

# Italy 1901 cucina



# CUCINA ITALIANA, ORIGINALE E ARTIGIANALE



Benvenuto. Italy 1901 ist der perfekte Ort in Chur für die italienischen Momente im Leben, wo italienische Gastlichkeit und Herzlichkeit mit Passion und Handwerkskunst gepflegt wird. Mit frischen Zutaten aus der Region und dem Besten aus bella Italia zaubern wir für unsere Gäste täglich feinste Speisen auf die Teller und ein zufriedenes Lächeln auf die Gesichter. Ob zum Mittagessen, auf einen Aperitivo oder zum opulenten Abendessen: In der einzigartigen Atmosphäre der Mainstation Chur bieten wir ein kulinarisches Stück Italianità, gehoben und doch unkompliziert.

# cucina originale Italy 1901

est. 2020

Mainstation, Chur, Svizzera

No. 1

## LA CUCINA

Unsere Küche ist in der Emilia Romagna zuhause, die nicht grundlos auch liebevoll der Bauch Italiens genannt wird. Dazu spielen wir aber auch gerne mit unseren kulinarischen Wurzeln aus dem südlichen Calabria.



## frisch, hausgemacht und traditionell

Vieles aus unserem Angebot stammt aus dem Repertoire unserer Nonna und wird genauso - frisch und von Hand – hergestellt. Wie beispielsweise unsere Tigelle, die frischen, kleinen Rundbrote. Oder die Salsas und Sugos für unsere frische Pasta, ebenfalls hausgemacht, das ist für uns Ehrensache. Mit einer kleinen, feinen Auswahl an Pizze machen wir gross und klein glücklich und für den grossen Hunger gibt es verschiedene Fleischgerichte.

## LA FAMILIA

Piacere, wir sind das Italy1901: Pasquale Siciliani und Giovanni und Francesco Bossa. Die italienische Küche ist unsere Leidenschaft und liegt uns wortwörtlich im Blut. Die Wurzeln unserer Familie liegen in Südalien und der Emilia Romagna. Als Cousins haben wir gemeinsam die starke kulinarische Prägung unserer Mütter und der Nonna genossen, mit den Nasen in den Töpfen und den Händen im Teig. So sind wir auch Gastgeber aus Überzeugung und Leidenschaft geworden mit einer grossen Liebe zum Kochen und Essen. Dass wir diese Verbundenheit nun auch gemeinsam in unserem eigenen Betrieb täglich leben können, macht uns glücklich. Wir tun hier, was wir lieben: Gastlichkeit mit Herzblut, Handarbeit, gutem Essen und gutem Wein. Im Italy1901 soll der Kunde nicht König sein, noch besser, er gehört zur Familie.



Francesco und Giovanni Bossa und Pasquale Siciliani





Informationen und Impressionen unter  
[www.italy1901.ch](http://www.italy1901.ch)  
[@italy1901](https://@italy1901)

# cucina originale Italy 1901

est. 2020

Mainstation, Chur, Svizzera

No. 1

## ANTI PASTI

### Cotto e Crudo ..... 17.00

Lachs-Tataki in Sojasauce mit gebackenen Cherrytomaten

### Un carpaccio dalla Valtellina ..... 21.00

Bresaola Carpaccio mit Champignons, Rucola und Parmesansplitter

### Una caprese arrosto ..... 22.00

Büffelmozzarella (250 g) mit gerösteten Tomaten und frittiertem Basilikum

### Una tartar un pò orientale ..... 22.00

Tatar vom Rindsfilet mit gerösteten Macadamianüssen in Salbeibutter und Parmesancreme

## INSALATONE

### Insalata verde ..... 7.00

Grüner Blattsalat

### Insalata pomodori ..... 8.00

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln und frischem Basilikum

### Insalata mista ..... 9.00

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Tropea-Zwiebeln

### Insalata di pollo ..... 18.00

Gemischter Salat mit Pouletbrust, gehobeltem Parmesan, Macadamianüssen und Croutons

### Insalatona con verdure al forno ..... 16.00

Gemischter Salat mit Ofengemüse und Ricotta

## TAGLIERI

### Tagliere del salumiere ..... 19.00

Gemischte Aufschnittplatte

### Tagliere del casale ..... 19.00

Gemischte Käseplatte

### Tagliere di salumi e formaggi ..... 38.00

Gemischte Käse- und Aufschnittplatte (2 Personen)

