

## **Cari Amici del Ristorante ITALIA**

**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.**

**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 Gitzfleisch, sowie Ziegenfrischkäse 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. Beim Wildfleisch verlassen wir uns auf die herausragende Qualität vom Bündner-Bergwild das uns die Macelleria Zanetti aus Poschiavo liefert, von wo wir auch unsere Puschlaver Luganiga und diverse Salametti haben. 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, wenn immer möglich Schweizer BIO-Eier. Beim Gemüse und den Früchten verwenden wir, wenn verfügbar, Produkte von Marinellos «Farm-Label», welche in einem momentanen Umkreis von 23km um Zürich wachsen. Der Erfüller unserer kulinarischen Träume auf dem Helvetiaplatz-Markt ist Antonio Rossetti mit seinem Team.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage. Bitte beachten Sie, dass wir in einer 'gemischten' Küche arbeiten und keine Garantie bei Unverträglichkeiten geben können. Herkunftsdeklarationen entnehmen Sie der letzten Seite.

## Salumi

### Von besten kleinen Produzenten

pro Sorte **13.-**

#### Salumi aus der Schweiz

**Prosciutto crudo** vom Wollschwein aus Birmensdorf

**Salametto di cervo** Hirschsalametti, aus dem Puschlav von Zanetti

**Salametto di cinghiale** Wildschweinsalametti, aus dem Puschlav von Zanetti,

**Salametti di stambecco** Steinbock aus dem Puschlav von Zanetti

**Salametti tradizionale** aus dem Puschlav von Zanetti

**Mortadella cotta di Poschiavo** gekochte Mortadella von Zanetti

**Slinzega di cervo** Hirsch-Trockenfleisch aus dem Puschlav von Zanetti

**Salame artigianale** vom schwarzen Alpenschwein, Porcheria Alpina

#### Salumi biologici toscane di suino cinto senese DOP

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

**Finocchiona IGP formato piccolo** schlanke Bio-Fenchelsalami

**Salame di cinghiale** Wildschweinsalami

#### Salumi Martina Franca, antica tradizione

Spezialitäten aus Puglia

**Pagnottella in crusca** Salami in würziger Kruste

**Salame piccante** scharfe Salami

#### Salumi di suino nero dei monti Nebrodiani

Spezialitäten vom Schwarzschawein aus den Nebrodi Bergen von der Macelleria agricola Costanzo, Sicilia

**Salame di nero dei nebrodi** klassische Salami vom Schwarzschawein

**Salsiccia stagionata di suino nero** gereifte Schwarzschawein-Salsiccia

**Coppa di nero** Coppa vom Schwarzschawein

**Pancetta di suino nero tesa** Speck vom Schwarzschawein

**Lardo di nero Nebrodi** Rückenspeck, in Meersalz und Kräutern gereift

**Pancetta arrotolata** gerollter Bauchspeck

Salumi von diversen Top-Produzenten

**Salame Bergamo** wunderbare weiche Salami aus der Provinz Bergamo

**Mortadella** Spezialität aus Bologna. IGP

**Mortadella piccante** Spezialität aus den Abruzzen

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

**Prosciutto cotto** gekochter Hinterschinken aus Italien. Grancotto di Vignola

**Carne secca di bufala** würziges Büffeltrockenfleisch aus Apulien

**Bresaola** luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

**Finocchiona** dicke grosse Fenchelsalami aus der Toscana

**Buristo** würzige Blutwurst aus der Toscana

**Soppressata** Presssack aus der Toscana

**Salame d'asino** wunderbar schmackhafte Eselsalami aus Apulien

Formaggi

pro Sorte **13.-**

**Taleggio DOP** der erste Rohmilchtaleggio, aus Peghera di Taleggio

**Testun al Barolo** piemontesischer Hartkäse (Kuh- und Schafsmilch) im Barolo-  
traubentrester

**Gorgonzola Novara DOP**

**Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**

ausschliesslich aus der Milch der alten Rasse "Rossa Parmigiana"

**Bianco Sottobosco** pikanter Kuh- und Ziegenmilchkäse mit 1,5% Trüffel

**Castelmagno** trockener, sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig  
(1% Trüffel)

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

**Nababbo di Capra** aussergewöhnlich geschmackreicher Ziegenmilchtaleggio

**Zincarin** sehr aromatischer, gereifter Tessinerkäse aus dem Vall da Mücc (Kuh- und ganz  
wenig Ziegenmilch), Presidio Slow Food

