

Cari Amici.

Trotz aller einzuhaltenden Massnahmen zum Schutz von Euch und uns, geben wir uns selbstverständlich die grösste Mühe Euch ein Italia-Erlebnis wie gewohnt zu bieten. Wenn auch mit einem etwas eingeschränktem Angebot.

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

Wir kellern rund 100 Weine aus Italien und dem Tessin. Raritäten und Kultweine, aber auch geradlinige Vini da Tavola.

wasserfuerwasser.ch XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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. Molkschwein,- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkei 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 von der Rasse «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. Beim Gemüse und den Früchten verwenden wir, wenn verfügbar Produkte von Marinellos » Farm-Label«. Diese wachsen in einem momentanen Umkreis von 23km um Zürich.

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

Von besten kleinen Produzenten

pro Sorte **11.50**

SALUMI DI MORA ROMAGNOLA Azienda Agricola Zavoli (presido slow food)

Mortadella custodita in cera d'api Mortadella in Bienenwachs gereift

Salsiccia stagionata gereifte Salsiccia

Salame nel gentile milde Salami

Salame stagionato in cera d'api Salami in Bienenwachs gereift

SALUMI BIOLOGICO TOSCANESE DI SUINO CINTA SENESE DOP

Spezialitäten vom BIO-Cinta Senese Schwein von Savigni Macelleria Artigianale, Toscana

Finocchiona IGP formato piccolo Schlanke Bio-Fenchelsalami

Salsiccia passita Frische weiche dünne Salami

Salame di cinghiale Wildschweinsalami

Coppa di testa Presssack

SALUMI MARTINA FRANCA, ANTICA TRADIZIONE Spezialitäten aus Puglia

Capocollo di Martina Franca Coppa

Pagnottella in crusca Salami in würziger Kruste

Salame piccante Scharfe Salami

SALUMI DI SUINO NERO DEI MONTI NEBRODI Spezialitäten vom Schwarzschaun aus den Nebrodi Bergen von der Macelleria agricola Costanzo, Sicilia.

Salame di nero dei nebrodi Klassische Salami vom Schwarzschaun

Salsiccia stagionata di suino nero gereifte Schwarzschaun-Salsiccia

Coppa di nero Coppa vom Schwarzschaun

Pancetta di suino nero tesa Speck vom Schwarzschaun

Lardo di nero Nebrodi Rückenspeck, in Meersalz und Kräutern gereift

VON DIVERSEN TOP PRODUZENTEN

Mortadella Spezialität aus Bologna. IGP

Mortadella piccante Spezialität aus den Abruzzen

Prosciutto crudo Rohschinken nach Markt und immer gut gereift. IGP

Porchetta Hausgemachter kalter Spanferkelbraten

Bresaola Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

Finocchiona Dicke grosse Fenchelsalami aus der Toscana

Buristo Würzige Blutwurst aus der Toscana

Sagma (Lonza con contenna) edelstes Schweinsnierstück mit wunderbarer Fettschicht, luftgetrocknet von Ruliano, fünf Monate gereift, Toscana

Salame Bergamo Wunderbare weiche Salami aus der Provinz Bergamo

Formaggi

pro Sorte **10.-**

Taleggio DOP Der erste Rohmilchtaleggio, aus Peghera di Taleggio

Testun al Barolo piemontesischer (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrester

Capriccio tre latti Weichkäse aus dem Piemont (Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch)

Gorgonzola Novara DOP

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse ausschliesslich aus der Milch

der alten Rasse "Rossa Parmigiana"

Bianco Sottobosco Trockener pikanter Kuh- und Ziegenmilchkäse mit Trüffel

Castelmagno Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

Pecorino Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP

Robiola Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)

Misto salumi **19.50**

Misto 4 formaggi **19.50**

Misto 2 formaggi **14.50**

SUPERMISTO ITALIA Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven **27.50**

Fragen Sie unseren Salumiere nach weiteren Spezialitäten.

Antipasti freddi

Nodini 12.-

Handgemachte Mozzarellaknoten aus reiner Milch (U.a. von Jersey-Kühen) aus der Mozzarella-Manufaktur «Idea Salentina» (Kemptthal bei Winterthur)

