

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.

wasserröhrenwasser.

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. Molkschwein,- Ziegen- und Gitzfleisch, 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, von wo wir auch unsere Puschlaver Luganiga und diverse Salametti 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 der letzten Seite.

Salumi

Von besten kleinen Produzenten

pro Sorte **13.-**

Salumi aus der Schweiz

Prosciutto crudo vom Wollschwein aus Birmensdorf

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

Salame artigianale vom schwarzen Alpenschwein, Porcheria Alpina

Salumi biologici toscane 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 Nebrodiani

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

Salame di nero dei nebroidi 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

Prosciutto cotto gekochter Hinterschinken aus Italien. Grancotto di Vignola

Carne secca di bufala würziges Büffeltrockenfleisch aus Apulien

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 Barolo- und Braubereich

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

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

Camembert di bufala super cremiger Büffelcamembert von Casa Madeio aus Kampanien, Provinz Salerno

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

Antipasti freddi

Nodini con rucola	14.-
Handgemachte Mozzarellaknoten aus reiner Milch (U.a. von Jersey-Kühen) aus der Mozzarella-Manufaktur «Idea Salentina» (Kempththal bei Winterthur) auf Rucola	
Carpaccio di finocchio	11.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Brandade di baccalà	16.-
Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern	
Polpo alla ligure	19.-
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven	
Carne cruda alla piemontese	19.-
Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind	
Alici con salsa verde	12.-
Marinierte Sardellen	
Mozzarella di bufala	18.-/30.50
Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico	

Antipasti caldi

Polpette di pane*	12.-
Frittierte Brotbällchen mit Kapern, getrockneten Tomaten und Pecorino	
Finocchio e cipolle di Tropea al forno	13.50
Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen	
Verdure del giorno	13.-
Pasta e fagioli	13.-
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
Trippa con pancetta	13.-
Kutteln mit Speck	
Olive	6.-
Agrodolci	6.-

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Spaghetti alle vongole Scardovari	34.-
Spaghetti mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari, Peperoncini, Knoblauch und Peterli	
Spaghetti al pomodoro	22.-
Spaghetti all'amatriciana (ricetta rivisitata dal Ristorante Italia)	27.-
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	39.-
Sepialinguine mit Crevetten (Golden Shrimps, nachhaltige Zucht, Vietnam), Tomaten und Rahm	
Pasta e fagioli	21.-
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
Penne all'arrabbiata	23.-
Gnocchi al pomodoro	28.-
fatti in casa	
Gnocchi al gorgonzola e radicchio	30.-
fatti in casa	
Trofie al pesto genovese	30.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	30.-
Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi	
Ravioli fatti in casa*	31.-
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
Risotto del giorno	29.50
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

Insalata	11.-
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
Insalata mista	14.-
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen an Hausdressing	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Secondi

Piccione con polenta bianca grigliata e funghi*	44.-
Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, auf grillierter weisser Polenta aus dem Tessin, Pilzen und wilden Heidelbeeren	
Luganiga	26.-
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen aus Umbrien und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.-
Rindspañillard	
Agnello del giorno*	38.50
Bio-Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos – Wiesen) nach Tagesart	
Seppie al nero*	39.-
Frisch gebratene Seppiestreifen in der eigenen Tinte, mit Peperoncini, Koriander, Microgreens von UMAMI und einem Löffel weisser Polenta	
Zucca con involtini di cavolo e formaggio di capra*	38.-
Geschmorter Kürbis mit Spitzkohlrollchen, gefüllt mit Radicchio Tardivo, Tropezazwiebeln und Südtiroler Schüttelbrot, mit Ziegenfrischkäse, karamelierten Baumüssen und bestem Balsamico	

Contorni

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

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Dolci

Tortino di olivello spinoso*	13.-
Sanddorntörtchen mit abgeflämmttem Baiser	
Bunet	11.-
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	11.-
Fatta in casa mi Beerenkompott	
Torta della casa	11.-
Fatta in casa Schokoladenkuchen, Schokolade von Chocolat Villars, 68% Kakaogehalt	
Cantucci	5.-
Amaretti fatti in casa	6.50
Tartufo al cioccolato	7.50
Tartufo al limoncello	7.50
Gelati fatti in casa	pro Aroma 6.50
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	2.-
Leicht geschlagener Rahm	
Affogato	11.50
Misto 4 formaggi	26.-
Misto 2 formaggi	19.-

Caffè

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

Aperitivi 4cl

Campari 23%	8.50
Aperol 11%	8.50
Cinzano Bianco 15%	8.50
Cynar 16.5%	8.50
Pastis 45%	9.-
Carpano Antica Formula 16.5%	9.-
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol	13.50
Bicicletta Weisswein mit Campari	9.50
Gespritzter Weisswein mit Soda	8.50

Cocktails

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

Birre

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

Bevande analcoliche

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

pro Pers. **4.50**

Sanbitter 10cl	5.-
Crodino 17,5cl	6.-
Chinotto 20cl	5.-
Gazosa Limone 35cl	6.50
Gazosa Mirtilli 35cl	6.50
Gazosa Aranciata Amara 35cl	6.50
Coca Cola / zero 33cl	5.50
Rivella rot /blau 33cl	5.50
Apfelsaft 33cl	5.50
Shorley 33cl	5.50
Schweppes Bitter Lemon 20cl	5.50
Fever Tree Tonic Water 20cl	5.50
Orangensaft 20cl	5.-
Tomatensaft 20cl	5.50
Hausgemachter Eistee 30cl	6.-

Destillati di Frutta 2cl

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

Grappe 2cl

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

Brandy 2cl

Vecchia Romagna 38%	7.50
----------------------------	-------------

Amari 4cl

Amaro Averna 29%	8.50
Fernet Branca 39%	8.50
Ramazzotti 30%	8.50
Braulio 21%	8.50
Amaro Montenegro 23%	8.50
Vermut Stefano Antonucci Kräuter und Gewürze, Marche 17%	10.-
Amaro alle erbe dell'Etna Sizilien, 32%	10.50
Amaro Borgo Vecchio Kräuter und Gewürze, Trentino 30%	10.50
Whitehouse 21% Bitter Wine, made in Sicily	10.50

Liquori 4cl

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

Spirits 4cl

Russian Standard Original 40%	12.-
Fromm's Gin Nr3 aus Malans 45%	13.-
Rum Havana Club 40%	12.-
Appleton Estate Rare blend 12 years 43%	14.-
Jameson 40%	12.-
Four Roses 40%	11.50
Wild Turkey Bourbon 40,5%	12.-

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.