

**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.**

**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 Gizzfleisch, 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. Angus-Rind beziehen wir von Holzen aus Ennetbürgen, von Besmers aus Rothenthurm BIO-Rindfleisch vom «original Braun» und «La Bistecca Fiorentina» aus zertifizierten Betrieben aus der Toscana. 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.

### Antipasti

<b>Misto salumi</b>	<b>21.50</b>
<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>10.-</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Polpo alla ligure</b>	<b>17.50</b>
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
<b>Caprese</b>	<b>16.50/28.50</b>
Büffelmozzarella mit reifen Tomaten	
<b>Olive</b>	<b>5.-</b>

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

<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>24.50</b>
Fatti in casa	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>34.50</b>
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
<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)	

### Secondi

<b>Luganiga</b>	<b>24.-</b>
Gebratene Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>29.50</b>
Rindspailard	
<b>Agnello del giorno*</b>	<b>36.-</b>
Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos - Wiesen) nach Tagesart	
<b>Melanzane ripiene di caponata con riso venere*</b>	<b>32.-</b>
Mit Caponata gefüllte Aubergine auf Venerereis, Mandelcreme und Kräuterpesto	

## Contorni

<b>Verdure al forno</b>	<b>11.-</b>
Peperoni, Aubergine, Zucchini	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>10.-</b>
<b>Patatine</b> Bratkartoffeln mit Salbei	<b>8.-</b>
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>9.50</b>
<b>Lenticchie</b>	<b>9.50</b>
Colfiorito-Linsensalat (Umbrien)	

<b>Insalata</b>	<b>9.50</b>
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
<b>Insalata mista</b>	<b>12.-</b>
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

## Dolci

<b>Bunet</b>	<b>9.50</b>
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
<b>Panna cotta</b>	<b>10.50</b>
Fatta in casa mit Waldbeercouli	
<b>Torta della casa</b>	<b>10.50</b>
fatta in casa Schokoladenkuchen	
<b>Gelati fatti in casa</b>	pro Aroma <b>6.-</b>
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<b>Panna</b>	<b>1.50</b>
Leicht geschlagener Rahm	