

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 Enetbürgen, Hächlers aus Davos und Bruno Schläpfer aus Birmensdorf. Molkenschwein- Ziegen- und Gizzifleisch, sowie Ziegenfrischkäsl 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.

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
- Pagnottella in crusca*** Salami in würziger Kruste aus Martina Franca/Puglia
- Finocchiona** Fenchelsalami
- Pancetta Mangalitza*** In Bündner Bergluft getrockneter Birmensdorfer Wollschweinspeck
- 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 den Abruzzen

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
- Caponata** **12.-**
Kalter Gemüseintopf mit Pinienkernen, Rosinen und Kapern

Antipasti caldi

- Verdure al forno** **11.-**
Peperoni, Aubergine, Zucchini
- Pasta e fagioli** **11.-**
Pasta-Bohneneintopf mit Speck
- Trippa con pancetta** **12.-**
Kutteln mit Speck
- Calamaretti fritti *** **12.-**
Frittierte Tintenfischli mit Sardellenmayonnaise und Zitrone

- Olive** **5.-**
- Agrodolci** **5.-**

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

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	
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)	
Bigoli con vongole e bottarga*	34.-
Feine Spaghetti aus Venetien mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weisswein, Petersilie und Bottarga	
Ravioli fatti in casa*	27.-
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
Risotto del giorno	26.-
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

Secondi

Luganiga	24.-
Gebratene Puschlaver Wurst mit Castelluccio-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncini	29.50
Rindspailard	
Maiale Mangalitzza*	34.-
Wollschwein nach Tagesart	
Galletto alla griglia*	30.-
Ganzes Mistkratzerli (Bretagne) aus dem Big Green Egg auf Holzkohle grilliert	
Seppie al nero	36.-
Gebratene Tintenfischstücke in der eigenen Tinte mit Peperoncini, Knoblauch, Koriander und schwarze Fregola sarda	
Barbabietola	29.50
Gekochte und rohe junge farbige Randen mit Burata	
<u>Contorni</u>	
Verdure del giorno	9.50
Verdure al forno	11.-
Peperoni, Aubergine, Zucchini	
Patatine al forno	8.-
Ofenkartoffeln mit Kräutern	
Polenta bramata con parmigiano	9.50
Risotto	11.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	
Lenticchie	9.50
Castelluccio-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 Himbeersauce	
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	12.-
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.-
Sito Moresco, Gaja, Piemonte 42% Nebbiolo/Merlot/Cabernet	11.-
Magari, Gaja, Toscana 45% Merlot/Cabernet	11.-
Brunello, L'Anima di Vergani, Toscana 40%	10.-
Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 43% Sangiovese	12.-
Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia 43%	10.-
Prosecco L'Anima di Vergani, Veneto 40%	8.-

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.-

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.-
Gazosa Chinotto 35cl	6.-
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.-