

## **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- 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 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» (Kempththal 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>Granchi fritti</b>	<b>23.-</b>
-----------------------	-------------

Frittierte Strandkrabben (Softshell) mit Sardellenmayonnaise und Zitrone

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

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

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

Kutteln mit Speck

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 alla 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

### **Piccione sopra un toast di focaccia, con caponata** 44.-

Halbe Königstaube, Schenkel confiert, Brust gebraten, auf einem Sauerteig-Focacciatoast mit Caponata

### **Luganiga** 26.-

Gebratene Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf

### **Battuta di manzo all'aglio e peperoncino** 29.-

Rindspallard mit Knoblauch und Peperoncino

### **Calamaro e anguria grigliate con rucola** 39.-

Grillierter Calamar und grillierte Wassermelone gewürzt mit Aleppochili, grillierter Zitrone, Rucola, Taggiascaoliven, und süssliche Kapern aus Sizilien

### **Maiale del giorno** 38.50

Wollschwein (Pro Specie Rara) von Bruno Schläpfer aus Birmensdorf, nach Tagesart

### **Melanzane con fregola sarda e Barilotto** 38.-

Grillierte Viola-Auberginenscheiben mit Fregola Sarda an stückiger Tomatensauce, «überschneit» mit gereifter Büffelricotta (il Barilotto)

## Contorni

### **Finocchio e cipolle di Tropea al forno** 13.50

Fenchel mit Rosmarin und Tropeazwiebeln aus dem Ofen

### **Verdure al forno** 13.50

Ofengemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Knoblauch)

### **Verdure del giorno** 13.50

### **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-Linsensalat (Umbrien)

Dolci

<b>Cassata siciliana</b>	<b>13.-</b>
Hausgemachte Cassata (halbgefroren) mit bester Büffelricotta, kandierten Früchten, Pistazien und Schokolade	
<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>	pro Aroma <b>6.50</b>
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<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>

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.