

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 toscane 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.-**

**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 Barolotraubentrestler, 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

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

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

**GRANDE SELEZIONE 62.-**

Auswahl unserer edelsten Salumi, serviert auf dem Olivenholzbrett, ideal zum teilen

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 Casa Madaio mit Pro Specie Rara Tomaten aus Birmensdorf

**Olive 8.-**

Unsere marinierte Hausmischung

**Agrodolci 8.-**

Peperoncini Lombardi, eingelegte Zwiebelchen und Artischocken

Antipasti caldi

**Polpette di pane** 14.-

Frittierte Brotbällchen mit getrockneten Tomaten, Kapern und Pecorino

**Verdure al Forno** 13.-

Aubergine, Zucchini, Peperoni mit Thymian und Knoblauch aus dem Ofen

**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

**Tripa 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

**Papardelle ■** 36.-

**al ragù di cinghiale ■**

Hausgemachte breite Nudeln mit kräftigem Wildschweinsugo

Unsere Primi als Vorspeise 5.- Reduktion

■ aus 100% italienischem Hartweizen

// entspricht nicht den Kriterien von «Fait Maison»

## Secondi

### **Galletto al limone, aglio e rosmarino ruthensis 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.-**

Rindspaillard mit Knoblauch und Peperoncino

### **Luganiga 28.-**

Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf

### **Farinata con cavolfiore, pomodorini e borrata 39.-**

Im Ofen gebackener Ligurischer Kichererbsenfladen mit Blumenkohlpüree, violetten Blumenkohl, Romanesco, confierten Tomätchen und beste Burrata

## Contorni

### **Verdure al Forno 13.-**

Aubergine, Zucchini, Peperoni mit Thymian und Knoblauch aus dem Ofen

### **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 Rosmarin

### **Polenta bramata con parmigiano 11.-**

Grobe DEMETER Polenta (Adanks Biofarm, Fläsch)

### **Lenticchie 12.-**

Colfiorito-Linsen

### **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

|                                                                    |                       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Bunet</b>                                                       | <b>11.-</b>           |
| fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan                 |                       |
| <b>Panna cotta</b>                                                 | <b>11.-</b>           |
| fatta in casa mit wilden Heidelbeeren                              |                       |
| <b>Torta della casa</b>                                            | <b>11.-</b>           |
| fatta in casa Schokoladenkuchen, Bio-Schokolade von Original Beans |                       |
| <b>Cantucci</b>                                                    | <b>5.-</b>            |
| fatta in casa 2-mal gebackende Mandelkekse,                        |                       |
| <b>Vinsanto con cantucci</b>                                       | <b>18.-</b>           |
| 0.5 dl                                                             |                       |
| <b>Tartufo al cioccolato //</b>                                    | <b>7.50</b>           |
| Grosser Schokoladeneistrüffel                                      |                       |
| <b>Tartufo al limoncello //</b>                                    | <b>7.50</b>           |
| Grosse Limoncelloeispraline                                        |                       |
| <b>Gelati fatti in casa</b>                                        | pro Aroma <b>6.50</b> |
| Hausgemachte Glace: Vanille, Schoggi                               |                       |
| <b>Gelato del giorno</b>                                           | <b>6.50</b>           |
| Unser Service informiert Sie gerne                                 |                       |
| <b>Panna</b>                                                       | <b>2.-</b>            |
| Geschlagener Rahm                                                  |                       |
| <b>Affogato</b>                                                    | <b>11.50</b>          |

Zusammengestellt von unserem Salumiere:



|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| <b>Misto 4 formaggi</b>                        | <b>27.-</b> |
| Vier verschiedene Käse aus unserer Vitrine.    |             |
| <b>Misto 2 formaggi</b>                        | <b>19.-</b> |
| Zwei verschiedene Käse aus unserer Vitrine.    |             |
| Mit Trüffelhonig oder hausgemachter Konfitüre. |             |

// entspricht nicht den Kriterien von «Fait Maison»

# Unsere Produktphilosophie 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.

