

Spezialitäten mit frischen schwarzen Trüffeln



Vorspeise

- Kartoffel-Trüffelsuppe mit Crevetten-Würfeln** dazu frischer schwarzer Trüffel 17.50
- Rindscarpaccio mit Trüffel und Eierschwämmen** Vorsp. 21.50 / Hauptg. 28.50
verfeinert mit süßem Schafskäse dazu frischer schwarzer Trüffel
- Hausgemachte Trüffel-Polenta mit Spiegelei** Vorsp. 20.50 / Hauptg. 27.50
dazu frischer schwarzer Trüffel

Hauptgang

- Hausgemachte dünne Nudeln mit Trüffel-Rahmsauce** 29.50
dazu frischer schwarzer Trüffel
- Trüffel-Risotto mit Jakobsmuscheln und Kürbiswürfeln** 29.50
dazu frischer schwarzer Trüffel
- Pizza Bianca mit Trüffelcreme, Bufala, Zucchini und Birne** 28.50
dazu frischer schwarzer Trüffel
- Kalbsschnitzel mit Trüffel-Rahmsauce** dazu frischer schwarzer Trüffel 39.50
Beilage nach Auswahl
- Goldbarschilet & Lachsstreifen mit Trüffel-Rahmsauce** dazu frischer schwarzer Trüffel 39.50
Beilage nach Auswahl

Eine Beilage zur Auswahl im Preis inbegriffen

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Trockenreis, Risotto und Butternudeln

Beilage: 3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.70
Jeden zweite Zuschlag 7.80

BENVENUTI in unserem Lokal: Erleben Sie das Dolce Vita der erlebnisreichen italienisch-mediterranen Küche in Bülach.

Ihre Gastgeber Piero Iannelli und sein engagiertes Team heissen Sie herzlich Willkommen!

Paparazzi Restaurant Pizzeria Bar

Kasernenstrasse 6 / 8180 Bülach Tel. 044 860 22 11 / www.paparazzi-buelach.ch

So richtig italienisch: unsere Flambè-Spezialitäten

Kakao Ravioli gefüllt mit Ricotta & Orangenschalen
dazu Poulet-Streifen mit Sambuca-Anis flambiert 29.50

Hausgemachte schwarze Tintenfisch Gnocchi
dazu Lachsstreifen mit Calvados flambiert 32.50

Surf and Turf (Riesencrevetten & Rindhuft)
mit Grand Mariner flambiert, Beilage zur Auswahl 39.50

Pizza mit Bufala Mozzarella und Cherry-Tomaten, dazu
italienische frische Salsiccia mit Vecchia Romagna flambiert 24.50



BUON APPETITO!

Für Allergiker: Bitte wenden Sie sich bei Fragen an einen unserer Mitarbeiter

Fleisch-und Fischdeklaration

Rind	Schweiz, USA, Argentinien	Seezunge	Holland, Italien
Kalb	Schweiz	Seebarsch	Griechenland, Italien
Lamm	Australien, Neuseeland	Riesencrevetten	Dänemark, Vietnam
Schwein	Schweiz	Muscheln	Spanien, Frankreich, Italien, Neuseeland
Poulet	Schweiz	Lachs	Norwegen, USA
Kaninchen	Ungarn		

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Insalate / Salate

La Verde Grüner Salat	7.50
La Mista Gemischter Saisonsalat	9.50
Insalata Eisberg con Mela, Ribes e Noce Eisberg-Salat mit Apfel, Johannisbeeren und Nüssen	16.50
La Rucola, Champignon, Parmigiano con crema di Aceto Balsamico Modenese Rucola-Salat mit Champignon, Parmesanspänen und Balsamico-Creme aus Modena	14.50
Insalata Formentino con Pancetta e Uova Nüssli-Salat mit Speck und Ei	17.50
La Caprese con Bufala e Pomodorini salsa al Basilico Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten verfeinert mit Basilikumsauce	17.50
Insalata di Avocado, Carote e Pomodorini Avocado-Salat mit Karotten und Cherry Tomaten	15.50
Insalata «Siciliana» con Finocchio, Arance, Olive profumate alla Menta Sizilianischer Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven und frischem Pfefferminz	14.50

