

## **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 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 wenn immer möglich 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. Der Erfüller unserer Kulinarischen Träume auf dem Helvetiaplatz-Markt ist Antonio Rossetti mit seinem Team.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage. Bitte beachten Sie, dass wir in einer 'gemischten' Küche arbeiten und keine Garantie bei Unverträglichkeiten geben können. Herkunftsdeklarationen entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

SALUMI AUS DER SCHWEIZ nach Italienischer Art für uns hergestellt

**Salame di Mangalitza** magere Salami, Wollschwein aus Birmensdorf

**Lardo alle erbe** Kräuterlardo, Wollschwein aus Birmensdorf

**Salame artigianale** vom schwarzen Alpenschwein, Porcheria Alpina

**Prosciutto crudo** vom schwarzen Alpenschwein, Porcheria Alpina

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

**Salame di cinghiale** Wildschweinsalami

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 Schwarzschein aus den Nebrodi Bergen von der Macelleria agricola Costanzo, Sicilia

**Salame di nero dei nebroidi** klassische Salami vom Schwarzschein

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

**Coppa di nero** Coppa vom Schwarzschein

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

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

VON DIVERSEN TOP PRODUZENTEN

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

**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 Toskana

**Soppresata** Presssack aus der Toskana

**Salame d'asino** wunderbar schmackhafte Eselsalami aus Apulien

**Pancetta arrotolata** gerollter Bauchspeck

Formaggi

pro Sorte **11.50**

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

**Testun al Barolo** piemontesischer Hartkäse (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** Pikanter Kuh- und Ziegenmilchkäse mit 1,5% Trüffel

**Castelmagno** Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig (1% Trüffel)

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

**Nababbo di Capra** aussergewöhnlich geschmackreicher Ziegenmilchtaleggio

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

**Robiola incavolata** Weichkäse aus dem Piemont (Ziegenmilch) im Wirsingblatt

**Zincarin** sehr aromatischer, gereifter Tessinerkäse aus dem Vall da Mücc (Kuh- und ganz wenig Ziegenmilch), Presidio Slow Food

## Salumi e Formaggi

Von besten kleinen Produzenten

<b>Misto salumi</b>	<b>23.-</b>
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>23.-</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>17.-</b>
<b>SUPERMISTO ITALIA</b> Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven	<b>29.50</b>

## Antipasti freddi

<b>Nodini con rucola</b>	<b>13.-</b>
Handgemachte Mozzarellaknoten aus reiner Milch (U.a. von Jersey-Kühen) aus der Mozzarella-Manufaktur « <b>Idea Salentina</b> » (Kemptthal bei Winterthur) auf Rucola	
<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>10.-</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Brandade di baccalà</b>	<b>14.50</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	
<b>Caprese con burrata</b>	<b>16.50/28.50</b>
Allerbeste Burrata mit wunderbaren Tomaten aus Süditalien	

## Antipasti misti

<b>Friarelli con pancetta di mangalitz</b>	<b>14.-</b>
In Olivenöl eingelegter junger Cima di rape mit geräuchertem Wollschweinspeck	
<b>Verdure al forno</b>	<b>11.-</b>
Ofengemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Knoblauch)	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>10.-</b>
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>12.-</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Trippla con pancetta</b>	<b>12.-</b>
Kutteln mit Speck	
<b>Olive</b>	<b>5.-</b>
<b>Agrodolci</b>	<b>5.-</b>

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Bigoli con barba di frate, vongole «Scardovari» e datterini</b>	<b>35.50</b>
Spaghettiaut aus dem Veneto mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari, Mönchsbart, Datteltomaten aus Süditalien, Peperoncini und Knoblauch	
<b>Spaghetti al pomodoro</b>	<b>19.-</b>
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	<b>24.-</b>
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>35.-</b>
Sepialinguine mit Crevetten (Golden Shrimps, nachhaltige Zucht, Vietnam), Tomaten und Rahm	
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>18.-</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	<b>20.-</b>
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>26.-</b>
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	<b>28.-</b>
fatti in casa	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	<b>28.-</b>
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	<b>27.-</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>28.-</b>
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

## Secondi

<b>Capretto con acciughe, limone e rosmarino</b>	<b>39.-</b>
Gitzi aus dem Ofen, geschmort mit Sardellen, Zitrone und Rosmarin	
<b>Luganiga</b>	<b>24.-</b>
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>29.50</b>
Rindspaillard	
<b>Maiale Mangalitzza*</b>	<b>36.-</b>
Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart	
<b>Calamaretti*</b>	<b>34.-</b>
Gebratene Tintenfischli mit Peperoncini, Knoblauch, «wildem» grünen Spargel, Löwenzahnsalat, grossen süssen Kapern aus Sizilien und jungen Kartoffelchen	
<b>Fregola sarda con carciofini</b>	<b>34.-</b>
Sardische Pastakügelchen mit kleinen Artischocken, getrocknete Cherrytomaten, Spinat, Erbsen, Erbsen Greens von UMAMI, Mandelpüree, Chili und Peccorino (Vegan <i>ohne</i> Pecorino)	

## Contorni

<b>Verdure al forno</b>	<b>11.-</b>
Ofengemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Knoblauch)	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>10.-</b>
<b>Patatine</b>	<b>8.-</b>
Bratkartoffeln mit Salbei	
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>10.-</b>
<b>Risotto</b>	<b>11.-</b>
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	
<b>Lenticchie</b>	<b>10.-</b>
Colfiorito-Linsen (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	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

