

Cari Amici.

Überlieferte authentische Rezepte und Zutaten aus allen Regionen Italiens sind die Basis für unsere „Cucina della Mamma“ im Ristorante Italia.

Erliesene Fleisch- und Käsespezialitäten aus der reich gefüllten Salumeria, bilden dabei den Auftakt – ganz in der Tradition einer klassischen Osteria.

Wir kellern rund 100 Weine aus Italien und dem Tessin. Raritäten und Kultweine, aber auch geradlinige Vini da Tavola. – In unseren Enomaten stellen wir Ihnen eine regelmässig aktualisierte Auswahl vor, die Sie unkompliziert degustieren können.

wasserfuerwasser.ch 

Im Sinne von Nachhaltigkeit und Vernunft, verkaufen wir nur noch hiesiges Hahnenwasser; frisch gezapft und gut gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure. Ein Teil des Umsatzes fließt dabei in Wasserprojekte nach Sambia.

Wollschwein beziehen wir von Holzen aus Ennetbürgen und von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf. Molkenschwein,- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkäsi bringt uns Toni Odermatt von der Geissenheimet Meierskählen bei Stans. Ursina und Björn Hächler aus Wiesen bei Davos liefern uns Lammfleisch, welches von Tieren stammt, die dort auf saftigen Wiesen weiden und speziell für uns gezüchtet werden. Weiderind beziehen wir von Eric Meili aus dem Zürcher Oberland und „La Bistecca Fiorentina“ aus zertifizierten Betrieben aus der Toscana. Das Wildgeflügel liefert uns Alfred von Escher. Fisch und Krustentiere kaufen wir bei Braschler's Comestibles (Mitglied WWF Seefood Group) ein. Die Felchenfilets sind aus dem Sempachersee und wir verwenden ausschliesslich Schweizer Bio-Eier.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Salumi

pro Sorte 9.50 / \*11.50

**Mortadella** Spezialität aus Bologna. IGP

**Mortadella piccante** Spezialität aus den Abruzzen

**Salame Bergamo\*** Wunderbare weiche Salami aus der Provinz Bergamo

**Salame Felino** Salami aus der Umgebung von Parma. IGP

**Salame piccante\*** Scharfe Salami aus Martina Franca/Puglia

**Salame d'oca\*** Gänsealami (im Gänsehals gereift), Spezialität aus der Lombardei

**Salame Toscana** Grobe toskanische Salami

**Pagnottella in crusca\*** Salami in würziger Kruste aus Martina Franca/Puglia

**Finocchiona** Fenchelsalami

**Salametti di stambecco** Steinbock aus dem Puschlav von Zanetti

**Salametti di cinghiale** Wildschwein auch aus dem Puschlav von Zanetti

**Salametti tradizionale** Schon wieder aus dem Puschlav von Zanetti

**Salsiccia di cervo** Hirsch aus dem Puschlav von Zanetti

**Prosciutto crudo\*** Rohschinken nach Markt und immer gut gereift. IGP

**Prosciutto cotto** Gekochter Schinken

**Porchetta** Hausgemachter kalter Spanferkelbraten

**Lardo\*** Rückenspeck, mind. 6 Mte in Meersalz und Kräutern gereift

**Bresaola\*** Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

**Pancetta arrotolata** Speck

**Capocollo di Martina Franca\*** Coppa aus Martina Franca/Puglia

**Soppressata** Presssack aus der Toskana

**Buristo** Würzige Blutwurst aus der Toskana

## Formaggi

pro Sorte 9.50

**Taleggio Valsassina** Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP

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

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

**Gorgonzola Novara** DOP

**Parmigiano Reggiano** Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse

**Pecorino Nocerino** Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse

**Castelmagno** Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

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

Fragen Sie unseren Salumiere nach weiteren Spezialitäten.

