

## **Cari Amici.**

**Trotz aller einzuhaltenden Massnahmen, zum Schutz von Euch und uns, geben wir uns die grösste Mühe, Euch ein Italia-Erlebnis wie gewohnt zu bieten.**

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

**Wir kellern rund 100 Weine aus Italien und dem Tessin. Raritäten und Kultweine, aber auch geradlinige Vini da Tavola.**

**wasserfuerwasser.ch** [REDACTED]

**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 Ziegenfrischkäse 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. Beim Wildfleisch verlassen wir uns auf die Herausragende Qualität vom Bündner-Bergwild das uns die Macelleria Zanetti aus Poschiavo liefert, wo wir auch unsere Puschlaver Luganiga und diverse Salametti her haben. Das Wildgeflügel 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», welche in einem momentanen Umkreis von 23km um Zürich wachsen.

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

### **Von besten kleinen Produzenten**

pro Sorte **11.50**

SALUMI DI MORA ROMAGNOLA Azienda Agricola Zavoli (presido slow food)

**Mortadella custodita in cera d'api** Mortadella in Bienenwachs gereift

**Salsiccia stagionata** gereifte Salsiccia

**Salame nel gentile** milde Salami

**Salame stagionato in cera d'api** Salami in Bienenwachs gereift

### SALUMI BIOLOGICO TOSCANESE DI SUINO CINTA SENESE DOP

Spezialitäten vom BIO-Cinta Senese Schwein von Savigni Macelleria Artigianale, Toscana

**Finocchiona IGP formato piccolo** Schlanke Bio-Fenchelsalami

**Salsiccia passita** Frische weiche dünne Salami

**Salame di cinghiale** Wildschweinsalami

**Coppa di testa** Presssack

SALUMI MARTINA FRANCA, ANTICA TRADIZIONE Spezialitäten aus Puglia

**Capocollo di Martina Franca** Coppa

**Pagnottella in crusca** Salami in würziger Kruste

**Salame piccante** Scharfe Salami

SALUMI DI SUINO NERO DEI MONTI NEBRODI Spezialitäten vom Schwarzschawein aus den Nebrodi Bergen von der Macelleria agricola Costanzo, Sicilia.

**Salame di nero dei nebrodi** Klassische Salami vom Schwarzschawein

**Salsiccia stagionata di suino nero** gereifte Schwarzschawein-Salsiccia

**Coppa di nero** Coppa vom Schwarzschawein

**Pancetta di suino nero tesa** Speck vom Schwarzschawein

**Lardo di nero Nebrodi** Rückenspeck, in Meersalz und Kräutern gereift

### VON DIVERSEN TOP PRODUZENTEN

**Mortadella** Spezialität aus Bologna. IGP

**Mortadella piccante** Spezialität aus den Abruzzen

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

**Porchetta** Hausgemachter kalter Spanferkelbraten

**Bresaola** Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

**Finocchiona** Dicke grosse Fenchelsalami aus der Toscana

**Buristo** Würzige Blutwurst aus der Toscana

**Sagma (Lonza con contenna)** edelstes Schweinsnierstück mit wunderbarer Fettschicht, luftgetrocknet von Ruliano, fünf Monate gereift, Toscana

**Salame Bergamo** Wunderbare weiche Salami aus der Provinz Bergamo

Formaggi

pro Sorte **10.-**

**Taleggio DOP** Der erste Rohmilchtaleggio, aus Peghera di Taleggio

**Testun al Barolo** piemontesischer (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrester

**Capriccio tre latti** Weichkäse aus dem Piemont (Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch)

**Gorgonzola Novara** DOP

**Parmigiano Reggiano Vacche Rosse** ausschliesslich aus der Milch der alten Rasse "Rossa Parmigiana"

**Bianco Sottobosco** Trockener pikanter Kuh- und Ziegenmilchkäse mit Trüffel

**Castelmagno** Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

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

**Nababbo di Capra** aussergewöhnlich geschmackreicher Ziegenmilchtaleggio

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

## Salumi e Formaggi

Von besten kleinen Produzenten

<b>Misto salumi</b>	<b>21.50</b>
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>21.50</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>15.50</b>

<b>SUPERMISTO ITALIA</b> Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven	<b>29.50</b>
---	--------------

### Antipasti freddi

<b>Nodini con rucola</b>	<b>12.50</b>
--------------------------	--------------

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

<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>10.-</b>
-------------------------------	-------------

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

<b>Brandade di baccalà</b>	<b>14.-</b>
----------------------------	-------------

Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern

<b>Polpo alla ligure</b>	<b>17.50</b>
--------------------------	--------------

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven

<b>Carne cruda alla piemontese</b>	<b>17.50</b>
------------------------------------	--------------

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind

<b>Alici con salsa verde</b>	<b>10.-</b>
------------------------------	-------------

Marinierte Sardellen

### Antipasti caldi

<b>Verdure al forno</b>	<b>11.-</b>
-------------------------	-------------

Peperoni, Aubergine, Zucchini

<b>Verdure del giorno</b>	<b>10.-</b>
---------------------------	-------------

<b>Pasta e fagioli</b>	<b>11.-</b>
------------------------	-------------

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

<b>Trippa con pancetta</b>	<b>12.-</b>
----------------------------	-------------

Kutteln mit Speck

<b>Carciofi fritti</b>	<b>16.-</b>
------------------------	-------------

Frittierte Artischocken mit Sardellen-Mayonnaise und Amalfizitrone

<b>Olive</b>	<b>5.-</b>
--------------	------------

<b>Agrodolci</b>	<b>5.-</b>
------------------	------------

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Casarecce fatte in casa</b>	<b>29.-</b>
Hausgemachte gedrehte Pasta mit Aubergine, Tomaten, Knoblauch und Cacioricotta	
<b>Spaghetti al pomodoro</b>	<b>18.-</b>
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	<b>23.50</b>
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>34.50</b>
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>16.50</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	<b>19.-</b>
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>24.50</b>
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	<b>27.50</b>
fatti in casa	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	<b>27.50</b>
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	<b>25.-</b>
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
<b>Ravioli fatti in casa*</b>	<b>29.50</b>
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
<b>Risotto del giorno</b>	<b>27.50</b>
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

## Secondi

### **Cotolette di capretto** **38.-**

Gizzi-Kotelettes mit gebratenem weissen dünnen Spargel, halbgetrockneten Strauchtomaten, Knoblauch und Kräutern

### **Luganiga** **24.-**

Gebratene Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf

### **Battuta di manzo all'aglio e peperoncino** **29.50**

Rindspaillard

### **Maiale Mangalitz\*** **34.-**

Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart

### **Asparagi verdi, pesto di pistacchi, ravanelli, piselli e burrata\*** **34.-**

Grüner Spargel mit Pistazienpesto, Radieschen, Erbsen und bester Burrata

## Contorni

### **Verdure al forno** **11.-**

Peperoni, Aubergine, Zucchetti

### **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-Linsensalat (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

**Bunet** **9.50**

Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan

**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

<b>Cafe Crème</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>Doppio</b>	<b>6.-</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>4.50</b>
<b>Corretto Grappa</b>	<b>7.-</b>
<b>Corretto Vecchia</b>	<b>7.-</b>
<b>Cappuccino</b> bis 18.00 Uhr	<b>5.50</b>
<b>Latte macchiato</b> bis 18.00 Uhr	<b>6.-</b>

Destillati di Frutta 2cl

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

Grappe 2cl

<b>Abfüllung No. 1 Bio, Weingut Engelwurz</b> 40%	<b>6.50</b>
Grappino della casa	
<b>Sarpa Riserva, Poli, Veneto</b> 40% Cabernet/Merlot	<b>11.-</b>
<b>Amarone, Tedeschi, Veneto</b> 45%	<b>10.-</b>
<b>Chardonnay, Majolini, Lombardia</b> 45%	<b>12.-</b>
<b>Nosiola, Pojer&amp;Sandri, Trentino</b> 48%	<b>10.-</b>
<b>Verdicchio, Villa Bucci, Piemonte</b> 42%	<b>11.-</b>
<b>Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte</b> 43%	<b>12.-</b>
<b>Sito Moresco, Gaja, Piemonte</b> 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet	<b>12.-</b>
<b>Magari, Gaja, Toscana</b> 45% Merlot/Cabernet	<b>12.-</b>
<b>Pergole Torte, Monteverdine, Toscana</b> 43% Sangiovese	<b>12.-</b>



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** Fromm's Gin Nr.3, Antica Formula, Campari, aus dem Eichenfässchen **14.-**

**Americano** **11.-**

**Campari Milano** **12.-**

Digestivi 4cl

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

Liquori 4cl

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

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

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

Bier

<b>Peroni 33cl</b> 5.1%	<b>6.-</b>
<b>Vollmond 33cl</b> 5.2%	<b>6.50</b>
<b>Leermond alkoholfrei 33cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Theresianer Premium Pils 33cl</b> 5%	<b>6.-</b>
<b>Theresianer Vienna 33cl</b> Birra Ambrata 5.3%	<b>6.-</b>