

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 2025 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 Schwarzschein

Salsiccia stagionata di suino nero gereifte Schwarzschein-Salsiccia

Coppa di nero* Coppa vom Schwarzschein

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 36Mt

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

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

Crutin con tartufo halbharter Kuhmilchkäse mit 3% Sommertrüffeln, pasteurisiert, Piemonte

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

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

Bastardo del Grappa Halbharter Kuhmilch, pasteurisiert, Veneto

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

Taleggio DOP latte crudo Weichkäse, Kuhmilchkäse, Rohmilch, Lombardei

Gorgonzola DOP piccante Weichkäse, Kuhmilch, pasteurisiert, Lombardei

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 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

Frittedda 21.-

Eine Huldigung an den Frühling mit Artischocken, Erbsen, Favebohnen, wilden Spargeln und Kräutern

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

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 nördlich der Alpen mit feuerigen Chillis | |
| 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 ■ XXXXXXXXXX **38.-**

«Scardovari»

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

“Saltimbocca” di Piccione 44.-

Halbe Königstaube, confierte Schenkel, Brust gebraten mit Salbei und Rohschinken auf Spinat

Battuta di manzo all’aglio e peperoncino 29.-

Rindspaillard mit Knoblauch und Peperoncino

Salsiccia di camoscio 32.-

Gamsbratwürste nach unserem Hausrezept (hergestellt von Zanetti, Poschiavo) auf geschmorten Colfioritolinsen mit Wirsing und hausgemachtem Grappasenf

Capretto con acciughe, limone e rosmarino 49.-

Gitzi aus dem Ofen, geschmort mit Sardellen, Zitrone und Rosmarin und einem Löffel Demeter-Polenta

Asparagi bianchi e verdi, ricotta, patate, spugnole, pesto di aglio orsino, ravanelli e microverdi 39.-

Weisse und grüne Spargeln, Ricotta von der Mozzarella-Manufaktur «Idea Salentina», confierte Kartoffelchen, Morcheln, Bärlauchpesto, Radieschen und Microgreens von UMAMI

Contorni

Frittedda 21.-

Eine Huldigung an den Frühling mit Artischocken, Erbsen, Favebohnen, wilden Spargeln und Kräutern

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 Erdbeer-Rhabarberkompott | |
| Torta della casa | 11.- |
| fatta in casa Schokoladenkuchen, Bio-Schokolade von Original Beans | |
| Cantucci | 5.- |
| fatta in casa 2-mal gebackende Mandelkekse, | |
| Vinsanto con cantucci | 18.- |
| 0.5 dl | |
| Tartufo al cioccolato // | 7.50 |
| Grosser Schokoladeneistrüffel | |
| Tartufo al limoncello // | 7.50 |
| Grosse Limoncelloeispraline | |
| Gelati fatti in casa | pro Aroma 6.50 |
| Hausgemachte Glace: 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.

