

**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

<b>Misto salumi</b>	<b>19.50</b>
<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>10.-</b>
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Polpo alla ligure</b>	<b>16.50</b>
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
<b>Mozzarella di bufala</b>	<b>16.50/28.50</b>
Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico	
<b>Carciofi alla romana</b>	<b>14.-</b>
Geschmorte Artischocken mit Minze, Petersilie und Knoblauch	
<b>Olive</b>	<b>5.-</b>

### Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

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

### Secondi

<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>29.50</b>
Rindspillard	
<b>Brasato al vino rosso</b>	<b>33.-</b>
In Rotwein marinierter und geschmorter Rindsbraten	
<b>Calamaretti</b>	<b>34.-</b>
Kleine gebratene Tintenfischli mit Kapernfrüchten, auf Kartoffelstampf mit Zitrone und Oliven	
<b>Tortino di polenta</b>	<b>27.-</b>
Polentatörtchen mit Quitte, Gorgonzola, Haselnüssen und mariniertem Federkohl	

### Contorni

<b>Verdure del giorno</b>	<b>9.50</b>
<b>Lenticchie</b> Castelluccio-Linsen (Umbrien)	<b>9.50</b>
<b>Patatine</b> Bratkartoffeln mit Salbei	<b>8.-</b>
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>9.50</b>

### Dolci

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