

Cari Amici.

Überlieferte authentische Rezepte und Zutaten aus allen Regionen Italiens sind die Basis für unsere „Cucina della Mama“ 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

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 Ziegenfrischkäsi bringt uns Toni Odermatt von der Geissäheimet Meierschälen 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

Antipasti

Misto salumi	19.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	16.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Caprese	16.50/28.50
Büffelmozzarella mit Tomaten aus Süditalien	
Arancini	12.-
frittierte Safranreisbällchen, gefüllt mit Erbsenpurée	
Olive	5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Gnocchi al pomodoro	24.-
fatti in casa	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepiaspaghetti mit Wildfang-Crevetten, Tomaten und Rahm	
Trofie al pesto genovese	27.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	24.50
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	

Secondi

Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspaillard	
Tagliata di manzo con cantarelli	36.-
Tranchiertes Pastorenstück vom Angus-Rind, auf Holzkohle grilliert mit gebratenen Eierschwämmli	
Lavarelli e panzanella	32.-
Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee mit Brotsalat, reifen Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum und süssen Kapern	
Verdure miste con scamorza di bufala	27.-
Verschiedene Gemüse vom Markt mit Büffel-Scamorza	

Contorni

Verdure del giorno	9.50
Lenticchie Castelluccio-Linsen (Umbrien)	9.50
Patatine al forno	8.-
Polenta bramata con parmigiano	9.50

Dolci

Bunet	9.50
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	9.-
Fatta in casa mit Erdbeersauce	
Torta della casa	9.-
fatta in casa Schokoladenkuchen	
I Gelati fatti in casa	6.-
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	1.50
Leicht geschlagener Rahm	