Antipasti / Vorspeisen

Rindstartar nach Art des Hauses 70g dazu Toast-Brot	24.50
Carpaccio di Manzo «Classico» con scaglie di Parmigiano e Rucola Rindscarpaccio mit Parmesanscheiben und Rucola	19.50
Gamberetti con Avocado e Pomodorini Crevetten mit Avocado und Cherrytomaten	19.50
Miesmuscheln mit Peterli, Knoblauch und wenig Peperoncini Im Weisswein- oder Tomatensud dazu Toast-Brot	18.50
Insalata Frutti di mare Meeresfrüchte-Salat	19.50

Minestra e Brodi / Suppen

Stracciatella alla Romana Kraftbrühe mit Ei, Parmesan und Petersilien	10.50
Crema di Pomodoro, profumata al Gin Tomatencrèmesuppe mit Gin verfeinert	12.50
Passato di Verdure Gemüsecremesuppe	11.50

Pasta fatta in Casa nostra / Hausgemachte Teigwaren eigene Produktion

Auf Wunsch bieten wir Glutenfreie Teigwaren (aus Reis und Maismehl)

(Wir verwenden vegetarisch Rahm)

Spaghetti Chitarra allo Scoglio Spaghetti Chitarra mit frischen Meeresfrüchten und Cherrytomaten	27.50
Pappardelle con Gamberetti e Broccoli all Olio di Oliva Breite Nudeln mit Riesencrevetten und Broccoli an Olivenöl	25.50
Tagliatelle al Nero di Seppia con salsa all`Asti Schwarze Tintenfisch Nudeln mit Hummersauce	27.50
Maccheroni-Garganelli con Pollo, Limone, Rosmarino e Panna Makkaroni-Garganelli mit Pouletstreifen, Zitronen, Rosmarin und Rahm	24.50
Strozzapreti con Carciofi e Salsiccia Strozzapreti mit Artischocken und Wurst	23.50
Tagliatelle Papparazzi Nudeln mit Kalbsgeschnetzelten, Steinpilzen und Rahmsauce	27.50
Ravioli ripieno con Ricotta, Noce e Caffé al Burro, Salvia e Pomodorini Ravioli gefüllt mit Ricotta, Nuss und Kaffee im Butter, Cherrytomaten und Salbei	26.50
Gnocchi con Funghi Porcini e Noci Gnocchi mit Steinpilzen und Nüssen	23.50
Gnocchi " Venere" con Capesante, Cozze e Gamberetti salsa Zafferano Gnocchi mit Jakobmuscheln, Muscheln und Crevetten an Safransauce	27.50

Risotto

Risotto Verdi con Spinaci e Pesto Mit Spinat und Pesto	19.50
Risotto con Salmone, Piselli e Aneto Mit Lachs, Erbsen und Dill	23.50
Risotto-Tartufo con Manzo, Pomodorini e Parmigiano Mit Rindsfleisch, Cherry und Parmesan verfeinert mit Trüffelöl	25.50

Le Carni / Fleischgerichte

Fagotto di Pollo ripieno di Mozzarella e Funghi Porgini Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und Steinpilzen	33.50
Classico CH Cordon bleu di Maiale o Vitello con Gruyère e Prosciutto Klassisch CH Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu mit Gruyère und Schinken	32.50 / 39.50
Scaloppina di Vitello scelta salsa: Funghi Porcini, Marsala, Limone o Vino Bianco Gebratenes Kalbsschnitzel an Auswahl Sauce: Steinpilz, Marsala, Zitronen oder Weisswein	38.50
Saltimbocca alla Roman Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an Marsalasauce	37.50
Piccata di Vitello alla Milanese Kalbsschnitzel im Eiermantel mit Parmesan	36.50
Costolette di Agnello al vino Rosso e Pomodorini Gebratenes Lammkotelett mit Rotweinsauce und Cherrytomaten	38.50
Fegato di Vitello alla Veneziana o Burro e Salvia Kalbsleber Venezianischer Art oder im Butter und Salbei gebraten	34.00
Ossobuco di Vitello cremolato Geheimnisvoll zubereitete Kalbshaxen nach Mailänderart	38.50
Tagliata di Manzo con Rucola, Parmigiano e Balsamico Rindshuft-Tranche auf Rucola und Parmesan, verfeinert mit Balsamicosauce	37.50
Filetto di Manzo alla griglia o scelta salsa: Funghi Porcini, Barolo, Marsala o Gorgonzola Rindsfilet auf dem Grill, verschiedene Saucen nach Wahl: Steinpilz, Barolo, Marsala oder Gorgonzola	39.50
Rindstartar nach Art des Hauses 160g dazu Toast-Brot	32.00

Eine Beilage zur Auswahl im Preis inbegriffen

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Trockenreis, Risotto und Butternudeln