## PRIMI PIATTI PASTA

### Una pasta al bar ..... 18.00

Mezze maniche in einer Tomaten-Ricotta-Sauce mit frischem Basilikum

### Quel ragu di una volta ..... 22.00

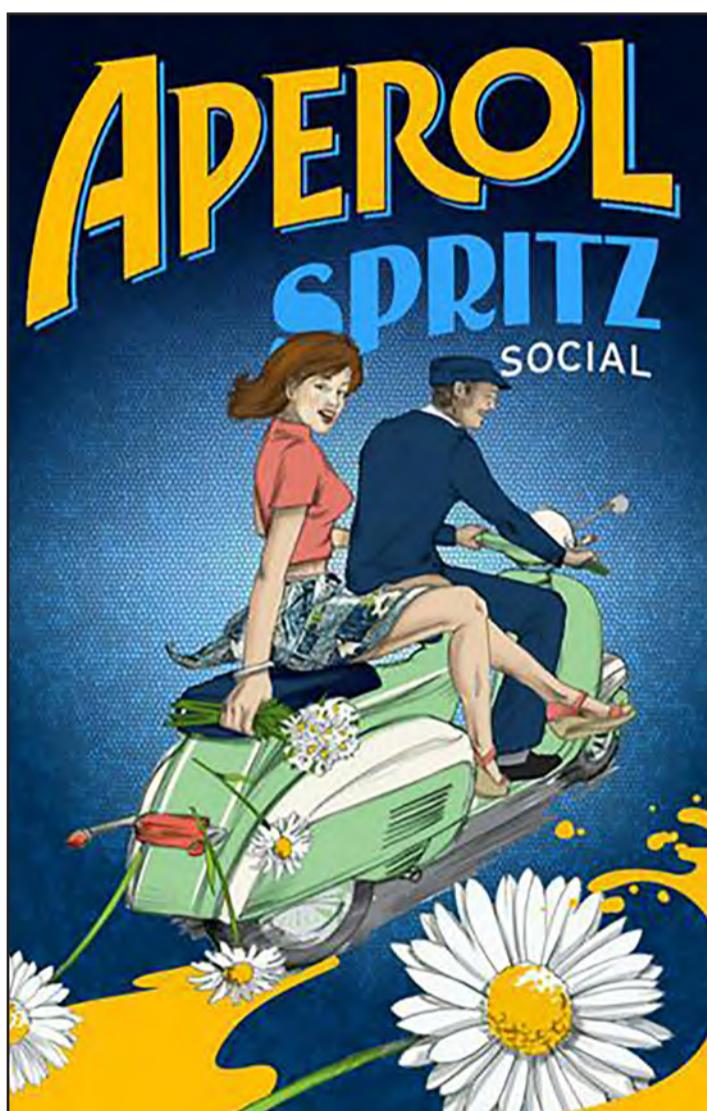
Tagliatelle an weissem Rindsragout

### Italy 1901 ..... 27.00

Gefüllte Tortelli mit Ricotta-Spinat in einer Cherrytomaten-Sauce, Büffelmozzarella, Trüffel und gerösteten Pinienkernen

### Mediterraneo ..... 28.00

Linguine in mediterraner Sauce mit frischem mariniertem Thunfisch



Informationen und Impressionen unter  
[www.italy1901.ch](http://www.italy1901.ch)  
[@italy1901](https://www.instagram.com/italy1901)

# cucina originale Italy 1901

est. 2020

Mainstation, Chur, Svizzera

No. 1

## SECONDI PIATTI CARNE E PESCE

### Petto di pollo ..... 27.00

Pouletbrust vom Grill mit Drillingen und Wirsing

### Il salmone e andato ad asparagi ..... 35.00

Lachsfilet an einer Zitronen-Orangen-Sauce mit Spargeln und Wirsing

### Bistecca ai ferri ..... 39.00

Rib Eye Steak (250 g) mit Kräuterbutter und Drillingen

### Tagliata di Manzo ..... 40.00

Rindsentrecôte (250 g) mit frittiertem Basilikum, Tomatenconfit, Parmesansplitter und Drillinge

### Il manzo si è ubriacato ..... 49.00

Rindsfilet (250 g) an Barolo-Sauce dazu Cherry-tomatенconfit und Drillinge

## IL PERCOSO DELLA BASSA REGGIANA

### Tagliere di salumi e formaggi

Gemischte Aufschnittsplatte

### Tagliatelle al ragù emiliano

Tagliatelle an Fleischsauce emilianischer Art

### Dolce a scelta

Dessert des Tages

85.00

### Für 2 Personen ohne Wein

(Empfohlener Wein: Otello, Cantina Ceci)

