

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 

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 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.

Salumi

pro Sorte **9.50 / *11.50**

Mortadella Spezialität aus Bologna. IGP

Mortadella piccante Spezialität aus den Abruzzen

Salame Bergamo* Wunderbare weiche Salami aus der Provinz Bergamo

Salame Felino Salami aus der Umgebung von Parma. IGP

Salame piccante* Scharfe Salami aus Martina Franca/Puglia

Salame d'asino Eselsalami aus Apulien

Salame Toscana Grobe toskanische Salami

Pagnottella in crusca* Salami in würziger Kruste aus Martina Franca/Puglia

Finocchiona Fenchelsalami

Salametti di stambecco Steinbock aus dem Puschlav von Zanetti

Salametti di cinghiale Wildschwein auch aus dem Puschlav von Zanetti

Salametti tradizionale Schon wieder aus dem Puschlav von Zanetti

Salsiccia di cervo Hirsch aus dem Puschlav von Zanetti

Prosciutto crudo* Rohschinken nach Markt und immer gut gereift. IGP

Prosciutto cotto Gekochter Schinken

Porchetta Hausgemachter kalter Spanferkelbraten

Lardo* Rückenspeck, mind. 6 Mte in Marmorbottichen auf Meersalz und Kräutern gereift

Bresaola* Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

Pancetta arrotolata Speck

Capocollo di Martina Franca* Coppa aus Martina Franca/Puglia

Soppressata Presssack aus Sardinien

Buristo Würzige Blutwurst aus der Toskana

Formaggi

pro Sorte **9.50**

Taleggio Valsassina Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP

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

Robiola Bosina Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)

Gorgonzola Novara DOP

Parmigiano Reggiano Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse

Pecorino Nocerino Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse

Castelmagno Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

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

Fragen Sie unseren Salumiere nach weiteren Spezialitäten.

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

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

Antipasti freddi

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**

Tatar vom Angus-Rind

Alici con salsa verde **10.-**

Marinierte Sardellen

Caprese **16.50/28.50**

Büffelmozzarella mit Tomaten aus Südtalien

Insalata di lingua d'agnello e di capra **14.50**

Gitzi-Lammzünglialat mit Kapern, Frühlingszwiebeln und salsa verde

Polpette di melanzane* **11.-**

Frittierte Auberginebällchen mit Minze und Parmesan

Antipasti caldi

Verdure al forno **11.-**

Peperoni, Aubergine, Zucchetti

Pasta e fagioli **11.-**

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta **12.-**

Kutteln mit Speck

Olive **5.-**

Agrodolci **5.-**

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

| | |
|--|--------------|
| Spaghetti al pomodoro | 18.- |
| Spaghetti all'amatriciana | 21.50 |
| Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino | |
| Linguine nere con gamberi, panna e pomodori | 33.- |
| Sepialinguine mit Crevetten, 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* | 27.- |
| Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot | |
| Risotto del giorno | 26.- |
| Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi) | |

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Secondi

| | |
|---|--------------|
| Luganiga | 24.- |
| Gebratene Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf | |
| Battuta di manzo all'aglio e peperoncino | 29.50 |
| Rindspailard | |
| Agnello del giorno* | 34.- |
| Berglamm Bio Davos von Björn Hächler nach Tagesart | |
| Galletto alla diavola ai ferri* | 30.- |
| Ganzes Mistkratzerli (Bretagne) scharf mariniert, im Big Green Egg auf Holzkohle grilliert | |
| Calamaretti, pomodori, anguria, olive e capperoni* | 33.50 |
| Kleine gebratene Tintenfischli mit Peperoncini und Knoblauch auf Wassermelonen-Tomatensalat mit Taggiascaoliven, grossen süssen Kapern aus Sizilien und Meerrettichgreens | |
| Insalata di finocchio e albicocche con Burrata* | 29.50 |
| Feinste Burrata auf geröstetem Fenchelsalat mit Aprikosen und Rosmarin | |

Contorni

| | |
|---|-------------|
| Verdure del giorno | 9.50 |
| Verdure al forno | 11.- |
| Peperoni, Aubergine, Zucchetti | |
| 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 Erdbeersauce | |
| Torta della casa | 9.- |
| Fatta in casa Schokoladenkuchen | |
| Cantucci | 4.50 |
| Tartufo al cioccolato | 7.- |
| Tartufo al limoncello | 7.- |
| I 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 **9.50**

| | |
|---|-----|
| Taleggio Valsassina | |
| Der Wahre. Echt klassisch aus dem Val Sassina. DOP | |
| Testun al Barolo | |
| Halbharter piemontesischer Kuh- und Schafsmilchkäse im Barolotraubentrester | |
| Robiola Bosina | |
| Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch) | |
| Gorgonzola Novara | DOP |
| Parmigiano reggiano | |
| Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse. DOP | |
| Pecorino Nocerino | |
| Mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse | |
| Castelmagno | |
| Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig | |
| Pecorino | |
| Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP | |

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

Caffè

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Cafe Crème | 4.50 |
| Espresso | 4.50 |
| Doppio | 6.00 |
| 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 | 10.- |
| 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 | 10.- |
| Amarone, Tedeschi, Veneto 45% | 10.- |
| Elisi, Berta, Piemonte 43% Nebbiolo | 11.- |
| Verdicchio, Villa Bucci, Piemonte 42% | 10.- |
| Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte 43% | 12.- |
| Sito Moresco, Gaja, Piemonte 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet | 12.- |
| Magari, Gaja, Toscana 45% Merlot/Cabernet | 11.- |
| Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 43% Sangiovese | 12.- |
| Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia 42% | 10.- |

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 Giovi aus Sizilien 40% **15.-**

Gin Tanqueray 43.1% **10.-**

Gin Mare 42.7% **16.-**

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

Jameson 40% **10.-**

Four Roses 40% **10.-**

Jack Daniels 43% **12.-**

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.- |
| Ramazzotti 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 18cl | 5.- |
| Coca Cola 33cl | 5.- |
| Coke Zero 33cl | 5.- |
| Rivella r/b/g 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 29cl 5.2% | 6.50 |
| Leermond alkoholfrei 29cl | 6.50 |
| Theresianer Premium Pils 33cl 5% | 6.- |
| Theresianer Vienna 33cl Birra Ambrata 5.3% | 6.- |
| Follina 33cl Birra Artigianale, Belgian Ale 6% | 9.- |