

Il nostro Menu



RISTORANTE —
— ITALIA

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.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zutaten. Bitte beachten Sie, dass wir in einer gemischten Küche arbeiten und keine absolute Garantie für Unverträglichkeiten geben können.

Buon appetito!

Salumi

Von besten kleinen Produzenten

pro Sorte **13.-**

Salumi della macelleria Zanetti, Poschiavo

Salametto di cervo Hirschsalametti

Salametto di cinghiale Wildschweinsalametti

Salametti di stambecco Steinbock

Mortadella cotta di Poschiavo gekochte Mortadella

Slinzega di cervo Hirsch-Trockenfleisch

Salametti tradizionale

Salumi biologici toscane di suino cinto senese DOP, Toscana

Finocchiona IGP formato piccolo

schlanke Bio-Fenchelsalami

Salame di cinghiale

Wildschweinsalami

Salumi Martina Franca, antica tradizione, Puglia

Pagnottella in crusca Salami in würziger Kruste

Salame piccante scharfe Salami

Salumi di suino nero dei monti Nebrodiani, Sicilia

Salame di nero dei nebroidi klassische Salami vom Schwarzschowein

Salsiccia stagionata di suino nero gereifte Schwarzschowein-Salsiccia

Coppa di nero Coppa vom Schwarzschowein

Lardo di nero Nebroidi Rückenspeck, in Meersalz und Kräutern gereift

Pancetta arrotolata gerollter Bauchspeck

Altri salumi

pro Sorte **13.-**

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

Formaggi

pro Sorte **13.-**

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

ausschliesslich aus der Milch der alten Rasse "Rossa Parmigiana"

Bra duro DOP pikanter halbhart Käse, Kuhrohmlch, Piemonte

Pecorino DOP Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano.

Pecorino «Cacio di Venere» con tartufo halbharter Bio-Schaf-Rohmilch von Maremmaschafen mit Bianchetto-Trüffeln, höhlengereift, Toscana

Zincarin sehr aromatischer, halbhart aus dem Vall da Mücc
Kuh- und ganz wenig Ziegenrohmlch, Presidio Slow Food, Tessin

Robiola Bosina Weichkäse, pasteurisierte Kuh- und Schafmilch, Piemonte

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

Unsere Käse werden nach Wunsch mit Trüffelhonig oder hausgemachter Konfitüre serviert.

Zusammengestellt von unserem Salumiere empfehlen wir unsere gemischten Teller:

Misto salumi 27.-

Verschiedene Salumi, ideal als Aperitivo.

Misto 4 formaggi 27.-

Vier verschiedene Käse aus unserer Vitrine.

Misto 2 formaggi 19.-

Zwei verschiedene Käse aus unserer Vitrine.

SUPERMISTO ITALIA 36.-

Salumi, Formaggi, Agrodolci & Olive

Antipasti freddi

Olive 8.-

unsere marinierte Hausmischung

Agrodolci 8.-

Peperoncini Lombardi, eingelegte Zwiebelchen und Artischocken

Carne cruda alla piemontese 19.-

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind (von Jumi)

Brandade di baccalà 18.-

Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern
Wildfang, Nordostatlantischer Ozean

Polpo alla ligure 19.-

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiascaoliven

Wildfang, Mittlerer Ostatlantischer Ozean

Alici con salsa verde 12.-

Marinierte Sardellen, Wildfang, Mittelmeer und Schwarzes Meer

Nodini affumicata con friarelli 16.-

Handgemachte geräucherte Mozzarellaknoten auf eingelegtem Cima di Rapa
«Idea Salentina» Winterthur, Nodini mit diversen Goldmedaillen ausgezeichnet

Carpaccio di finocchio 11.-

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

Mozzarella di bufala 19.50/32.50

Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico

Antipasti caldi

Cime di rapa

Stängelkohl mit Peperoncini und Knoblauch, im Olivenöl geschwenkt

13.-

Catalogna

Löwenzahnähnliche Blattzichorie mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

13.-

Finocchio e cipolle di Tropea al forno

Fenchel mit Rosmarin und Tropezwiebeln aus dem Ofen

13.-

Le verdure del giorno

Gemüse nach Markt – unser Service informiert Sie gerne

13.-

Pasta e fagioli

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

11.-

Trippla con pancetta

Kutteln mit Speck

13.-

Le insalate

Insalata verde

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

12.-

Insalata mista

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen an Hausdressing

15.-

Primi

Spaghetti al pomodoro ■ 24.-

Vermutlich die besten Tomatenspaghetti nördlich der Alpen

Spaghetti all'amatriciana ■ 27.-

Tomatensauce mit Speck und Pecorino. Ricetta rivisitata dal Ristorante Italia.

Penne all'arrabbiata ■ 25.-

mit der vermutlich besten Tomatensauce an feuerigen Chillis nördlich der Alpen

Rigatoni al sugo di salsiccia ■ 30.-

Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi

Linguine nere con gamberi, panna e pomodori 39.-

Sepialinguine mit Golden Shrimps (nachhaltige Zucht, VIE), Tomaten und Rahm.

