzoccheri valtellinesi	28.50
Buchweizennudeln mit Mangold, Kartoffeln, Käse, Knoblauch, Salbei und schwarzem Pfeffer	
Spaghetti al pomodoro	18.-
Spaghetti all'amatriciana	23.50
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	34.50
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	24.50
fatti in casa	
Gnocchi al gorgonzola e radicchio	27.50
fatti in casa	
Trofie al pesto genovese	27.50
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	25.-
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
Ravioli fatti in casa*	29.50
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
Risotto del giorno	27.50
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Secondi

Capretto al forno	38.-
Gizzi aus dem Ofen mit Artischocken, Kräutern , Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Erbsen	
Brasato al Barolo	36.-
Mit Barolo geschmorter Rindsbraten	
Luganiga	24.-
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspailard	
Asparagi bianchi con frittata, burrata e erbe	34.-
Weisser Spargel mit Omelette, bester Burrata und Kräuter	

Contorni

Cime di rapa	10.-
Catalogna	11.-
Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	
Verdure del giorno	10.-
Patatine	8.-
Bratkartoffeln mit Salbei	
Polenta bramata con parmigiano	9.50
Risotto	11.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	
Lenticchie	9.50
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
Insalata	9.50
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
Insalata mista	12.-
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Dolci

Panna cotta **10.50**

Fatta in casa mit Rhabarberkompott

Torta della casa **10.50**

Fatta in casa Schokoladenkuchen

Cantucci **4.50**

Tartufo al cioccolato **7.-**

Tartufo al limoncello **7.-**

Gelati fatti in casa **6.-**

pro Aroma

Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno

Panna **1.50**

Leicht geschlagener Rahm

Frutta fresca **5.-**

Frische Frucht (nach Markt) mit Zitronenhonig

Misto 4 formaggi **21.50**

Misto 2 formaggi **15.50**

Caffè

Cafe Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppio	6.-
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.-
Chardonnay, Majolini, Lombardia 45%	12.-
Nosiola, Pojer&Sandri, Trentino 48%	10.-
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.-

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 Givoli 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 Fromm's Gin Nr.3, Antica Formula, Campari, 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 20cl	5.-
Coca Cola 33cl	5.-
Coke Zero 33cl	5.-
Rivella r/b 33cl	5.-
Apfelsaft 33cl	5.-
Shorley 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 33cl 5.2%	6.50
Leermond alkoholfrei 33cl	6.50
Theresianer Premium Pils 33cl 5%	6.-
Theresianer Vienna 33cl Birra Ambrata 5.3%	6.-