

Cari Amici

Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein Bankett im Ristorante Italia interessieren. Anbei lesen Sie unsere aktuellen Menu-Vorschläge. Ergänzen Sie Ihre Auswahl nach Lust und Laune mit Primi oder Käse.

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.

VITELLO

Menu 1

59.-

Insalata mista

Stinco di vitello con patatine, verdure e polenta

Torta della casa

Menu 2

75.-

Antipasti misti

Sella di vitello con funghi porcini, cavolo nero e patatine

Panna cotta

MANZO

Menu 3

64.-

Insalata mista

Brasato al vino rosso con verdure e polenta

Semifreddo di torrone

Menu 4

73.-

Mozzarella di bufala

Involentino di manzo (kurzgebraten) ripieno con verza, tartufo nero e patate

Tiramisù con mirtili

AGNELLO / SELVAGGINA

Menu 5

69.-

Carpaccio di finocchio

Rack d'agnello alle ginepro, zucca e risotto

Crema di ricotta con cannella e prugne

Menu 6

75.-

Funghi porcini, melicotogne, moscato e panna

Cinghiale Wildschweinentrecôte mit süß- saurer Wildsauce e polenta bianca

Tortino di castagne con panna

Menu 7

69.-

Barbabietola brasata, capperi, menta e burrata

Spezzatino di cervo con verdure e polenta al castagne

Panna cotta

MAIALE

Menu 8

57.-

Zuppa di parmigiano

Spalla di maiale con lenticchie, verdure

Bunet

Menu 9

63.-

Carpaccio di finocchio

Arista di maiale con patate, polenta e verdure

Crema di ricotta con cannella e prugne

POLLO

Menu 10

62.-

Brandade di baccalà

Faraona con pancetta e timo, carotte al marsala e riso venere

Panna cotta

PESCE

Menu 11

65.-

Antipasti misti

Filetti di trota con nocciole, uvette e patate lesse

Tortino di castagne con panna

PRIMI

Kleine Vorspeise oder Zwischengang

Penne al pomodoro 10.-

Penne all'arrabbiata 11.-

Penne all'aglio e olio 10.-

Penne all'amatriciana 13.-

Rigatoni al sugo di salsiccia 16.-

Gnocchi al pomodoro 16.-

Risotto 12.-

FORMAGGI

Käse-Auswahl aus unserer Salumeria

10.-

Wollschwein beziehen wir von Holzen aus Ennetbürgen und von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf. Molkenschwein,- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkäsli 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. Von Luma Beef bekommen wir „La Bistecca Fiorentina“. 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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.