## PIZZE

### Regina Margherita ..... 16.50

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

### Gratinata ..... 20.00

Tomaten, Fior di latte, Ofengemüse

### Diavola ..... 21.00

Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami

### N'DUJA ..... 21.00

Tomaten, Fior di latte, N`duja, Ricotta

### Prosciutto e Funghi ..... 21.00

Tomaten, Fior di latte, Kochschinken, Champignons

### Pizza Buonconsiglio ..... 22.00

Fior di latte, Speck, Kartoffeln, Knoblauch, Pfeffer

### Pizza 4 formaggi ..... 22.00

Fior di latte, 4 Käsesorten

### Tropea ..... 22.00

Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Tropea-Zwiebeln

### Bologna ..... 23.50

Fior di latte, Mortadella und Pistaziencreme

### Gourmet 1901 ..... 29.50

Fior di latte, Büffelmozzarella, Trüffel, Parmaschinken, Speck, Schwarzer Pfeffer

## DOLCI

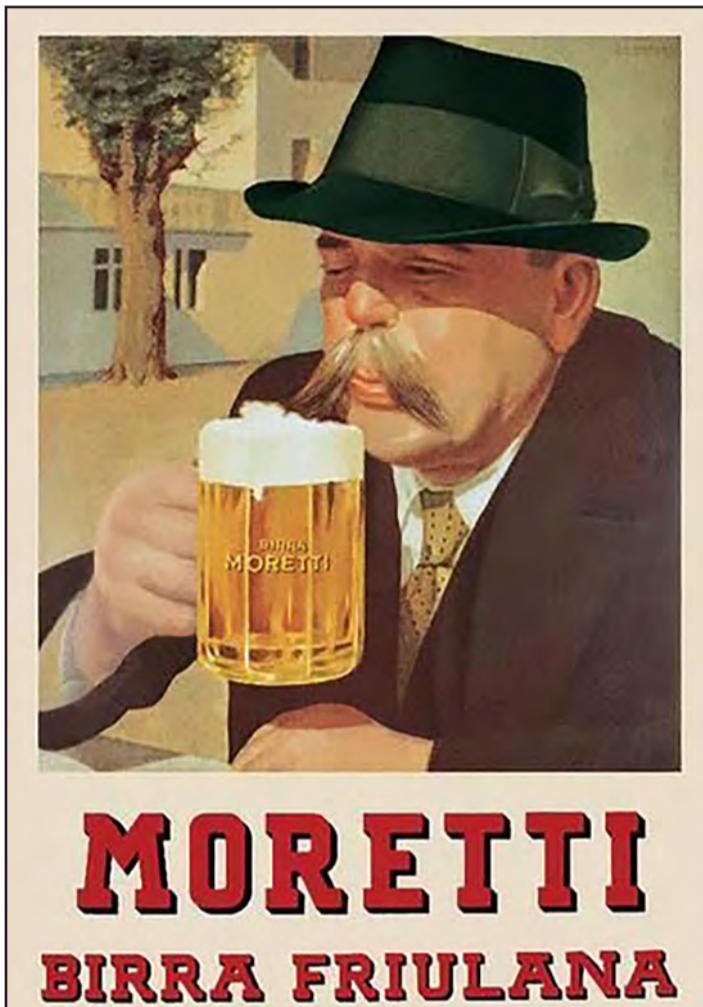
### Panna Cotta ..... 9.50

### Tartufo al Cioccolato ..... 9.50

### Tartufo al Pistacchio ..... 9.50

### Tiramisù ..... 10.00

Informationen und Impressionen unter  
[www.italy1901.ch](http://www.italy1901.ch)  
@italy1901



# Italy 1901

cucina originale

est. 2020

Mainstation, Chur, Svizzera

No. 1

## BEVANDE CALDE

Espresso .....	4.00
Espresso doppio .....	6.00
Café .....	4.00
Cappuccino .....	4.50
Latte Macchiato .....	5.00
The diverse Sorten .....	4.50