**Pecorino «Cacio di Venere» con tartufo** halbharter Bio-Schafskäse aus der  
Toscana von Maremmaschafen mit Bianchetto-Trüffeln, Höhlen gereift

**Robiola incavolata** Weichkäse aus dem Piemont (Ziegenmilch) im Wirsingblatt

**Camembert di bufala** super cremiger Büffelcamembert  
von Casa Madeio aus Kampanien, Provinz Salerno

<b>Misto salumi</b>	<b>26.-</b>
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>26.-</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>19.-</b>
<b>SUPERMISTO ITALIA</b> Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven	<b>34.-</b>

Antipasti freddi

<b>Nodini con rucola</b>	<b>14.-</b>
--------------------------	-------------

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

<b>Carpaccio di finocchio</b>	<b>11.-</b>
-------------------------------	-------------

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

<b>Brandade di baccalà</b>	<b>16.-</b>
----------------------------	-------------

Ligurische Spezialität mit Stockfisch (Wildfang, Nordostatlantischer Ozean), Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern

<b>Polpo alla ligure</b>	<b>19.-</b>
--------------------------	-------------

Tintenfischsalat (Wildfang, Mittlerer Ostatlantischer Ozean) mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven

<b>Carne cruda alla piemontese</b>	<b>19.-</b>
------------------------------------	-------------

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind

<b>Alici con salsa verde</b>	<b>12.-</b>
------------------------------	-------------

Marinierte Sardellen (Wildfang, Mittelmeer und Schwarzes Meer)

<b>Caprese</b>	<b>18.-/30.50</b>
----------------	-------------------

Feinste Büffelmozzarella mit wunderbaren Tomaten aus Süditalien

<b>Olive</b>	<b>6.-</b>
--------------	------------

<b>Agrodolci</b>	<b>6.-</b>
------------------	------------

Antipasti caldi

<b>Frittedda</b>	<b>18.-</b>
------------------	-------------

Eine Huldigung an den Frühling mit Artischocken, Erbsen, Favebohnen, Spargeln und Kräutern

<b>Finocchio e cipolle di Tropea al forno</b>	<b>13.50</b>
---	--------------

Fenchel mit Rosmarin und Tropez Zwiebeln aus dem Ofen

<b>Verdure del giorno</b>	<b>13.-</b>
---------------------------	-------------

<b>Pasta e fagioli</b>	<b>13.-</b>
------------------------	-------------

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

<b>Trippa con pancetta</b>	<b>13.-</b>
----------------------------	-------------

Kutteln mit Speck

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich.

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

<b>Spaghetti al pomodoro</b>	<b>22.-</b>
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> (ricetta rivisitata dal Ristorante Italia)	<b>27.-</b>
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	<b>39.-</b>
Sezialinguine mit Crevetten (Golden Shrimps, nachhaltige Zucht, Vietnam), Tomaten und Rahm	
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>21.-</b>
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	<b>23.-</b>
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	<b>28.-</b>
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	<b>30.-</b>
fatti in casa	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	<b>30.-</b>
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	<b>30.-</b>
Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi	
<b>Ravioli fatti in casa*</b>	<b>31.-</b>
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
<b>Risotto del giorno</b>	<b>29.50</b>
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

<b>Insalata</b>	<b>11.-</b>
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
<b>Insalata mista</b>	<b>14.-</b>
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen an Hausdressing	

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

## Secondi

<b>Piccione con charlotte di patate e asparagi verdi*</b>	<b>44.-</b>
Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, auf einer Kartoffelcharlotte, mit grünem Spargel und confierten Datteltomaten	
<b>Luganiga</b>	<b>26.-</b>
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen aus Umbrien und hausgemachtem Grappasenf	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	<b>29.-</b>
Rindspailard mit Knoblauch und Peperoncino	
<b>Capretto con acciughe, limone e rosmarino*</b>	<b>49.-</b>
Gitzi aus dem Ofen, geschmort mit Sardellen, Zitrone und Rosmarin und Mini-Kartöffelchen	
<b>Maiale del giorno*</b>	<b>38.50</b>
Wollschwein (Pro Specie Rara) von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart	
<b>Purea di patate con uovo in camica, piselli e asparagi bianchi*</b>	
Kartoffelpüree mit Stundenei, Erbsen, Ragout aus weissem Flaacher Spargel und Radiesli-Microgreens von UMAMI	<b>38.-</b>

