

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

Misto salumi	19.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	16.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Mozzarella di bufala	16.50/28.50
Büffelmozzarella mit Stangenselleri, Mangold, Basilikum, Minze und Petersilie	
Panzerotti	17.50
Frittierte Hefeteigkrapfen gefüllt mit schwarzem Trüffel, Spinat, und Büffelricotta	
Olive	5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Gnocchi al pomodoro	24.-
fatti in casa	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepiaspaghetti mit Wildfang-Crevetten, 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

Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspillard	
Pollo alla cacciatora	36.-
Geschmorte Stücke vom Elsässer Freiland Bauernhuhn (label rouge) mit Waldpilzen, Guanciale, Weisswein, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	
Seppie al nero	36.-
Gebratene Tintenfischstücke in der eigenen Tinte mit Peperoncini, Knoblauch, Koriander und schwarze Fregola sarda	
Zucca, cavolo nero, cipolle di Tropea e stracciatella	28.-
Kürbis aus dem Ofen, Tropeazwiebeln vom Holzkohlegrill, Schwarzkohl, cremige Mozzarellaestreifen und kandierte Mandeln	

Contorni

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

Dolci

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