

**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 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. 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.

### Antipasti

<b>Misto salumi</b>	<b>19.50</b>
<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>10.-</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Polpo alla ligure</b>	<b>16.50</b>
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
<b>Mozzarella di bufala</b>	<b>16.50/28.50</b>
Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico	
<b>Friarelli con pancetta croccante</b>	<b>12.-</b>
In Olivenöl eingelegter junger Cima di rape mit knuspriger pancetta	
<b>Olive</b>	<b>5.-</b>

### Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>24.-</b>
Fatti in casa	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>33.-</b>
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
<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)	

### Secondi

<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>29.50</b>
Rindspaillard	
<b>Agnello del giorno</b>	<b>34.-</b>
Berglamm nach Tagesart (Bio Davos) von Björn Hächler	
<b>Brasato al Barolo</b>	<b>34.-</b>
Mit Barolo geschmorter Rindsbraten	
<b>Zucca, cavolo riccio, crema di castagne, ricotta di bufala, parmigiano, nocciole e vincotto</b>	<b>32.-</b>
Muskatellerkürbis aus dem Ofen, marinierter Federkohl, Marronicrème, Büffelricotta, Parmesan, Piemonteser Haselnüsse und Vincotto	

Contorni

<b>Verdure del giorno</b>	<b>9.50</b>
<b>Lenticchie</b>	<b>9.50</b>
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
<b>Patatine</b> Bratkartoffeln mit Salbei	<b>8.-</b>
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>9.50</b>

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 Moskato Birnen	
<b>Torta della casa</b>	<b>9.-</b>
fatta in casa Schokoladenkuchen	
<b>I Gelati fatti in casa</b>	<b>6.-</b>
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<b>Panna</b>	<b>1.50</b>
Leicht geschlagener Rahm	