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 Rhabarber-Erdbeersauce	
<b>Torta della casa</b>	<b>10.50</b>
Fatta in casa Schokoladenkuchen	
<b>Cantucci</b>	<b>4.50</b>
<b>Amaretti</b> fatti in casa	<b>6.-</b>
<b>Tartufo al cioccolato</b>	<b>7.-</b>
<b>Tartufo al limoncello</b>	<b>7.-</b>
<b>Gelati fatti in casa</b>	pro Aroma <b>6.-</b>
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<b>Panna</b>	<b>1.50</b>
Leicht geschlagener Rahm	
<b>Frutta fresca</b>	<b>5.-</b>
Frische Frucht (nach Markt) mit Zitronenhonig	
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>23.-</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>17.-</b>

Caffè

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

Destillati di Frutta 2cl

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

Grappe 2cl

<b>Grappa di Verdicchio, Monteschio</b> , Marche 42% Grappino della casa; Stahltank; kalt	<b>6.50</b>
<b>Sito Moresco, Gaja</b> , Piemonte 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet; Stahl	<b>12.-</b>
<b>Grappa di Barbaresco, Prod. del Barb</b> , Piemonte 42% Nebbiolo; Fass	<b>12.-</b>
<b>Verdicchio, Villa Bucci</b> , Piemonte 42%; Stahltank	<b>11.-</b>
<b>Chardonnay, Majolini</b> , Lombardia 45%; Fass	<b>12.-</b>
<b>Nosiola, Pojer&amp;Sandri</b> , Trentino 48%; Stahltank	<b>10.-</b>
<b>Sarpa Riserva, Poli</b> , Veneto 40% Cabernet/Merlot; Fass	<b>11.-</b>
<b>Amarone Riserva, Villa de Varda</b> , Trentino 40% Corvina, Rondinella, Molinara, Fass	<b>10.-</b>
<b>Pergole Torte, Monteverdine</b> , Toscana 43% Sangiovese; Fass	<b>12.-</b>
<b>Moscato di Pantelleria, Giovi</b> , Sicilia 42%; Stahltank	<b>10.-</b>



Brandy 2cl

**Vecchia Romagna** 38% 7.-

Aperitivi 4cl

**Campari** 23% 8.-

**Aperol** 11% 8.-

**Cinzano Bianco** 15% 8.-

**Cynar** 16.5% 8.-

**Sherry** 15% 8.-

**Pastis** 45% 8.-

**Carpano Antica Formula** 16.5% 10.-

**Aperol Spritz** Prosecco mit Aperol 12.-

**Bicicletta** Weisswein mit Campari 9.-

**Gespritzter** Weisswein mit Soda 8.50

Spirits 4cl

**Russian Standard Original** 40% 10.-

**Fromm's Gin Nr3** aus Malans 45% 12.-

**Rum Havana Club** 40% 10.-

**Appleton Estate Rare blend** 12 years 43% 12.-

**Jameson** 40% 10.-

**Four Roses** 40% 10.-

**Wild Turkey** Bourbon 40,5% 10.-

Cocktails

**Negroni** Fromm's Gin Nr3, Antica Formula, Campari, aus dem Eichenfässchen 14.-

**Americano** 11.-

**Campari Milano** 12.-

**Dry Martini** 13.-

Amari 4cl

<b>Amaro Averna</b> 32%	<b>8.-</b>
<b>Fernet Branca</b> 39%	<b>8.-</b>
<b>Ramazotti</b> 30%	<b>8.-</b>
<b>Braulio</b> 21%	<b>8.-</b>
<b>Amaro Montenegro</b> 23%	<b>8.-</b>
<b>Vermut Stefano Antonucci</b> Kräuter und Gewürze, Marche 17%	<b>10.-</b>
<b>Reset Amaro Amaro</b> Bitterorange, Sizilien 40%	<b>10.-</b>
<b>Amaro Borgo Vecchio</b> Kräuter und Gewürze, Trentino 30%	<b>10.-</b>
<b>Amaro del Colle</b> Kräuter, Puglia 40%	<b>10.-</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>
<b>Whitehouse</b> 21% Bitter Wine, made in Sicily	<b>10.-</b>

**Leitungswasser à discretion**  
**frisch gekühlt mit oder ohne Kohlensäure**

pro Pers. **4.-**

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

Bier

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

Deklarationen Fleisch und Fisch

**Salumi:** Italien, Schweiz

**Rindfleisch:** Schweiz, Italien

**Kalbfleisch:** Schweiz

**Molkenschwein und Wollschwein:** Schweiz

**Lamm:** Schweiz

**Gitzi, Ziege:** Schweiz

**Geflügel:** Schweiz, Frankreich

**Fische, Krusten- und Schalentiere aus Zucht:**

Schweiz, Italien, Spanien, Griechenland, Vietnam

**Fische, Krusten- und Schalentiere aus Wildfang:**

FAO5, FAO18, FAO21, FAO 27, FAO31, FAO34, FAO37, FAO41, FAO47, FAO51,  
FAO57, FAO61, FAO67, FAO71, FAO77, FAO81, FAO48, FAO58, FAO88

Für die Erläuterung der Fang Zone fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

Ausnahmen werden im Speisekartentext deklariert