

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.

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. 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 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

Misto salumi	21.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	17.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Burrata	16.50/28.50
Allerbeste Burrata mit geschmortem Radicchio tardivo und Balsamico	
Olive	5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

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

Secondi

Luganiga	24.-
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspailard	
Maiale Mangalitzza	36.-
Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart	
Crespelle di castagne	34.-
Marroni-Crepes gefüllt mit Randen und Büffelricotta, piemonteser Haselnüssen, Senfcaramel, pikanter, würziger Tropez Zwiebelmarmelade und Greens von UMAMI.	

Contorni

Cime di rapa	10.-
Catalogna Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	11.-
Verdure del giorno	10.-
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	8.-
Polenta bramata con parmigiano	9.50
Risotto Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	11.-
Lenticchie Colfiorito-Linsen (Umbrien)	9.50

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

Dolci

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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.