

## **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.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

### Von besten kleinen Produzenten

pro Sorte **13.-**

#### SALUMI AUS DER SCHWEIZ

**Prosciutto crudo** vom Wollschwein aus Birmensdorf

**Mortadella stagionata** Lebermortadella, Macelleria Vietti Losone, Ticino

**Salametto di cervo** Hirschsalametti, aus dem Puschlav von Zanetti

**Salametto di cinghiale** Wildschweinsalametti, aus dem Puschlav von Zanetti,

**Salametti di stambecco** Steinbock aus dem Puschlav von Zanetti

**Salametti tradizionale** aus dem Puschlav von Zanetti

**Mortadella cotta di Poschiavo** gekochte Mortadella von Zanetti

**Slinzega di cervo** Hirsch-Trockenfleisch aus dem Puschlav von Zanetti

#### SALUMI BIOLOGICI 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

**Pagnottella in crusca** Salami in würziger Kruste

**Salame piccante** scharfe Salami

#### SALUMI DI SUINO NERO DEI MONTI NEBRODI

Spezialitäten vom Schwarzschawein aus den Nebrodi Bergen von der Macelleria agricola Costanzo,  
Sicilia

**Salame di nero dei nebrodi** klassische Salami vom Schwarzschawein

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

**Coppa di nero** Coppa vom Schwarzschawein

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

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

## SALUMI 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 Toscana

**Soppressata** Presssack aus der Toscana

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

**Pancetta arrotolata** gerollter Bauchspeck

## Formaggi

pro Sorte **13.-**

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

**Testun al Barolo** piemontesischer Hartkäse (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrestler

**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

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

**Toma al ginepro** halbharter Kuhmilchkäse aus dem Piemont mit Wacholder

**Pecorino «Cacio di Venere» con tartufo** halbharter Bio-Schafskäse aus der Toscana von Maremmaschafen mit Bianchetto-Trüffeln, Höhlen gereift

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

**Robiola in foglie di castagne** Weichkäse aus dem Piemont (Ziegenmilch) im Kastanienblatt

## Salumi e Formaggi

Von besten kleinen Produzenten

<b>Misto salumi</b>	<b>26.-</b>
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>26.-</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>19.-</b>
<b>SUPERMISTO ITALIA</b> Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven	<b>34.-</b>

## Antipasti freddi

<b>Nodini con rucola</b>	<b>14.-</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>11.-</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Brandade di baccalà</b>	<b>16.-</b>
Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern	
<b>Polpo alla ligure</b>	<b>19.-</b>
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven	
<b>Carne cruda alla piemontese</b>	<b>19.-</b>
Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind	
<b>Alici con salsa verde</b>	<b>12.-</b>
Marinierte Sardellen	
<b>Burrata</b>	<b>18.-/30.50</b>
Allerbeste Burrata mit geschmortem Radicchio tardivo und Balsamico	

## Antipasti caldi

<b>Polpette di pane*</b>	<b>12.-</b>
Frittierte Brotbällchen mit Kapern, getrockneten Tomaten und Peccorino	
<b>Finocchio e cipolle di Tropea al forno</b>	<b>13.50</b>
Fenchel mit Rosmarin und Tropezazwiebeln aus dem Ofen	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>13.-</b>
<b>Lenticchie</b>	<b>12.-</b>
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>13.-</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Trippa con pancetta</b>	<b>13.-</b>
Kutteln mit Speck	
<b>Olive</b>	<b>6.-</b>
<b>Agrodolci</b>	<b>6.-</b>

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Pizzoccheri valtellinesi</b>	<b>29.-</b>
Buchweizennudeln mit Mangold, Kartoffeln, Casera-Käse, Parmesan, Knoblauch, Salbei, schwarzem Pfeffer und Butter	
<b>Spaghetti al pomodoro</b>	<b>22.-</b>
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	<b>27.-</b>
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>39.-</b>
Sepialinguine mit Crevetten (Golden Shrimps, nachhaltige Zucht, Vietnam), Tomaten und Rahm	
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>21.-</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	<b>23.-</b>
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>28.-</b>
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	<b>30.-</b>
fatti in casa	
<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>30.-</b>
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
<b>Ravioli fatti in casa*</b>	<b>31.-</b>
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
<b>Risotto del giorno</b>	<b>29.50</b>
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

