

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. Eier beziehen wir vom Geflügelhof Inauen aus Dürnten. 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. Wir verarbeiten Bio-Schokolade von Original Beans, die nachhaltigste und beste Schokolade auf dem Markt!

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

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

Salumi biologici toscane di suino cinta 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

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- und Braubereit

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 Bosina Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafmilch)

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

Misto salumi	26.-
Misto 4 formaggi	26.-
Misto 2 formaggi	19.-
SUPERMISTO ITALIA Salumi, Formaggi, Agrodolci & Olive	34.-

Antipasti freddi

Nodini con rucola	14.-
--------------------------	-------------

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

Carpaccio di finocchio	11.-
-------------------------------	-------------

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

Brandade di baccalà	16.-
----------------------------	-------------

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

Polpo alla ligure	19.-
--------------------------	-------------

Tintenfischsalat (Wildfang, Mittlerer Ostatlantischer Ozean) mit Kartoffeln und Taggiascaoliven

Carne cruda alla piemontese	19.-
------------------------------------	-------------

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind (von Jumi)

Alici con salsa verde	12.-
------------------------------	-------------

Marinierte Sardellen (Wildfang, Mittelmeer und Schwarzes Meer)

Mozzarella di bufala	18.-/30.50
-----------------------------	-------------------

Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico

Olive	6.-
--------------	------------

Agrodolci	6.-
------------------	------------

Antipasti caldi

Cime di rapa	13.-
---------------------	-------------

Catalogna	13.-
------------------	-------------

Löwenzahnähnliche Blattzichorie mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen

Finocchio e cipolle di Tropea al forno	13.-
---	-------------

Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen

Le verdure del giorno	13.-
------------------------------	-------------

Gemüse nach Markt – unser Service informiert Sie gerne

Pasta e fagioli	13.-
------------------------	-------------

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta	13.-
----------------------------	-------------

Kutteln mit Speck

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Bigoli alle vongole Scardovari* 36.-

Bigoli mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari, Peperoncini, Knoblauch und Peterli

Spaghetti al pomodoro* 22.-

Spaghetti all'amatriciana* (ricetta rivisitata dal Ristorante Italia) 27.-

Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino

Penne all'arrabbiata* 23.-

Pasta e fagioli* 21.-

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Rigatoni al sugo di salsiccia* 30.-

Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi

Linguine nere con gamberi, panna e pomodori 39.-

Sepialinguine mit Crevetten (Golden Shrimps, nachhaltige Zucht, Vietnam), Tomaten und Rahm

Gnocchi al pomodoro 28.-

fatti in casa

Gnocchi al gorgonzola e radicchio 30.-

fatti in casa

Trofie al pesto alla genovese 30.-

Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen

Ravioli fatti in casa 31.-

Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot – unser Service informiert Sie gerne

Risotto del giorno 29.50

Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi) – unser Service informiert Sie gerne

* aus 100% italienischem Hartweizen

Insalata 11.-

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Insalata mista 14.-

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen an Hausdressing

Secondi

Piccione "Rossini"	56.-
Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, auf Polenta aus dem Ofen, Spinat, schwarzem Herbsttrüffel und einer Tranche Foie Gras	
Salsiccia di cervo	26.-
Gekochte Puschlaver Hirschwurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien), Wirsing und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.-
Rindspaillard mit Knoblauch und Peperoncino	
Seppia	39.-
Hauchdünne, sehr kurz sautierte Streifen vom Riesen-Seppia auf Venerereis mit Aleppo-Chili und eingelegten Kapernblättern	
Canederli con funghi misti e zucca	38.-
Brotnödel mit Pecorino, Parmesan und Kapern, dazu Pilzragoût nach Markt, Kürbis, beste Burrata und Kräuter	

Contorni

Cime di rapa	13.-
Catalogna	13.-
Löwenzahnähnliche Blattzichorie mit Pinienkernen, Rosinen und Fenchelsamen	
Finocchio e cipolle di Tropea al forno	13.-
Fenchel mit Rosmarin und Tropez Zwiebeln aus dem Ofen	
Le verdure del giorno	13.-
Gemüse nach Markt – unser Service informiert Sie gerne	
Patatine	9.-
Bratkartoffeln mit Salbei	
Polenta bramata con parmigiano	11.-
Risotto	12.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio),	(als Hauptgang 22.-)
Risotto allo zafferano	14.-
Safranrisotto (Carnaroli, gli Aironi, Bio) mit besten Safranfäden aus dem Iran	(als Hauptgang 28.-)
Lenticchie	12.-
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	

Dolci

Bunet	11.-
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	11.-
Fatta in casa mit Moscato-Birnen	
Torta della casa	11.-
Fatta in casa Schokoladenkuchen (Bio-Schokolade von Original Beans)	
Cantucci	5.-
Vinsanto con cantucci (1dl)	15.-
Amaretti fatti in casa	6.50
Tartufo al cioccolato	7.50
Tartufo al limoncello	7.50
Gelati fatti in casa	pro Aroma 6.50
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno – unser Service informiert Sie gerne	
Panna	2.-
Leicht geschlagener Rahm	
Affogato	11.50
Misto 4 formaggi	26.-
Misto 2 formaggi	19.-

Deklarationen Fleisch und Fisch

Brot: IP Schweiz

Salumi: Italien, Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Molkenschwein und Wollschwein: Schweiz

Lamm: Schweiz

Gitzi, Ziege: Schweiz

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Ausnahmen werden in der Karte deklariert.

Die Herkunft des Fisches ist jeweils in der Beschreibung des Gerichtes ersichtlich.