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!

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.

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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 toscanese di suino cinta 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 Ciabarri. IGP

Finocchiona dicke grosse Fenchelsalami aus der Toscana

Buristo würzige Blutwurst aus der Toskana

Soppressata Presssack aus der Toskana

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, Toskana

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

Zincarlin 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 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

Burrata 19.50
Beste Burrata von Casa Madaio mit Pro Specie Rara Tomatenpassata und Basilikumöl

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

Polpette di pane **14.-**
Frittierte Brotbällchen mit getrockneten Tomaten, Kapern und Pecorino

Cime di rapa **13.-**
Stängelkohl

Catalogna **13.-**
Löwenzahnähnliche Blattzichorie 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

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

Papardelle
al ragù di cinghiale ■ **36.-**
Hausgemachte breite Nudeln mit kräftigem Wildschweinsugo

Unsere Primi als Vorspeise 5.- Reduktion

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

Secondi

Piccione alla cacciatora 44.-
Halbe Königstaube, Brust gebraten, Schenkel geschmort mit Wurzelgemüse, Waldpilze, Tropeazwiebeln, Wollschweinspeck und Kräutern. Mit gebratenen Gnochhi aus Kartoffeln und Kürbiskernmehl

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

Zucca, verza, castagne, radichio, noci e formaggio di capra 39.-
Geschmorter Kürbis, mit Kastanien gefüllter Wirsing, Radicchio Tardivo, sauer karamellisierte Baumnüsse und Zieegenfrischkäse

Contorni

Cime di rapa
Stängelkohl 13.-

Catalogna 13.-
Löwenzahnähnliche Blattzichorie 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 – 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.-
Weissweinrisotto, 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 Hauptang 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 wilden Heidelbeeren

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:

[redacted]

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 Kritterien 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 „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.