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

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind

Alici con salsa verde 10.-

Marinierte Sardellen

Mozzarella di bufala 16.50/28.50

Büffelmozzarella mit frischen Feigen und Balsamico

Antipasti caldi

Polpette di pane* 14.-

Frittierte Brotbällchen mit getrockneten Tomaten, Kapern und Pecorino

Cime di rapa 10.-

Catalogna 11.-

Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

Verdure del giorno 9.50

Pasta e fagioli 11.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta 12.-

Kutteln mit Speck

Olive 5.-

Agrodolci 5.-

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

| | |
|--|--------------|
| Bigoli alle vongole Scardovari | 34.- |
| Bigoli mit Scardoveri Venusmuscheln | |
| Spaghetti al pomodoro | 18.- |
| Spaghetti all'amatriciana | 21.50 |
| Linguine nere con gamberi, panna e pomodori | 33.- |
| Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm | |
| Pasta e fagioli | 16.50 |
| Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan | |
| Penne all'arrabbiata | 19.- |
| Gnocchi al pomodoro | 24.- |
| fatti in casa | |
| Gnocchi al gorgonzola e radicchio | 27.- |
| fatti in casa | |
| 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) | |
| Ravioli fatti in casa* | 29.- |
| Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot | |
| Risotto del giorno | 26.- |
| Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi) | |

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Secondi

Quaglia con spinaci e limone grigliate* **29.-**

Ganze Wachtel vom Holzkohlegrill auf Blattspinat mit grillierter Amalfizitrone

Agnello del giorno* **34.-**

Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos - Wiesen) nach Tagesart

Luganiga **24.-**

Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien)
und hausgemachtem Grappasenf

Battuta di manzo all'aglio e peperoncino **29.50**

Rindspailard

Zucca Mandarino con funghi e burrata* **36.-**

Mit Pilzragoût (Steinpilze, Eierschwämmli, ...) gefüllter Mandarinenkürbis aus dem Ofen,
mit bester Burrata und Kräutern

Contorni

Verdure del giorno **9.50**

Cime di rapa **10.-**

Catalogna **11.-**

Blattichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

Patatine **8.-**

Bratkartoffeln mit Salbei

Polenta bramata con parmigiano **9.50**

Risotto **11.-**

Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi)

Lenticchie **9.50**

Colfiorito-Linsensalat (Umbrien)

Insalata **9.-**

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Insalata mista **11.-**

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und
weissen Bohnen an Hausdressing

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Dolci

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

Formaggi

pro Sorte **10.-**

| | |
|---|---|
| Taleggio DOP | Der erste Rohmilchtaleggio, aus Peghera di Taleggio |
| Testun al Barolo | piemontesischer (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrester |
| Capriccio tre latti | Weichkäse aus dem Piemont (Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch) |
| Gorgonzola Novara | DOP |
| Parmigiano Reggiano Vacche Rosse | ausschliesslich aus der Milch der alten Rasse "Rossa Parmigiana" |
| Bianco Sottobosco | Trockener pikanter Kuh- und Ziegenmilchkäse mit Trüffel |
| Castelmagno | Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig |
| Pecorino | Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP |
| Robiola | Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch) |

| | |
|-------------------------|--------------|
| Misto 4 formaggi | 19.50 |
| Misto 2 formaggi | 14.50 |

Caffè

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Cafe Crème | 4.50 |
| Espresso | 4.50 |
| Doppio | 6.- |
| Espresso macchiato | 4.50 |
| Corretto Grappa | 7.- |
| Corretto Vecchia | 7.- |
| Cappuccino bis 18.00 Uhr | 5.50 |
| Latte macchiato bis 18.00 Uhr | 6.- |

Destillati di Frutta 2cl

| | |
|--|-------------|
| Uva Viva, Poli, Veneto 40% Malvasia/Moscato | 11.- |
| Prugne, Pojer & Sandri, Trentino 46% Zwetschgen | 10.- |
| Lamponi, Pojer & Sandri, Trentino 46% Himbeeren | 12.- |

Grappe 2cl

| | |
|--|-------------|
| Abfüllung No. 1 Bio, Weingut Engelwurz 40% | 6.50 |
| Grappino della casa | |
| Sarpa Riserva, Poli, Veneto 40% Cabernet/Merlot | 11.- |
| Amarone, Tedeschi, Veneto 45% | 10.- |
| Verdicchio, Villa Bucci, Piemonte 42% | 11.- |
| Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte 43% | 12.- |
| Sito Moresco, Gaja, Piemonte 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet | 12.- |
| Magari, Gaja, Toscana 45% Merlot/Cabernet | 12.- |
| Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 43% Sangiovese | 12.- |

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.-**

Vodka Givoli aus Sizilien 40% **14.-**

Gin Tanqueray 43.1% **10.-**

Gin Mare 42.7% **14.-**

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

Jameson 40% **10.-**

Four Roses 40% **10.-**

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.- |
| Ramazotti 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

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

Bier

| | |
|---|-------------|
| Peroni 33cl 5.1% | 6.- |
| Vollmond 33cl 5.2% | 6.50 |
| Leermond alkoholfrei 33cl | 6.50 |
| Theresianer Premium Pils 33cl 5% | 6.- |
| Theresianer Vienna 33cl Birra Ambrata 5.3% | 6.- |