

## **Cari Amici del Ristorante ITALIA**

**Um dem rapiden Anstieg aller Produkt- und Betriebskosten entgegenzuwirken, passen wir unsere Preise generell um 6.8% an. Wir sind überzeugt, dass wir damit unsere Standards halten und Du weiterhin auf unsere Qualität zählen kannst. Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und Deine Treue.**

**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 SchweizerBIO-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.

### Antipasti

<b>Misto salumi</b>	<b>24.60</b>
<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>10.70</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Polpo alla ligure</b>	<b>18.70</b>
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
<b>Burrata</b>	<b>17.70/30.50</b>
Allerbeste Burrata mit geschmortem Radicchio tardivo und Balsamico	
<b>Olive</b>	<b>5.40</b>

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

<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>27.80</b>
Fatti in casa	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>37.40</b>
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	<b>30.-</b>
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	<b>28.90</b>
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	

### Secondi

<b>Luganiga</b>	<b>25.70</b>
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>31.60</b>
Rindspailard	
<b>Agnello del giorno*</b>	<b>38.50</b>
Bio-Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos - Wiesen) nach Tagesart	
<b>Zucca al forno, radicchio tardivo e ricotta di bufala</b>	<b>38.50</b>
Ofenkürbis mit Büffelricotta, geschmortem Radicchio tardivo, sauer caramelisierte Baumüssen aus Stans und bestem Balsamico	

## Contorni

<b>Cime di rapa</b>	<b>10.70</b>
<b>Catalogna</b> Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	<b>11.80</b>
<b>Verdure del giorno</b>	<b>10.70</b>
<b>Patatine</b> Bratkartoffeln mit Salbei	<b>8.60</b>
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>10.70</b>
<b>Risotto</b> Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	<b>11.80</b>
<b>Lenticchie</b> Colfiorito-Linsen (Umbrien)	<b>10.70</b>

<b>Insalata</b> Gemischter Blattsalat an Hausdressing	<b>10.20</b>
<b>Insalata mista</b> Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	<b>12.90</b>

## Dolci

<b>Bunet</b> fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	<b>10.20</b>
<b>Panna cotta</b> Fatta in casa mit Moscatobirnen und Caramelsauce	<b>11.30</b>
<b>Torta della casa</b> fatta in casa Schokoladenkuchen	<b>11.30</b>
<b>Gelati fatti in casa</b> Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	pro Aroma <b>6.50</b>
<b>Panna</b> Leicht geschlagener Rahm	<b>1.70</b>