

**Cari Amici.**

**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.**

**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** [REDACTED]

**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 Enetbürgen, Hächlers aus Davos und Bruno Schläpfer aus Birmensdorf. Molkenschwein- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkäsl bringt uns Toni Odermatt von der Geissäheimet Meierschälten bei Stans. Björn und Ursina Hächler aus Wiesen bei Davos liefern uns Lammfleisch, das 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. Bei Luma Beef beziehen wir „La Bistecca Fiorentina“. Das Wildgeflügel liefert uns Alfred von Escher. Fisch und Krustentiere kaufen wir bei Braschler Comestibles (Mitglied WWF Seefood Group) ein. Die Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Bio-Eier.

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

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

**Finocchiona** Fenchelsalami

**Pancetta Mangalitza\*** In Bündner Bergluft getrockneter Birmensdorfer Wollschweinspeck

**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 Marmorbottichen auf 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 den Abruzzen

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**

Tatar vom Angus-Rind

**Alici con salsa verde** **10.-**

Marinierte Sardellen

**Caprese** **16.50/28.50**

Büffelmozzarella mit pro spezie rara Tomaten aus Birmensdorf

**Caponata** **12.-**

Kalter Gemüseintopf mit Pinienkernen, Rosinen und Kapern

Antipasti caldi

**Verdure al forno** **11.-**

Peperoni, Aubergine, Zucchini

**Pasta e fagioli** **11.-**

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

**Trippa con pancetta** **12.-**

Kutteln mit Speck

**Calamaretti fritti \*** **12.-**

Frittierte Tintenfischli mit Sardellenmayonnaise und Zitrone

**Olive** **5.-**

**Agrodolci** **5.-**

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Spaghetti al pomodoro</b>	<b>18.-</b>
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	<b>21.50</b>
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>33.-</b>
Sepialinguine mit Crevetten, Tomaten und Rahm	
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>16.50</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	<b>19.-</b>
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>24.-</b>
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	<b>27.-</b>
fatti in casa	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	<b>27.-</b>
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	<b>24.50</b>
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
<b>Conchiglie fatte in casa con granchio gigante*</b>	<b>34.-</b>
Hausgemachte Müschelipasta mit Königskrabbenfleisch, Krustentiersauce und wildem Fenchelpollen	
<b>Ravioli fatti in casa*</b>	<b>27.-</b>
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
<b>Risotto del giorno</b>	<b>26.-</b>
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

Secondi

<b>Luganiga</b>	<b>24.-</b>
Gebratene Puschlaver Wurst mit Castelluccio-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncini</b>	<b>29.50</b>
Rindspailard	
<b>Maiale Mangalitzza*</b>	<b>34.-</b>
Wollschwein nach Tagesart	
<b>Galletto alla griglia*</b>	<b>30.-</b>
Ganzes Mistkratzerli (Bretagne) aus dem Big Green Egg auf Holzkohle grilliert	
<b>Seppie al nero</b>	<b>36.-</b>
Gebratene Tintenfischstücke in der eigenen Tinte mit Peperoncini, Knoblauch, Koriander und schwarze Fregola sarda	
<b>Involtini di melanzane</b>	<b>27.50</b>
Auberginenröllchen gefüllt mit Pinienkernen, Rosinen und Pecorino mit Kräutersalat, Granatapfelkernen und Büffelmozzarella	
<u>Contorni</u>	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>9.50</b>
<b>Verdure al forno</b>	<b>11.-</b>
Peperoni, Aubergine, Zucchetti	
<b>Patatine al forno</b>	<b>8.-</b>
Ofenkartoffeln mit Kräutern	
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>9.50</b>
<b>Risotto</b>	<b>11.-</b>
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	
<b>Lenticchie</b>	<b>9.50</b>
Castelluccio-Linsensalat (Umbrien)	
<b>Insalata</b>	<b>9.-</b>
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
<b>Insalata mista</b>	<b>11.-</b>
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Dolci

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

Formaggi

	pro Sorte <b>9.50</b>
<b>Taleggio Valsassina</b>	
Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP	
<b>Testun al Barolo</b>	
Halbharter piemontesischer Kuh- und Schafsmilchkäse im Barolotraubentrester	
<b>Robiola Bosina</b>	
Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)	
<b>Gorgonzola Novara</b> DOP	
<b>Parmigiano reggiano</b>	
Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse. DOP	
<b>Pecorino Nocerino</b>	
Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse	
<b>Castelmagno</b>	
Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig	
<b>Pecorino</b>	
Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP	
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>19.50</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>14.50</b>

Caffè

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

Destillati di Frutta 2cl

<b>Uva Viva, Poli, Veneto</b> 40% Malvasia/Moscato	<b>10.-</b>
<b>Prugne, Pojer &amp; Sandri, Trentino</b> 46% Zwetschgen	<b>12.-</b>
<b>Lamponi, Pojer &amp; Sandri, Trentino</b> 46% Himbeeren	<b>12.-</b>

Grappe 2cl

<b>Abfüllung No. 1 Bio, Weingut Engelwurz</b> 40%	<b>6.50</b>
Grappino della casa	
<b>Sarpa Riserva, Poli, Veneto</b> 40% Cabernet/Merlot	<b>10.-</b>
<b>Amarone, Tedeschi, Veneto</b> 45%	<b>10.-</b>
<b>Elisi, Berta, Piemonte</b> 43% Nebbiolo	<b>11.-</b>
<b>Sito Moresco, Gaja, Piemonte</b> 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet	<b>11.-</b>
<b>Magari, Gaja, Toscana</b> 45% Merlot/Cabernet	<b>11.-</b>
<b>Brunello, L'Anima di Vergani, Toscana</b> 40%	<b>10.-</b>
<b>Pergole Torte, Monteverdine, Toscana</b> 43% Sangiovese	<b>12.-</b>
<b>Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia</b> 43%	<b>10.-</b>
<b>Prosecco L'Anima di Vergani, Veneto</b> 40%	<b>8.-</b>

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.-

**Gin Tanqueray** 43.1% 10.-

**Gin Mare** 42.7% 16.-

**Rum Havana Club** 40% 10.-

**Jameson** 40% 10.-

**Four Roses** 40% 10.-

**Jack Daniels** 43% 12.-

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**

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

Bier

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