## BEVANDE FREDDHE

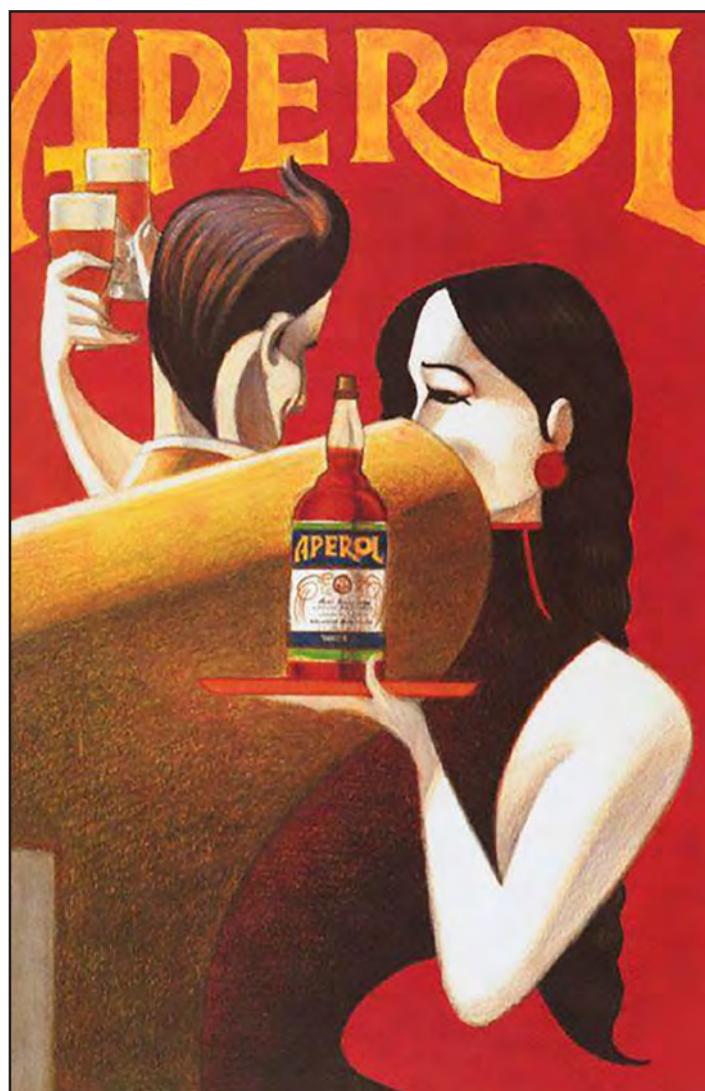
Allegra .....	35 cl .....	5.00
Allegra .....	77 cl .....	8.50
Passugger .....	35 cl .....	5.00
Passuger .....	77 cl .....	8.50
Coca Cola .....	33 cl .....	5.00
Coca Cola zero .....	33 cl .....	5.00
Shorley Möhl .....	33 cl .....	5.00
Rivella Rot .....	33 cl .....	5.00
Aranciata San Pellegrino .....	20 cl .....	4.50
Chinotto .....	20 cl .....	4.50
Gazosa Limone .....	35 cl .....	5.50
Tonic Water Swiss Mountain Spring .....	20 cl .....	5.00
Ferrero esta the .....	20 cl .....	4.50

## BIRRE

Birra Moretti alla Spina .....	30 cl .....	5.00
Erdinger Urweisse .....	50 cl .....	7.50
Moretti Zero .....	33 cl .....	5.00

## VINI

Chiedere per la carta dei vini  
Verlangen Sie unsere Weinkarte



Informationen und Impressionen unter  
[www.italy1901.ch](http://www.italy1901.ch)  
[@italy1901](https://@italy1901)

# Italy 1901 cucina originale

est. 2020

Mainstation, Chur, Svizzera

No. 1

## APÉRITIVO

<b>Sanbitter rosso San Pellegrino .....</b>	<b>10 cl .....</b>	<b>5.00</b>
<b>Crodino .....</b>	<b>10 cl .....</b>	<b>5.00</b>
<b>Orangensaft .....</b>	<b>20 cl .....</b>	<b>5.00</b>
<b>Aperol Spritz .....</b>	<b>9.50</b>	
<b>Hugo .....</b>	<b>9.50</b>	
<b>Lillet Wild Berry .....</b>	<b>9.50</b>	
<b>Gespritzer Weisser Süß/Sauer .....</b>	<b>7.50</b>	
<b>Martini bianco .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Martini rosso .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Campari .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Cynar .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Sambuca .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>

## DESTILATI

<b>Limoncino .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>6.00</b>
<b>Ramazzotti .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Averna .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Jefferson .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>8.00</b>
<b>Amaro del capo .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Grappa della Casa .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>7.00</b>
<b>Grappa Nardini .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>9.00</b>
<b>Grappa Berta .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>12.00</b>
<b>Gin Tonic .....</b>		<b>13.50</b>
<b>Rum Diplomatico .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>8.00</b>
<b>Rum Centenario Dundacion 20y .....</b>	<b>4 cl .....</b>	<b>10.00</b>

# Italy 1901

cucina originale

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten in unseren Gerichten, können sie gerne unsere Mitarbeiter informieren.  
Herkunft Fleisch: Schweiz. Aus technischen Gründen ist eine Zahlung mit der PostFinance Karte nicht möglich.