**Insalata** **11.-**  
Gemischter Blattsalat an Hausdressing

**Insalata mista** **14.-**  
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

## Secondi

<b>Piccione con couscous di farro e topinambur*</b>	<b>44.-</b>
Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, dazu Dinkel-couscous aus den Abruzzen mit Pistazien aus Bronte, getrüffeltem Topinamburpüree und Chips aus der Schale	
<b>Guancia di maiale 'Pata Negra'</b>	<b>37.-</b>
Geschmorte Bäggli vom Pata Negra Schwein (mit Rüepli, Stangensellerie, Zwiebeln, Weisswein und Tomaten) mit Gremolata	
<b>Luganiga</b>	<b>26.-</b>
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>29.-</b>
Rindspaillard	
<b>Agnello del giorno*</b>	<b>38.50</b>
Bio-Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos - Wiesen) nach Tagesart	
<b>Calamaretti*</b>	<b>38.-</b>
Kleine gebratene Tintenfischli mit Kapernfrüchten, auf Kartoffelstampf mit Zitrone, Oliven und Olivenöl	
<b>Rovaglia con barbabietola, cavolfiore e funghi*</b>	<b>38.-</b>
Wilderbsen mit Ofenranden, geröstetem Blumenkohl, Pilzen, Hefeschäum und Microgreens von UMAMI	

## Contorni

<b>Cime di rapa</b>	<b>12.-</b>
<b>Catalogna</b>	<b>13.50</b>
Blattzichorie (Löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	
<b>Finocchio e cipolle di Tropea al forno</b>	<b>13.50</b>
Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>13.-</b>
<b>Patatine</b>	<b>9.-</b>
Bratkartoffeln mit Salbei	
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>11.-</b>
<b>Risotto</b>	<b>12.-</b>
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	
<b>Risotto allo zafferano</b>	<b>14.-</b>
Safranrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio) mit besten Safranfäden aus dem Iran	
<b>Lenticchie</b>	<b>12.-</b>
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	

## Dolci

<b>Bunet</b>	<b>11.-</b>
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
<b>Panna cotta</b>	<b>11.-</b>
Fatta in casa mit Moscatobirnen und Caramelsauce	
<b>Torta della casa</b>	<b>11.-</b>
Fatta in casa Schokoladenkuchen	
<b>Cantucci</b>	<b>5.-</b>
<b>Amaretti</b> fatti in casa	<b>6.50</b>
<b>Tartufo al cioccolato</b>	<b>7.50</b>
<b>Tartufo al limoncello</b>	<b>7.50</b>
<b>Gelati fatti in casa</b>	<b>6.50</b>
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	pro Aroma
<b>Panna</b>	<b>2.-</b>
Leicht geschlagener Rahm	
<b>Affogato</b>	<b>11.50</b>
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>26.-</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>19.-</b>

## Caffè

<b>Cafe Crème</b>	<b>4.80</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.80</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>4.80</b>
<b>Doppio</b>	<b>6.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.80</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>6.50</b>
<b>Tee</b>	<b>4.50</b>
<b>Corretto Grappa</b>	<b>7.50</b>
<b>Corretto Vecchia</b>	<b>7.50</b>

#### Aperitivi 4cl

<b>Campari</b> 23%	<b>8.50</b>
<b>Aperol</b> 11%	<b>8.50</b>
<b>Cinzano Bianco</b> 15%	<b>8.50</b>
<b>Cynar</b> 16.5%	<b>8.50</b>
<b>Sherry</b> 15%	<b>8.50</b>
<b>Pastis</b> 45%	<b>9.-</b>
<b>Carpano Antica Formula</b> 16.5%	<b>9.-</b>

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco mit Aperol	<b>13.50</b>
<b>Bicicletta</b> Weisswein mit Campari	<b>9.50</b>
<b>Gespritzter</b> Weisswein mit Soda	<b>8.50</b>

#### Cocktails

<b>Negroni</b> Fromm's Gin Nr3, Antica Formula, Campari, aus dem Eichenfässchen	<b>15.-</b>
<b>Americano</b>	<b>11.-</b>
<b>Campari Milano</b>	<b>13.50</b>
<b>Dry Martini</b>	<b>14.-</b>
<b>Negroni-ohni</b> alkoholfrei	<b>12.-</b>
Mit Holunderbeerenbalsamessig, Holunderblütensirup und getrockneter Bergamotte	

#### Bier

<b>Peroni</b> 33cl 5.1%	<b>6.50</b>
<b>Vollmond</b> 33cl 5.2%	<b>7.-</b>
<b>Leermond alkoholfrei</b> 33cl	<b>7.-</b>
<b>Theresianer Premium Pils</b> 33cl 5%	<b>6.50</b>
<b>Theresianer Vienna</b> 33cl Birra Ambrata 5.3%	<b>6.50</b>



