

Cari Amici.

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

Erlene 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 Gizziffleisch, 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. Angus-Rind beziehen wir von Holzen aus Ennetbürgen, von Besmers aus Rothenthurm BIO-Rindfleisch vom original Braun und „La Bistecca Fiorentina“ aus zertifizierten Betrieben aus der Toscana. Das Wildgeflügel liefert uns Alfred von Escher. Fisch und Krustentiere kaufen wir unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und bester Qualität bei diversen Händlern unseres Vertrauens. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer BIO-Eier.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Bitte beachten Sie, dass wir in einer 'gemischten' Küche arbeiten und keine Garantie bei Unverträglichkeiten geben können.

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 Birmensdorfer Pro Specie Rara-Tomaten	
Olive	5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Gnocchi al pomodoro	24.-
Fatti in casa	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), 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

Calamarata con misto di mare al cartoccio	46.-
Grosse Röhrenpasta mit Meeresfrüchten, Fisch, Pro Specie Rara Tomatenpassata und Kräutern aus dem Ofen in der Papierhülle gegart	
Faraona con carotte al marsala	33.-
Perlhuhn Brust- und Schenkelteile mit jungen Marsalakarotten und Guanciale	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspailard	
Agnello del giorno	34.-
Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos - Wiesen) nach Tagesart	
Barbabetola con formaggio di capra, menta, capperi e bacche fermentate	34.-
Diverse Randen mit Ziegenfrischkäse, Minze, Kapern und fermentierten Beeren	

Contorni

Verdure del giorno	9.50
Verdure al forno	11.-
Peperoni, Aubergine, Zucchini	
Lenticchie	9.50
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	8.-
Polenta bramata con parmigiano	9.50

Dolci

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