

Il nostro Menu

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!

Fatto in casa – non solo un modo di dire

Seit diesem Frühjahr dürfen wir das Label «Fait Maison» im Ristorante ITALIA verwenden. Dieses zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, welche ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten.



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 nebrodi klassische Salami vom Schwarzschowein

Salsiccia stagionata di suino nero gereifte Schwarzschowein-Salsiccia

Coppa di nero Coppa vom Schwarzschowein

Lardo di nero Nebrodi 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

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.-**

Taleggio Bio, DOP Weichkäse, Kuhmilch, pasteurisiert, Lombardei

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

Bra Tenero DOP halbhart, Kuhmilch, pasteurisiert, Piemonte

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

OI Sciur halbharter Blauschimmelkäse, umhüllt von getrockneten Waldbeeren,
Kirschen und Rosenblättern, Ziegenrohmilch, Lombardei

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

Nodini con rucola 14.-

Handgemachte Mozzarellaknoten aus reiner Milch (U.a. von Jersey-Kühen) aus der Mozzarella-Manufaktur «Idea Salentina» (Kemptthal bei Winterthur) auf Rucola

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

Carpaccio di finocchio 11.-

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

Caprese 19.50/32.50

Beste Burrata von Casaq Madaio mit wunderbaren Tomaten aus Südtalien

Olive 8.-

Unsere marinierte Hausmischung

Agrodolci 8.-

Peperoncini Lombardi, eingelegte Zwiebelchen und Artischocken

Antipasti caldi

Verdure alla griglia 14.-

Grilliertes Gemüse

Finocchio e cipolle di Tropea al forno 13.-

Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen

Le verdure del giorno 13.-

Gemüse nach Markt – unser Service informiert Sie gerne

Lenticchie 12.-

Colfiorito-Linsensalat mit Tropeazwiebeln

Pasta e fagioli 11.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta 13.-

Kutteln mit Speck

Le insalate

Insalata verde 12.-

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Insalata mista 15.-

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen an Hausdressing

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 etwas 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 alle vongole ■■■■■■■■■■ **36.-**

«Scardovari» e datterini

Spaghettiarart aus dem Veneto
mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari, Datteltomaten aus Süditalien,
Peperoncini und Knoblauch

Unsere Primi als Vorspeise 5.- Reduktion

■ aus 100% italienischem Hartweizen
// entspricht nicht den Kriterien von «Fait Maison»

Secondi

- Galletto al Limone, aglio e rosmarino rothensis** 38.-
Ganzes Coquelet (Bretagne, Frankreich) aus dem Ofen mit Zitrone, Knoblauch und Rosmarin Rothensis (mindestens 30min Vorfreude)
- Battuta di manzo all'aglio e peperoncino** 29.-
Rindspallard mit Knoblauch und Peperoncino
- Calamaretti** 39.-
Gebratene Tintenfischli mit Peperoncini, Knoblauch, «wildem» grünen Spargel, Löwenzahnsalat, grossen süssen Kapern aus Sizilien und jungen Kartoffelchen
- Asparagi con ricotta al forno e pistacchi** 38.-
Weiss-grünes Spargelragout mit Ricotta aus dem Ofen, rohem Spargelsalat vom violaspargel Erbsen-microgreens und Radieschen

Contorni

- Verdure alla griglia** 14.-
Grilliertes Gemüse
- Finocchio e cipolle di Tropea al forno** 13.-
Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln 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-Linsensalat mit Tropeazwiebeln
- 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.-

// entspricht nicht den Kriterien von «Fait Maison»

Dolci

Bunet	11.-
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	11.-
fatta in casa mit Rhabarber-Erdbeerkompott	
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.-
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.

// entspricht nicht den Kriterien von «Fait Maison»

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 „Ketye“ 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.

