

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.

wassereuerwasser.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. Molkschwein,- Ziegen- und Gitziffleisch, 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

Misto salumi	26.-
Carpaccio di finocchio	11.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	19.-
Tintenfischsalat (Wildfang, Mittlerer Ostatlantischer Ozean) mit Kartoffeln und Taggiascaoliven	
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.-
Seppialinguine 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	

* aus 100% italienischem Hartweizen

Secondi

Salsiccia di cervo	26.-
Gekochte Puschlaver Hirschwurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien), Wirsing und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.-
Rindspallard	
Seppia	39.-
Hauchdünne, sehr kurz sautierte Streifen vom Riesen-Seppia auf Venerereis mit Aleppo-Chili und eingelegten Kapernblättern	
Canederli con funghi misti e zucca	38.-
Brotnödel mit Pecorino, Parmesan und Kapern, dazu Pilzragout nach Markt, Kürbis, beste Burrata und Kräuter	

Contorni

Cime di rapa	13.-
Catalogna	13.-
Löwenzahnähnliche Blattzichorie mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	
Finocchio e cipolle di Tropea al forno	13.-
Fenchel mit Rosmarin und Tropez Zwiebeln aus dem Ofen	
Le verdure del giorno	13.-
Gemüse nach Markt – unser Service informiert Sie gerne	
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	9.-
Polenta bramata con parmigiano	11.-
Risotto	12.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio)	
Lenticchie	12.-
Colfiorito-Linsen (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 Moscatobirnen

Torta della casa 11.-

fatta in casa Schokoladenkuchen

Gelati fatti in casa pro Aroma 6.50

Hausgemachte Gelati:

Vanille, Schoggi, Gelato del giorno – unser Service informiert Sie gerne

Panna 2.-

Leicht geschlagener Rahm