

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.

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

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

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

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

Secondi

Luganiga	26.-
Gebratene Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.-
Rindspallard	
Costine di maiale Mangalitza	41.-
Grosse Spareribs vom glücklichen Wollschwein (Holzenfleisch, Ennetbürgen) geschmort mit Moscato, Schalotten, Knoblauch und Salbei, gebräunt im Ofen	
Barbabetola con rafano e ricotta affumicata di capra	38.-
Farbige Randen, roh und aus dem Ofen, mit grüner Meerrettichcrème, geräuchertem und gebratenem Ziegenricotta, Kapern aus Sizilien und Microgreens von UMAMI	

Contorni

Finocchio e cipolle di Tropea al forno 13.50

Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen

Verdure del giorno 13.-

Verdure al forno 13.-

Ofengemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Knoblauch)

Patatine Bratkartoffeln mit Salbei 9.-

Polenta bramata con parmigiano 11.-

Risotto 12.-

Weissweinrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)

Lenticchie 12.-

Colfiorito-Linsensalat (Umbrien)

Insalata 11.-

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Insalata mista 14.-

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen an Hausdressing

Dolci

Bunet 11.-

fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan

Panna cotta 11.-

Fatta in casa mit Beerenkompott

Torta della casa 11.-

Fatta in casa Schokoladenkuchen, Schokolade von Chocolat Villars, 68% Kakaogehalt

Gelati fatti in casa pro Aroma 6.50

Vanille, Schoggi, Gelato del giorno

Panna 2.-

Leicht geschlagener Rahm

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.