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

pro Pers. **4.50**

<b>Sanbitter</b> 10cl	<b>5.-</b>
<b>Crodino</b> 17,5cl	<b>6.-</b>
<b>Gazosa Limone</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>Gazosa Mirtilli</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>Gazosa Aranciata Amara</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>Chinotto</b> 20cl	<b>5.-</b>
<b>Coca Cola</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Coke Zero</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Rivella r/b</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Apfelsaft</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Shorley</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> 20cl	<b>5.50</b>
<b>Fever Tree Tonic Water</b> 20cl	<b>5.50</b>
<b>Orangensaft</b> 20cl	<b>5.-</b>
<b>Tomatensaft</b> 20cl	<b>5.50</b>

Destillati di Frutta 2cl

<b>Uva Viva, Poli</b> , Veneto 40% Malvasia/Moscato	<b>12.-</b>
<b>Prugne, Pojer &amp; Sandri</b> , Trentino 46% Zwetschgen	<b>10.50</b>
<b>Lamponi, Pojer &amp; Sandri</b> , Trentino 46% Himbeeren	<b>13.-</b>
<b>Di Pesche, Giovi</b> , Sicilia 43% Pfirsich	<b>12.-</b>
<b>Di Ciliegie Dell'Etna, Giovi</b> , Sicilia 45% Kirschen	<b>13.-</b>

Grappe 2cl

<b>Grappa Giovi</b> , Sicilia 42% Grappino della casa; Nero d'avola, Inzolia Stahltank; kalt	<b>7.50</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>12.-</b>
<b>Chardonnay, Majolini</b> , Lombardia 45%; Fass	<b>13.-</b>
<b>Nosiola, Pojer&amp;Sandri</b> , Trentino 48%; Stahltank	<b>10.-</b>
<b>Amarone Ris, Villa de Varda</b> , Trentino 40% Corvina, Rondinella, Molinara; Fass	<b>10.50</b>
<b>Sarpa Riserva, Poli</b> , Veneto 40% Cabernet/Merlot; Fass	<b>12.-</b>
<b>Pergole Torte Riserva, Monteverdine</b> , Toscana 42% Sangiovese; Fass	<b>17.-</b>
<b>Magari, Gaja</b> , Toscana 45% Merlot; Cabernet; Fass	<b>13.-</b>
<b>Moscato di Pantelleria, Giovi</b> , Sicilia 42%; Stahltank	<b>10.-</b>

Brandy 2cl

<b>Vecchia Romagna</b> 38%	<b>7.50</b>
----------------------------	-------------

#### Amari 4cl

<b>Amaro Averna</b> 29%	<b>8.50</b>
<b>Fernet Branca</b> 39%	<b>8.50</b>
<b>Ramazzotti</b> 30%	<b>8.50</b>
<b>Braulio</b> 21%	<b>8.50</b>
<b>Amaro Montenegro</b> 23%	<b>8.50</b>
<b>Vermut Stefano Antonucci</b> Kräuter und Gewürze, Marche 17%	<b>10.-</b>
<b>Reset Amaro Amaro</b> Bitterorange, Sizilien 40%	<b>10.50</b>
<b>Amaro Borgo Vecchio</b> Kräuter und Gewürze, Trentino 30%	<b>10.50</b>
<b>Whitehouse</b> 21% Bitter Wine, made in Sicily	<b>10.50</b>

#### Liquori 4cl

<b>Limoncello, Fattoria Trinacria</b> 30% Liquore di grappa al limone	<b>8.50</b>
<b>Crema di Gianduia</b> 17% Liquore di grappa al cioccolato	<b>8.50</b>
<b>Borghetti</b> 25% Liquore di caffè	<b>8.50</b>
<b>Amaretto di Saronno</b> 28%	<b>8.50</b>
<b>Sambuca Molinari</b> 40%	<b>8.50</b>
<b>Frangelico</b> 20% Liquore alla nocciola	<b>8.50</b>

#### Spirits 4cl

<b>Russian Standard Original</b> 40%	<b>12.-</b>
<b>Fromm's Gin Nr3</b> aus Malans 45%	<b>13.-</b>
<b>Rum Havana Club</b> 40%	<b>12.-</b>
<b>Appleton Estate Rare blend</b> 12 years 43%	<b>14.-</b>
<b>Jameson</b> 40%	<b>12.-</b>
<b>Four Roses</b> 40%	<b>11.50</b>
<b>Wild Turkey</b> Bourbon 40,5%	<b>12.-</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 Fangzone fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter\*Innen

Ausnahmen werden im Speisekartentext deklariert