

cucina itameshi

MENÜ

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.

APERITIVO

GRAPEFRUIT AMERICANO bitter · wermut · grapefruit	16.50
ULTRADITION 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
MORTADELLA (65g)	12
SPINACH & TRUFFLE (V) miso · oliven furikake	16
SHOGUN CEASER SALAD (V) rucola · rettich · croûtons · sesam	18.5
BURRATA (V) shiso pesto · pistazie · olivenöl	20.5
HAMACHI CRUDO sashimi · bergamotten ponzu · kapern	26
TAN TAN SALAD jap. bolognese · kopfsalat · röstzwiebel · qp mayo	18.5
ARANCINI (V) risotto · curry · scamorza · nori	12.5
GAMBERETTI FRITTI salatherzen · yuzu trüffel · chili mayo	25
TORI KARAAGE poulet · rosmarin · chili mayo (4pcs)	22.5

JAPANESE PASTA „FATTO IN CASA“

UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	24
ANGUILLA CARBONARA ramen nudeln · aal · bonito	26

SECONDI

MISO BLACK COD nduja · ingwer	38
TENDERLOIN spicy teriyaki sauce · radicchio · ume	52
FARINATA ITAMESHI (V) kimchi · carciofini · yuzu gremolata	22.5

CONTORNI

TOPINAMBUR (V) soffrito · fregola sarda · haselnüsse · trüffel ponzu	10
POLENTA (V) dashi · mascarpone · salbei	9.5

CUCINA ITAMESHI konzentriert sich auf italienisch-japanische
Kochtechniken unter Verwendung der besten saisonalen Zutaten.



Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

Fleisch: Italien · Mortadella | Schweiz · Poulet | Uruguay · Rind
Fisch: Dänemark · Hamachi | Vietnam · Crevetten | Japan · Bonito | USA · Black Cod
Brot: Schweiz · Sauerteig, Focaccia

cucina itameshi

	DOLCI		CAFFÈ	
TIRAMISU		16	ESPRESSO	4.50
subarashi classico			AMERICANO	5
AFFOGATO		9	DOPPIO	6
espresso · kugel vanilleglacé			CAPPUCCINO	6
CANNOLO (stück)		6.5	CAFÉ LATTE	6.50
yuzu crème · pistazie			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 ·	
Non Filtrata · 5% · 3.3 dl			Zitronengras & Ingwer	
KIRIN ICHIBAN		7.50		
Spezialbier · 5% · 3.3 dl			FATTA IN CASA	
KITCHEN BREW PALE ALE		7	KOMBUCHA	6.50
Alkoholfrei · 0.0% · 3.3 dl			COLA	6.50
	DIGESTIVO		EISTEE	6.50
BIRNE		8	LIMONADE	6.50
ZAHNER · 40 % · 2 CL			MATCHA COLD BREW	6.50
QUITTE		8		
Zahner · 40 % · 2 cl			NON ALCOHOLICA	
ROTER GRAVENSTEINER		8	WASSER	5
Humbel · 40 % · 2 cl			mit ohne · à discretion pro Person	
VIEILLE POMME		9	BIRNENMOST	6.50
MATTER LUGINBÜHL · 43 % · 2 CL			QUITTEN SCHORLE	6
VIEILLE PRUNE		9	BIRNEN SCHORLE	6
Erismann · 41 % · 2 cl			CITRO	5.50
LIE, WEINDRUSE		8	TONIC	5.50
Zahner · 40 % · 2 cl			GINGER BEER	5.50
GRAPPA BARRIQUE		9		
Erismann · 41 % · 2 cl			COCKTAILS	
GRAPPA TICINO MERLOT BARRIQUE		9	SAKE MARTINI	18
Etter · 41 % · 2 cl			Wodka · Sake · Wermut	
GRAPPA ROVERE MERLOT		8	MATCHA MULE	16
Tamborini · 45 % · 2 cl			Wodka · Matcha	
MARC 2002		9	ITAMESHI SOUR	17.50
Zahner · 41 % · 2 cl			Cynar · Bitter · Umeshu	
WERMOUTTE BATCH #6		10	MOCHI GINGER	16.50
16 % · 4 cl			Wodka · Sake · Zitrone	
WERMOUTTE BATCH #7		10		
16 % · 4 cl			MOCKTAILS	
STRAIGHT RYE		19	NORICANO GRAPEFRUIT	14.50
Freimeister · 48.2 % · 4 cl			Bitter 0.0 % · Grapefruit · Soda	
WHISKY NO. 4 CORN		18	YUZU ZERO COLLINS	14.50
Matter · 46 % · 4 cl			Gin 0.0% · Yuzu · Soda	
FROM THE BARREL		21		
Nikka · 51.4 % · 4 cl				