Gnocchi al pomodoro 28.-

fatti in casa

Gnocchi al gorgonzola e radicchio 30.-

fatti in casa

Pasta e fagioli ■ 19.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trofie al pesto alla genovese ■ 30.-

Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen

Ravioli fatti in casa 31.-

Hausgemachte Ravioli – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne

Risotto del giorno 29.50

Tagesrisotto, Carnaroli, gli Aironi – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne

Speciale della stagione

Bigoli con barba di frate ■ 37.-

vongole «Scardovari» e datterini

Spaghettiant aus dem Veneto

mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari

Mönchsbarb, Datteltomaten aus Süditalien,

Peperoncini und Knoblauch

Unsere Primi als Vorspeise 5.- Reduktion

■ aus 100% italienischem Hartweizen

Secondi

Piccione "Rossini" 56.-

Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, auf Polenta aus dem Ofen, Spinat, schwarzem Herbsttrüffel und einer Tranche Foie Gras

Salsiccia di cervo 26.-

Gekochte Puschlaver Hirschwurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien), Wirsing und hausgemachtem Grappasenf

Battuta di manzo all'aglio e peperoncino 29.-

Rindspallard mit Knoblauch und Peperoncino

Seppia 39.-

Hauchdünne, sehr kurz sautierte Streifen vom Riesen-Seppia auf Venerereis mit Aleppo-Chili und eingelegten Kapernblättern

Gnocchi arrostiti, barba bietola e schiuma di gorgonzola 38.-

Gebratene Kartoffelgnocchi mit Ofenranden, Gorgonzola-Salbeischaum

Contorni

Cime di rapa 13.-

Stängelkohl mit Peperoncini und Knoblauch, im Olivenöl geschwenkt

Catalogna 13.-

Löwenzahnähnliche Blattzichorie mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

Finocchio e cipolle di Tropea al forno 13.-

Fenchel mit Rosmarin und Tropezazwiebeln aus dem Ofen

Le verdure del giorno 13.-

Gemüse nach Markt – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne

Patatine 9.-

Bratkartoffeln mit Salbei

Polenta bramata con parmigiano 11.-

Grobe Polenta mit Parmesan und Butter

Lenticchie 12.-

Colfiorito-Linsen, Umbrien

Risotto 12.-

Weissweinsrisotto, Carnaroli, gli Aironi, Bio

Risotto allo zafferano 14.-

Safranrisotto, Carnaroli, gli Aironi, Bio mit besten Safranfäden aus dem Iran

Die Risotti gibt's auch als Hauptgang für 26.- respektive 28.-

Dolci

Bunet	11.-
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	11.-
fatta in casa mit Moscato-Birnen	
Torta della casa	11.-
fatta in casa Schokoladenkuchen, Bio-Schokolade von Original Beans	
Cantucci	5.-
2-mal gebackende Mandelkekse	
Vinsanto con cantucci	18.-
1dl	
Tartufo al cioccolato	7.50
Grosser Schokoladeneistrüffel	
Tartufo al limoncello	7.50
Grosse Limoncelloeispraline	
Gelati fatti in casa	pro Aroma 6.50
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi	
Gelato del giorno	6.50
Unser Service informiert Sie gerne	
Panna	2.-
Leicht geschlagener Rahm	
Affogato	11.50

Zusammengestellt von unserem Salumiere:

Misto 4 formaggi **27.-**

Vier verschiedene Käse aus unserer Vitrine.

Misto 2 formaggi **19.-**

Zwei verschiedene Käse aus unserer Vitrine.

Mit Trüffelhonig oder hausgemachter Konfitüre.

Unsere Produktephilosophie und Herkunftsdeklaration

Regional, nachhaltig & mit Liebe ausgewählt: Wir legen großen Wert auf hochwertige und nachhaltige Produkte. Deshalb beziehen wir unser Fleisch, Gemüse, Fisch und weitere Zutaten ausschließlich von vertrauenswürdigen Produzenten:

Wollschwein beziehen wir von Holzen (Ennetbürgen) und Bruno Schläpfer (Birmensdorf).

Molkenschwein, Ziegenfleisch & Ziegenkäse liefert uns Toni Odermatt von der Geissenheimet Meierskählen (Stans).

Lammfleisch stammt von Ursina & Björn Hächler (Wiesen bei Davos). Die Tiere grasen auf saftigen Bergwiesen und werden speziell für uns gezüchtet.

Angus-Rind beziehen wir von Holzen (Ennetbürgen)

BIO-Rindfleisch „Original Braun“ Besmers (Rothenthurm).

Die edle „**La Bistecca Fiorentina**“ ist ein Portehouse von „Ketyle“ aus Irland.

Wildfleisch stammt ausschliesslich vom Bündner Bergwild, geliefert von der Macelleria Zanetti (Poschiavo). Von dort kommen auch unsere Puschlaver Luganiga und verschiedene Salametti.

Wildgeflügel liefert uns Alfred von Escher.

Fisch & Krustentiere wählen wir sorgfältig aus, mit Blick auf Nachhaltigkeit und beste Qualität.

Eier kommen frisch vom Geflügelhof Inauen (Dürnten).

Gemüse & Früchte bevorzugen wir von Marinellos «Farm-Label», mit Anbau im Umkreis von 23 km um Zürich, sofern erhältlich.

Auf dem Helvetiaplatz-Markt ist Antonio Rossetti mit seinem Team unser kulinarischer Wunscherfüller.

Bio-Schokolade verwenden wir von Original Beans – nachhaltig und vermutlich die beste Schokolade auf dem Markt!

Brot: IP Schweiz



Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. 791078496