Misto salumi	19.50
Misto 4 formaggi	19.50
Misto 2 formaggi	14.50

**SUPERMISTO ITALIA** Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven 27.50

Antipasti freddi

**Carpaccio di finocchio** 10.-

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

**Brandade di baccalà** 14.-

Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern

**Polpo alla ligure** 16.50

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven

**Carne cruda alla piemontese** 17.50

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind

**Alici con salsa verde** 10.-

Marinierte Sardellen

**Mozzarella di bufala** 16.50/28.50

Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico

**Friarielli con pancetta croccante** 12.-

In Olivenöl eingelegter junger Cima di rape mit knuspriger pancetta

**Lavarelli in carpione** 15.50

Süss-sauer marinierte Felchenfilets aus de Sempachersee mit grossen süssen Sizilianischen Kapern

Antipasti caldi

**Cime di rapa** 10.-

**Catalogna** 11.-

Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

**Pasta e fagioli** 11.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

**Trippa con pancetta** 12.-

Kutteln mit Speck

**Olive** 5.-

**Agrodolci** 5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Spaghetti al pomodoro</b>	18.-
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	21.50
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	33.-
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
<b>Pasta e fagioli</b>	16.50
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	19.-
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	24.-
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	27.-
fatti in casa	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	27.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	24.50
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
<b>Pizzoccheri valtellinesi</b>	27.-
Buchweizennudeln mit Mangold, Kartoffeln, Casera-Käse, Parmesan, Knoblauch, Salbei und schwarzem Pfeffer	
<b>Ravioli fatti in casa*</b>	29.-
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
<b>Risotto del giorno</b>	26.-
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

## Secondi

<b>Luganiga</b>	24.-
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	29.50
Rindspailard	
<b>Maiale Mangalitza*</b>	34.-
Wollschwein von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart	
<b>Brasato al Barolo</b>	34.-
Mit Barolo geschmorter Rindsbraten	
<b>Calamaretti con riso venere, broccoletti, mandorle di Noto e capperi *</b>	36.50
Gebratene Tintenfischli auf Venere-Reis mit «wildem» Broccoli, Noto-Mandeln und Pantelleria-Kapern	
<b>Purea di ceci con spezzatino di carote, semi di finocchio, mandarina cinese, melograno e coriandolo</b>	29.50
Kichererbsenpüree mit Rüebli ragout, Fenchelsamen, Kumquat, Granatapfelkernen und Koriander	

## Contorni

<b>Verdure del giorno</b>	9.50
<b>Catalogna</b>	11.-
Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	
<b>Cime di rapa</b>	10.-
<b>Patatine</b>	8.-
Bratkartoffeln mit Salbei	
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	9.50
<b>Risotto</b>	11.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	
<b>Lenticchie</b>	9.50
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
<b>Insalata</b>	9.-
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
<b>Insalata mista</b>	11.-
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

## Dolci

<b>Bunet</b>	9.50
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
<b>Panna cotta</b>	9.-
Fatta in casa mit Moscato Birnen	
<b>Torta della casa</b>	9.-
Fatta in casa Schokoladenkuchen	
<b>Cantucci</b>	4.50
<b>Tartufo al cioccolato</b>	7.-
<b>Tartufo al limoncello</b>	7.-
<b>I Gelati fatti in casa</b>	pro Aroma 6.-
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<b>Panna</b>	1.50
Leicht geschlagener Rahm	
<b>Frutta fresca</b>	5.-
Frische Frucht (nach Markt) mit Zitronenhonig	

## Formaggi

pro Sorte 9.50

### **Taleggio Valsassina**

Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP

### **Testun al Barolo**

Halbharter piemontesischer Kuh- und Schafsmilchkäse im Barolotraubentrester

### **Robiola Bosina**

Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)

### **Gorgonzola Novara DOP**

### **Parmigiano reggiano**

Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse. DOP

### **Pecorino Nocerino**

Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse

### **Castelmagno**

Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

### **Pecorino**

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

<b>Misto 4 formaggi</b>	19.50
<b>Misto 2 formaggi</b>	14.50

### Caffè

Cafe Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppio	6.00
Espresso macchiato	4.50
Corretto Grappa	7.-
Corretto Vecchia	7.-
Cappuccino bis 18.00 Uhr	5.50
Latte macchiato bis 18.00 Uhr	6.-

