

## 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 toscanesi di suino cinto senese DOP, Macelleria Savigni, Toscana

**Finocchiona IGP formato piccolo**

schlanke Bio-Fenchelsalami

**Salame di cinghiale**

Wildschweinsalami

**Salame piccante**

scharfe Salami

Salumi di suino nero dei monti Nebrodiani, Sicilia

**Salame di nero dei nebrodi\*** klassische Salami vom Schwarzschwein

**Salsiccia stagionata di suino nero** gereifte Schwarzschwein-Salsiccia

**Coppa di nero\*** Coppa vom Schwarzschwein

## 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 di Parma\*** Parmaschinken San Ilario. IGP

**Prosciutto cotto** gekochter Hinterschinken aus Italien. Grancotto di Vignola

**Brisaola\*** luftgetrocknetes Rindfleisch aus Chiavenna von Stefano Ciabbari. 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

**Lardo di Colonnata IGP\*** Rückenspeck, in Meersalz und Kräutern gereift

## Formaggi

pro Sorte **13.-**

**Parmigiano Reggiano DOP Val Serena 48Mt**

Harter Italo Macho, Kuh-Rohmilch, Emilia Romagna. Perfekt mit einem Glas Franciacorta zum Apéro

**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

**Testun al Barolo** piemontesischer Hartkäse (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrester

**Taleggio Bio, DOP** Weichkäse, Kuhmilch, pasteurisiert, Lombardei

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

**Robiola Bosina** Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafmilch)

Unsere Käse werden nach Wunsch mit 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 radicchio tardivo** 19.50/32.50

Handgemachte Mozzarellaknoten aus reiner Milch (U.a. von Jersey-Kühen) aus der Mozzarella-Manufaktur «Idea Salentina» (Kemptthal bei Winterthur) mit geschmortem Radicchio Tardivo, Balsamico und bestem Olivenöl

**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

**Olive** 8.-

Unsere marinierte Hausmischung

**Agrodolci** 8.-

Peperoncini Lombardi, eingelegte Zwiebelchen und Artischocken

Antipasti caldi

**Cime di rapa** 13.-

**Catalogna** 13.-

Löwenzahnähnliche Blattsichorie mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

**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-Linsen

**Pasta e fagioli** 11.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

**Trippla 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

<b>Spaghetti al pomodoro ■</b>	<b>24.-</b>
Vermutlich die besten Tomatenspaghetti nördlich der Alpen	
<b>Spaghetti all'amatriciana ■</b>	<b>27.-</b>
Tomatensauce mit Speck und Pecorino. Ricetta rivisitata dal Ristorante Italia.	
<b>Penne all'arrabbiata ■</b>	<b>25.-</b>
mit der vermutlich besten Tomatensauce nördlich der Alpen mit feuerigen Chillis	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia ■</b>	<b>30.-</b>
Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>39.-</b>
Sepialinguine mit Golden Shrimps (nachhaltige Zucht, VIE), Tomaten und etwas Rahm.	
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>28.-</b>
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	<b>30.-</b>
fatti in casa	
<b>Pasta e fagioli ■</b>	<b>19.-</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Trofie al pesto alla genovese // ■</b>	<b>30.-</b>
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Ravioli fatti in casa</b>	<b>31.-</b>
Hausgemachte Ravioli – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne	
<b>Risotto del giorno</b>	<b>29.50</b>
Tagesrisotto, Carnaroli, gli Aironi – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne	

## Speciale della stagione

<b>Bigoli alle vongole ■■■■■</b>	<b>38.-</b>
<b>«Scardovari» e datterini</b>	
Spaghettiarart aus dem Veneto	
mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari, Peperoncini und Knoblauch	

Unsere Primi als Vorspeise 5.- Reduktion

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

## Secondi

<b>“Saltimbocca” di Piccione</b>	<b>44.-</b>
Halbe Königstaube, confierte Schenkel, Brust gebraten mit Salbei und Rohschinken auf Spinat	
<b>Battuta di manzo all’aglio e peperoncino</b>	<b>29.-</b>
Rindspallard mit Knoblauch und Peperoncino	
<b>Garofolato di manzo</b>	<b>41.-</b>
Römischer Rindsschmorbraten (Angus, Holzen Fleisch) in Tomatensauce geschmort	
<b>Patate dolci con cavolo nero, riso rosso, chili, noci pecan, formaggio fresco di capra e tarassaco</b>	<b>39.-</b>
Süßkartoffeln mit Schwarzkohl, rotem Reis (gliAironi), Chili, Pekanüssen, Ziegenfrischkäse und Löwenzahn	

## Contorni

<b>Catalogna</b>	<b>14.-</b>
Grilliertes Gemüse	
<b>Cima di Rape</b>	<b>14.-</b>
Grilliertes Gemüse	
<b>Finocchio e cipolle di Tropea al forno</b>	<b>13.-</b>
Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen	
<b>Le verdure del giorno</b>	<b>13.-</b>
Gemüse nach Markt – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne	
<b>Patatine</b>	<b>9.-</b>
Bratkartoffeln mit Salbei	
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>11.-</b>
Grobe Polenta mit Parmesan und Butter	
<b>Lenticchie</b>	<b>12.-</b>
Colfiorito-Linsensalat mit Tropeazwiebeln	
<b>Risotto</b>	<b>12.-</b>
Weissweinsrisotto, Carnaroli, gli Aironi, Bio	
<b>Risotto allo zafferano</b>	<b>14.-</b>
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

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

