

## **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** 

**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.**

Wolfschwein 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.

### Antipasti

<b>Misto salumi</b>	<b>26.-</b>
<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>11.-</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Polpo alla ligure</b>	<b>19.-</b>
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
<b>Caprese</b>	<b>18.-/30.50</b>
Feinste Büffelmozzarella mit wunderbaren Tomaten aus Süditalien	
<b>Olive</b>	<b>6.-</b>

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

<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>28.-</b>
Fatti in casa	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>39.-</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>30.-</b>
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	

### Secondi

<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>
Rindspailard	
<b>Maiale Mangalitz*</b>	<b>38.50</b>
Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart	
<b>Asparagi con patate croccante al forno</b>	<b>38.-</b>
Spargelragout mit grünem und weissem Spargel (Spargelhof Spaltenstein, Flaach) auf knusprigen Parmesankartöffelchen aus dem Ofen, Radieschen und Microgreens von UMAMI	

## Contorni

<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> Bratkartoffeln mit Salbei	<b>9.-</b>
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>11.-</b>
<b>Risotto</b>	<b>12.-</b>
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	
<b>Lenticchie</b>	<b>12.-</b>
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	

<b>Insalata</b>	<b>11.-</b>
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
<b>Insalata mista</b>	<b>14.-</b>
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

## Dolci

<b>Bunet</b>	<b>11.-</b>
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
<b>Panna cotta</b>	<b>11.-</b>
Fatta in casa mi Rhabarber-Erdbeerkompott	
<b>Torta della casa</b>	<b>11.-</b>
Fatta in casa Schokoladenkuchen, Schokolade von Chocolat Villars, 68% Kakaogehalt	
<b>Gelati fatti in casa</b>	pro Aroma <b>6.50</b>
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<b>Panna</b>	<b>2.-</b>
Leicht geschlagener Rahm	