

Cari Amici del Ristorante ITALIA

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. [REDACTED]

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

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

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

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

Secondi

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

Contorni

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

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

Dolci

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