

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.

wasserrührwasser.

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 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.

Antipasti freddi

Misto salumi	26.-
Carpaccio di finocchio	11.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	19.-
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven	
Mozzarella di bufala	18.-/30.50
Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico	
Olive	6.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	39.-
Sepialinguine mit Crevetten (Golden Shrimps, nachhaltige Zucht, Vietnam), Tomaten und Rahm	
Gnocchi al pomodoro	28.-
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	

Secondi

Luganiga	26.-
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen aus Umbrien und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.-
Rindspailard	
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, Tropeazwiebeln und Südtiroler Schüttelbrot, mit Ziegenfrischkäse, karamelierten Baumnüssen 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 Tropeazwiebeln aus dem Ofen	
Verdure del giorno	13.-
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	9.-
Polenta bramata con parmigiano	11.-
Risotto	12.-
Weissweinsrisotto (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