## Contorni

<b>Frittedda</b>	<b>18.-</b>
Eine Huldigung an den Frühling mit Artischocken, Erbsen, Favebohnen, Spargeln und Kräutern	
<b>Finocchio e cipolle di Tropea al forno</b>	<b>13.50</b>
Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen	
<b>Verdure del giorno</b>	<b>13.-</b>
<b>Patatine</b>	<b>9.-</b>
Bratkartoffeln mit Salbei	
<b>Polenta bramata con parmigiano</b>	<b>11.-</b>
<b>Risotto</b>	<b>12.-</b>
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio),	(als Hauptgang 22.-)
<b>Risotto allo zafferano</b>	<b>14.-</b>
Safranrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio) mit besten Safranfäden aus dem Iran	(als Hauptgang 28.-)
<b>Lenticchie</b>	<b>12.-</b>
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	

\* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich.

## Dolci

<b>Tortino di olivello spinoso*</b>	<b>13.-</b>
Sanddorntörtchen mit abgeflämmtem Baiser und Sauerrahm	
<b>Bunet</b>	<b>11.-</b>
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
<b>Panna cotta</b>	<b>11.-</b>
Fatta in casa mit Beerensauce	
<b>Torta della casa</b>	<b>11.-</b>
Fatta in casa Schokoladenkuchen, Schokolade von Chocolat Villars, 68% Kakaogehalt	
<b>Cantucci</b>	<b>5.-</b>
<b>Vinsanto con cantucci</b>	<b>15.-</b>
<b>Amaretti</b> fatti in casa	<b>6.50</b>
<b>Tartufo al cioccolato</b>	<b>7.50</b>
<b>Tartufo al limoncello</b>	<b>7.50</b>
<b>Gelati fatti in casa</b>	<b>6.50</b>
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	pro Aroma
<b>Panna</b>	<b>2.-</b>
Leicht geschlagener Rahm	
<b>Affogato</b>	<b>11.50</b>
<b>Misto 4 formaggi</b>	<b>26.-</b>
<b>Misto 2 formaggi</b>	<b>19.-</b>

## Caffè

<b>Espresso / Espresso macchiato</b>	<b>4.50</b>
<b>Doppio</b>	<b>6.50</b>
<b>Cafe Crème</b>	<b>5.-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>6.50</b>
<b>Corretto Grappa</b>	<b>9.50</b>
<b>Corretto Vecchia</b>	<b>11.50</b>
<b>Tee</b> Grüntee, Schwarztee, Kamillen, Pfefferminze, Verveine	<b>5.50</b>

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

#### Aperitivi 4cl

<b>Campari</b> 23%	<b>8.50</b>
<b>Aperol</b> 11%	<b>8.50</b>
<b>Cinzano Bianco</b> 15%	<b>8.50</b>
<b>Cynar</b> 16.5%	<b>8.50</b>
<b>Pastis</b> 45%	<b>9.-</b>
<b>Carpano Antica Formula</b> 16.5%	<b>9.-</b>

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco mit Aperol	<b>13.50</b>
<b>Bicicletta</b> Weisswein mit Campari	<b>9.50</b>
<b>Gespritzter süss/sauer</b> Weisswein mit Citro oder Soda	<b>8.50</b>

#### Cocktails

<b>Negroni</b> Fromm's Gin Nr3, Antica Formula, Campari, aus dem Eichenfässchen	<b>15.-</b>
<b>Negroni sbagliato</b>	<b>15.-</b>
<b>Americano</b>	<b>11.-</b>
<b>Campari Milano</b>	<b>13.50</b>
<b>Negroni-ohni</b> alkoholfrei	<b>12.-</b>
Mit Holunderbeerenbalsamessig, Holunderblütensirup und getrockneter Orange	

#### Birre

<b>Peroni</b> 33cl 5.1%	<b>6.50</b>
<b>Vollmond</b> 33cl 5.2%	<b>7.-</b>
<b>Leermond alkoholfrei</b> 33cl	<b>7.-</b>
<b>Theresianer Premium Pils</b> 33cl 5%	<b>6.50</b>
<b>Theresianer Vienna</b> 33cl Birra Ambrata 5.3%	<b>6.50</b>

Bevande analcoliche

**Leitungswasser à discretion**  
**frisch gekühlt mit oder ohne Kohlensäure**

pro Pers. **4.50**

<b>Sanbitter</b> 10cl	<b>5.-</b>
<b>Crodino</b> 17,5cl	<b>6.-</b>
<b>Chinotto</b> 20cl	<b>5.-</b>
<b>Gazosa Limone</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>Gazosa Mirtilli</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>Gazosa Aranciata Amara</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>Coca Cola / zero</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Rivella rot / blau</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Apfelsaft</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Shorley</b> 33cl	<b>5.50</b>
<b>Fever Tree Tonic Water</b> 20cl	<b>5.50</b>
<b>Orangensaft</b> 20cl	<b>5.-</b>
<b>Tomatensaft</b> 20cl	<b>5.50</b>

