

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	23.-
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	17.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Caprese	16.50/28.50
Büffelmozzarella mit Birmensdorfer Pro Specie Rara Tomaten	
Olive	5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Gnocchi al pomodoro	26.-
Fatti in casa	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	35.-
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
Trofie al pesto genovese	28.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	27.-
(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
Rindspaillard	
Maiale Mangalitz	36.-
Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf nach Tagesart	
Porcini gratinati con crema di polenta	34.-
Sautierte Steinpilze mit Polentacreme, Caserakäse und Parmesan gratiniert, mit Holunderlatwerge	

Contorni

Finocchio e cipolle di Tropea al forno	12.-
Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen	
Spinaci	10.-
Verdure del giorno	10.-
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	8.-
Polenta bramata con parmigiano	10.-
Risotto	11.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	
Lenticchie	10.-
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	

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

Dolci

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