

# cucina itameshi

## MENÜ

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht und werden in die Tischmitte serviert.

Wir empfehlen ca. 4-6 Gerichte für 2 Personen.

Für alle, die Überraschungen lieben, stellen wir eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte zusammen und servieren sie als Menü.

### APERITIVO

ITAMESHI SPRITZ yuzu · prosecco · soda	16.5
ULTRADITION EXTRA BRUT nV · laherte frères · champagne · 1 dl	18
GENTEMATTI EXTRA BRUT 2023 · buonariva · emilia-romagna · 1 dl	11.50

### ANTIPASTI & PRIMI

OLIVE VERDI (V)	8
SAUERTEIG BROT (V) miso butter	7.50
MORTADELLA (55g)	14

BURRATA (V) shiso pesto · pistazien	20.5
TUNA HANDROLL sushi reis · nori · wasabi mayo	20
SPINACH SALAD (V) trüffel miso dressing · erdnuss crunch	16
GAMBERETTI FRITTI salatherzen · yuzu trüffel · chili mayo	26.5
TORI KARAAGE poulet · rosmarin · chili mayo (4stk)	22.5
ARANCINI (V) scamorza · japanese curry	12.5

### JAPANESE PASTA „FATTO IN CASA“

BLACK COD RAVIOLI yuzu · beurre blanc	26
UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	25
TROMBETTE ARRABIATA salsiccia · kapern · oliven · bonito	29.5
<i>vegetarisch</i>	25.5

### SECONDI

LUMA KOTELETT (schwein, 300g) wasabi agedashi · zwiebel tsukemono	49
POLLO teriyaki · enoki pilze · salbeibutter	28.5
MISO BLACK COD nduja · ingwer	38
CAVOLFIORE (V) blumenkohl · kapern · sesam · zitrone	24

### CONTORNI

POLENTA (V) dashi · salbei	12.5
FAGIOLINI (V) chili crunch · goma dressing	10

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



Fleisch: Mortadella & Nduja · Italien | Schwein & Poulet · Schweiz  
Seafood: Thunfisch & Krevetten · Vietnam | Black Cod · USA | Bonito · Japan  
Brot: Sauerteig · Schweiz

Wir informieren Sie gerne über Zutaten, die Allergien auslösen können

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

# cucina itameshi

	<b>DOLCI</b>			<b>CAFFÈ</b>	
TIRAMISU		16		ESPRESSO	4.5
subarashi classico				AMERICANO	5
AFFOGATO		9		DOPPIO	6
espresso · vanilleglacé				CAPPUCCINO	6
ICE CREAM MARITONZO		9		FLAT WHITE	6.5
shokupan · pistazien glace · aprikose					
	<b>BIRRA</b>			<b>TÈ</b>	
TURBINENBRÄU SPRINT		6		SCHWARZENBACH	5.5
Lager · 4.9% · 3.3 dl				Früchte Tee · Kräuter · Grün Tee · Minze	
ICHNUSA		6.5		Schwarz Tee · Roiboos & Vanille · Vervein	
Non Filtrata · 5% · 3.3 dl				Zitronengras & Ingwer	
KIRIN ICHIBAN		7.5			
Spezialbier · 5% · 3.3 dl				<b>FATTO IN CASA</b>	
KITCHEN BREW		7		KOMBUCHA birne	6.5
Alkoholfrei · 0.5% · 3.3 dl				COLA	6.5
	<b>DIGESTIVO</b>			EISTEE alpenkräuter · apfel	6.5
BIRNE   zürich		8		MATCHA COLD BREW	6.5
Zahner · 40 % · 2 CL					
MARC 2002   zürich		9		<b>NON ALCOHOLICO</b>	
Zahner · 41 % · 2 cl				WASSER	5.5
LIE, WEINDRUSE   zürich		8		mit   ohne · à discretion pro Person	
Zahner · 40 % · 2 cl				BIRNEN SCHORLE	6
ROTER GRAVENSTEINER   aargau		8		GAZOSA LIMONE	5.5
Humbel · 40 % · 2 cl				TONIC	5.5
VIEILLE POMME GRANDE RESERVE   bern		9		GINGER BEER	5.5
Matter-Luginbühl · 43 % · 2 CL					
GRAPPA AMARONE INVECCHIATA   italien		14		<b>COCKTAILS</b>	
Aldobrandini · 43 % · 2 cl				NEGRONI CLASSICO	16
VIEILLE QUITTE   zug		9		Bitter · Wermut · Gin	
Etter · 40 % · 2 cl				SAKE MARTINI	18
GRAPPA RIESLING & SYLVANER   zürich		9		Wodka · Sake · Wermut	
Erismann · 41 % · 2 cl				MATCHA MULE	16
WILLIAMS   zürich		9		Wodka · Matcha · Ginger Beer	
Erismann · 41 % · 2 cl				MOCHI GINGER	16.5
STRAIGHT RYE   berlin		19		Ingwer Wodka · Sake · Zitrone · Tonic	
Freimeisterkollektiv · 48.2 % · 4 cl				<b>MOCKTAILS</b>	
WHISKY NO. 4 CORN   bern		18		GINGER ZERO SPRITZ	14.5
Matter-Luginbühl · 46 % · 4 cl				Ingwer · Tonic · Soda	
FROM THE BARREL   japan		21		YUZU ZERO COLLINS	14.5
Nikka · 51.4 % · 4 cl				Gin 0.0% · Yuzu · Soda	
TOKI SUNTORY WHISKY   japan		16		NORICANO GRAPEFRUIT	14.5
Suntory · 43 % · 4 cl				Bitter 0.0 % · Grapefruit · Soda	
TETE JAPANESE BOTANICALS   japan		14			
Umeshu · Amabuki · 12 % · 7 cl					