### Destillati di Frutta 2cl

Uva Viva, Poli, Veneto 40% Malvasia/Moscato	11.-
Prugne, Pojer & Sandri, Trentino 46% Zwetschgen	10.-
Lamponi, Pojer & Sandri, Trentino 46% Himbeeren	12.-

### Grappe 2cl

Abfüllung No. 1 Bio, Weingut Engelwurz 40% Grappino della casa	6.50
Sarpa Riserva, Poli, Veneto 40% Cabernet/Merlot	11.-
Amarone, Tedeschi, Veneto 45%	10.-
Elisi, Berta, Piemonte 43% Nebbiolo	11.-
Verdicchio, Villa Bucci, Piemonte 42%	11.-
Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte 43%	12.-
Sito Moresco, Gaja, Piemonte 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet	12.-
Magari, Gaja, Toscana 45% Merlot/Cabernet	12.-
Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 43% Sangiovese	12.-
Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia 42%	10.-

Brandy 2cl

Vecchia Romagna 38% 7.-

Aperitivi 4cl

Campari 23% 8.-

Aperol 11% 8.-

Cinzano Bianco 15% 8.-

Cinzano Rosso 15% 8.-

Cynar 16.5% 8.-

Sherry 15% 8.-

Pastis 45% 8.-

Carpano Antica Formula 16.5% 10.-

Spritz Prosecco mit Aperol 12.-

Bicicletta Weisswein mit Campari 9.-

Gespritzter Weisswein mit Soda 7.50

Spirits 4cl

Russian Standard Original 40% 10.-

Vodka Giovi aus Sizilien 40% 14.-

Gin Tanqueray 43.1% 10.-

Gin Mare 42.7% 14.-

Rum Havana Club 40% 10.-

Jameson 40% 10.-

Four Roses 40% 10.-

Cocktails

Dry Martini 13.-

Negroni mit Antica Formula, aus dem Eichenfässchen 14.-

Americano 11.-

Campari Milano 12.-



Digestivi 4cl

Amaro Averna 32%	8.-
Fernet Branca 39%	8.-
Ramazzotti 30%	8.-
Braulio 21%	8.-
Amaro Montenegro 23%	8.-

Liquori 4cl

Limoncello 32% Liquore di grappa al limone	8.-
Crema di Gianduia 17% Liquore di grappa al cioccolato	8.-
Borghetti 25% Liquore di caffè	8.-
Amaretto di Saronno 28%	8.-
Sambuca Molinari 40%	8.-
Frangelico 20% Liquore alla nocciola	8.-

Leitungswasser à discretion pro Pers. 2.50 (Mittag) /3.50 (Abend)  
frisch gekühlt mit oder ohne Kohlensäure

Sanbitter 10cl	5.-
Crodino 10cl	5.-
Gazosa Limone 35cl	6.-
Gazosa Mirtilli 35cl	6.-
Gazosa Aranciata Amara 35cl	6.-
Chinotto 18cl	5.-
Coca Cola 33cl	5.-
Coke Zero 33cl	5.-
Rivella r/b/g 33cl	5.-
Apfelsaft 33cl	5.-
Shorley 33cl	5.-
Rhabarberschorle 33cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon 20cl	5.-
Fever Tree Tonic Water 20cl	5.-
Orangensaft 20cl	5.50
Tomatensaft 20cl	5.50

Bier

Peroni 33cl 5.1%	6.-
Vollmond 29cl 5.2%	6.50
Leermond alkoholfrei 29cl	6.50
Theresianer Premium Pils 33cl 5%	6.-
Theresianer Vienna 33cl Birra Ambrata 5.3%	6.-
Follina 33cl Birra Artigianale, Belgian Ale 6%	9.-