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Destillati di Frutta 2cl

<b>Prugne, Pojer &amp; Sandri</b> , Trentino 46% Zwetschgen	<b>10.50</b>
<b>Lamponi, Pojer &amp; Sandri</b> , Trentino 46% Himbeeren	<b>13.-</b>
<b>Di Pesche, Giovi</b> , Sicilia 43% Pfirsich	<b>12.-</b>
<b>Di Ciliegie dell'Etna, Giovi</b> , Sicilia 45% Kirschen	<b>13.-</b>

Grappe chiare 2cl

<b>Grappa Giovi</b> , Sicilia 42% Grappino della casa; Nero d'avola, Inzolia; kalt	<b>8.50</b>
<b>Uva Viva, Poli</b> , Veneto 40% Malvasia/Moscato	<b>12.-</b>
<b>Verdicchio, Villa Bucci</b> , Piemonte 42%	<b>12.-</b>
<b>Moscato di Pantelleria, Giovi</b> , Sicilia 42%	<b>10.-</b>
<b>Nosiola, Pojer&amp;Sandri</b> , Trentino 48%	<b>10.-</b>

Grappe barricate 2cl

<b>Amarone Ris, Villa de Varda</b> , Trentino 40%	<b>10.50</b>
Corvina, Rondinella, Molinara	
<b>Chardonnay, Majolini</b> , Lombardia 45%	<b>13.-</b>
<b>Magari, Gaja</b> , Toscana 45% Merlot; Cabernet	<b>13.-</b>
<b>Grappa di Barbaresco, Prod. del Barb</b> , Piemonte 42%, Nebbiolo	<b>12.-</b>
<b>Pergole Torte Riserva, Monteverdine</b> , Toscana 42%	<b>17.-</b>
Sangiovese; Fass	

Brandy 2cl

<b>Vecchia Romagna</b> 38%	<b>9.50</b>
----------------------------	-------------

Amari 4cl

<b>Amaro Averna</b> 29%	<b>8.50</b>
<b>Fernet Branca</b> 39%	<b>8.50</b>
<b>Ramazzotti</b> 30%	<b>8.50</b>
<b>Braulio</b> 21%	<b>8.50</b>
<b>Amaro Montenegro</b> 23%	<b>8.50</b>
<b>Vermut Stefano Antonucci</b> Kräuter und Gewürze, Marche 17%	<b>10.-</b>
<b>Amaro Amaro Reset</b> Sizilien, 40%	<b>12.-</b>
<b>Amaro Borgo Vecchio</b> Kräuter und Gewürze, Trentino 30%	<b>10.50</b>
<b>Whitehouse</b> 21% Bitter Wine, made in Sicily	<b>10.50</b>

Liquori 4cl

<b>Limoncello, Fattoria Trinacria</b> 30% Liquore di grappa al limone	<b>8.50</b>
<b>Borghetti</b> 25% Liquore di caffè	<b>8.50</b>
<b>Amaretto di Saronno</b> 28%	<b>8.50</b>
<b>Sambuca Molinari</b> 40%	<b>8.50</b>
<b>Frangelico</b> 20% Liquore alla nocciola	<b>8.50</b>

Spirits 4cl

<b>Russian Standard Original</b> 40%	<b>12.-</b>
<b>Fromm's Gin Nr3</b> Malans, 45%	<b>13.-</b>
<b>Rum Havana Club</b> 40%	<b>12.-</b>
<b>Appleton Estate Rare blend</b> 12 years, 43%	<b>14.-</b>
<b>Jameson</b> 40%	<b>12.-</b>
<b>Four Roses</b> 40%	<b>11.50</b>
<b>Wild Turkey</b> Bourbon, 40,5%	<b>12.-</b>

## Deklarationen Fleisch und Fisch

**Salumi:** Italien, Schweiz

**Rindfleisch:** Schweiz, Italien

**Kalbfleisch:** Schweiz

**Molkenschwein und Wollschwein:** Schweiz

**Lamm:** Schweiz

**Gitzi, Ziege:** Schweiz

**Geflügel:** Schweiz, Frankreich

Die Fisch Herkunft ist jeweils in der Beschreibung des Gerichtes deklariert.