

cucina itameshi

MENU

unsere gerichte sind zum teilen gedacht und werden in die tischmitte serviert.

wir empfehlen ca. 6 gerichte für 2 personen.

für alle, die überraschungen lieben, stellen wir eine auswahl unserer Lieblingsgerichte zusammen und servieren sie als menü.

momentan gibt es keine veganen optionen.

APERITIVO

ITAMESHI SPRITZ yuzu · sake prosecco · soda	16.50
GRAPEFRUIT AMERICANO bitter · wermut · grapefruit	16.50
ULTRATRADITION EXTRA BRUT · nv · laherte frères · champagne	18
PRIMO INCONTRO · 2022 · davide vigneto · veneto	11.50

ANTIPASTI & PRIMI

MIXED OLIVES (V)	8
SOURDOUGH BREAD (V) miso butter	7.50
SALAMI DEL PO (40g)	12

SPINACH & TRUFFLE (V) miso · oliven furikake	16
CELERY & HAZELNUT (V) chicorée · pecorino · koriander	17.50
BURRATA (V) nori crème tsukudani · olivenöl	18.50
SEA BREAM SASHIMI blutorange · rote zwiebel · radieschen · koriander	25
GAMBERTTI FRITTI salatherzen · yuzu trüffel · chili mayo	25
SOFT SHELL CRAB DIY (handroll) sushireis · shiso · wasabi mayo	24
TORI KARAAGE poulet · rosmarin · chili mayo (4pcs)	22.50
NASU MISO melanzane · schnittlauch · bonito flocken	17.50
JERUSALEM ARTICHOKE (V) topinambur · miso · bagna cauda · taleggio · kerbel	21

JAPANESE PASTA „FATTO IN CASA“

UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	24
MAZEMEN ramen nudeln · tan tan ragù · chili crunch · bonito · eigelb	25

SECONDI

MISO BLACK COD nduja · ingwer	38
FLANK STEAK yakiniku sauce · frühlingzwiebel · tare · salbeibutter	38

CONTORNI

SPICY MUSHROOMS (V) meerrettich · schnittlauch	14
FRIED RICE (V) sojasauce · knoblauch	8.50

CUCINA ITAMESHI focuses on italian-japanese cooking techniques using the best seasonal ingredients.



Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

Fleisch: Italien · Salami | Schweiz · Poulet, Rind

Fisch: Vietnam · Crevetten, Butterkrebis | Japan · Bonito | Griechenland · Dorade | USA · Kabeljau

cucina itameshi

DOLCI		CAFFÈ	
TIRAMISU	16	ESPRESSO	4.50
subarashi classico		AMERICANO	5
PANNA COTTA	15	DOPPIO	6
honig · weisser balsamico · olivenöl		CAPPUCCINO	6
AFFOGATO	9	CAFÉ LATTE	6.50
espresso · kugel vanilleglacé		FLAT WHITE	6.50
BIRRA		TÈ	
TURBINENBRÄU SPRINT	6	Schwarzenbach	5.50
Lager · 4.9% · 3.3 dl		Früchte Tee · Kräuter · Grün Tee · Minze	
ICHNUSA	6.50	Schwarz Tee · Roiboos & Vanille · Verveine · Zitronengras & Ingwer	
Non Filtrata · 5% · 3.3 dl			
KIRIN ICHIBAN	7.50		
Spezialbier · 5% · 3.3 dl			
KITCHEN BREW PALE ALE	7		
Alkoholfrei · 0.0% · 3.3 dl			
DIGESTIVO		FATTA IN CASA	
BIRNE	8	KOMBUCHA	6.50
ZAHNER · 40 % · 2 CL		COLA	6.50
QUITTE	8	EISTEE	6.50
Zahner · 40 % · 2 cl		LIMONADE	6.50
ROTER GRAVENSTEINER	8	MATCHA COLD BREW	6.50
Humbel · 40 % · 2 cl			
VIEILLE POMME	9		
MATTER LUGINBÜHL · 43 % · 2 CL			
VIEILLE PRUNE	9		
Erismann · 41 % · 2 cl			
LIE, WEINDRUSE	8		
Zahner · 40 % · 2 cl			
GRAPPA BARRIQUE	9		
Erismann · 41 % · 2 cl			
GRAPPA TICINO MERLOT BARRIQUE	9		
Etter · 41 % · 2 cl			
GRAPPA ROVERE MERLOT	8		
Tamborini · 45 % · 2 cl			
MARC 2002	9		
Zahner · 41 % · 2 cl			
WERMOUTTE BATCH #6	10		
16 % · 4 cl			
WERMOUTTE BATCH #7	10		
16 % · 4 cl			
STRAIGHT RYE	19		
Freimeister · 48.2 % · 4 cl			
WHISKY NO. 4 CORN	18		
Matter · 46 % · 4 cl			
FROM THE BARREL	21		
Nikka · 51.4 % · 4 cl			
		NON ALCOHOLICA	
		WASSER	5
		mit ohne · à discretion pro Person	
		BIRNENMOST	6.50
		QUITTEN SCHORLE	6
		BIRNEN SCHORLE	6
		CITRO	5.50
		TONIC	5.50
		GINGER BEER	5.50
		COCKTAILS	
		SAKE MARTINI	18
		Wodka · Sake · Wermut	
		MATCHA MULE	16
		Wodka · Matcha	
		ITAMESHI SOUR	17.50
		Cynar · Bitter · Umeshu	
		MOCHI GINGER	16.50
		Wodka · Sake · Zitrone	
		MOCKTAILS	
		NORICANO GRAPEFRUIT	14.50
		Bitter 0.0 % · Grapefruit · Soda	
		YUZU ZERO COLLINS	14.50
		Gin 0.0% · Yuzu · Soda	