Beilage: 3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.70

Jeden zweite Zuschlag 7.80

Dal Mare e Pesci / Spezialitäten aus dem Meer

Trancio di Salmone con salsa Limone e timo 34.50
Lachstranche an Limonensauce verfeinert mit Thymian

Duetto con Filetto D`orata e Gamberoni in Burro, Rosmarino e Pomodorini 38.50
Zweierlei mit Goldbarschfilet und Riesencrevetten gebraten im Rosmarin-Butter und Cherry

Gamberoni all`Avocado e Pomodorini con Aglio, Olio e Peperoncino 37.50
Riesencrevetten gebraten mit Avocado, Cherry, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

Grigliata mista di Pesce Papparazzi 39.50
Verschiedene Fische vom Grill mit Zitronensaft, Olivenöl und Petersilie mariniert

Branzino intero con Cozze alla mediterrana 36.50
Ganzer Wolfsbarsch mit Miesmuscheln und Cherry

Fritto misto di Pesce 39.50
Verschiedene marinierte und frittierte Fische. &.- Krustentiere

Anelli di Calamari alla Romana in frittura con salsa Tartar e Limone 29.50
Frittierte Tintenfisch-Ringe garniert mit Tartar Sauce und Zitronen

Miesmuscheln mit Peterli, Knoblauch und wenig Peperoncini 26.50
Im Weissweinsud dazu Toast-Brot

Eine Beilage zur Auswahl im Preis inbegriffen

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Trockenreis, Risotto und Butternudeln

Beilage: 3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.70

Jeden zweite Zuschlag 7.80

Bei jedem Gericht ist von Mo. bis Fr. am Mittag ein Menüsalat dabei.

Alle Pizzas werden selbst gemacht! (Alle Pizza mit Tomaten und Mozzarella)

Glutenfreier Pizzateig mit Reismehl

Paparazzi Lachs, Mascarpone und Zwiebeln	26.50
Leonardo da Vinci Scharfer Salami, frischer Käse, Parmesan und Oliven	25.50
Mafioso Parmaschinken, Steinpilze, Mascarpone und Rucola	26.50
Sofia Loren Gamberoni, Knoblauch und Peperoncini	27.50
Gelosia Speck, Artischocken und Gorgonzola	24.50
Bella Bionda Steinpilze, Parmesan, Mascarpone und Cherrytomaten	25.50
Carpaccio dünnes Rindfleisch, Rucola und Parmesan	26.50
Bella Italia Parmaschinken, Cherrytomaten, Parmesan und Trüffelöl	25.50
Costiera Amalfitana Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikum	21.50
Napoli Sardellen, Kapern und Oliven	19.50
Prosciutto & Funghi Schinken und Champignons	20.50
Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven	22.50
Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	19.50
Frutti di Mare Meeresfrüchte, Knoblauch und Cherrytomaten	23.50
Due Sapori Gorgonzola und scharfer Salami	23.50
Calzone Schinken, Champignons und Ei	23.50
Svizzera Pouletbrust mit Curry, Ananas und Mandeln	23.50
Quattro Formaggi vier verschiedenen Käsesorten	22.50
Vegetariana mit Gemüse-Variation	21.50
Margherita mit Tomaten und Mozzarella	18.50
Bianca 1 mit Mozzarella, Schinken, Rahm und Mais	21.50
Bianca 2 mit Mozzarella, Salsiccia und Taleggio-Käse	22.50

Zuschlag Gluten freier Pizzateig 3.50 Fr.

So einfach und doch so gut...

Bei jedem Gericht ist von Mo. bis Fr. am Mittag ein Menüsalat dabei.

Auswahl: Penne / Spaghetti (Auf Wunsch bieten wir Gluten freie Teigwaren (aus Reis und Maismehl)

Alla Amatriciana Mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	19.50
Alla Carbonara Mit Rahm und Speck	19.50
All' Arrabbiata Mit Tomatensauce und Peperoncini	19.50
Ai 4 Formaggi Mit 4 verschiedene Käsesorten	21.50
Aglia, Olio e Peperoncini Mit Olivenöl, Knobli und Peperoncini	19.50
Al Pesto Mit Hausgemachte Pesto	23.50
Alla Bolognese Mit Tomatensauce und Hackfleisch	21.50
Con Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten	23.50

Klassiker

Hausgemachte Lasagne mit Rindsfleisch	23.50
Gratiniert Cannelloni mit Tomaten, Mozzarella und Ricotta-Spinatfüllung	22.50
Grosse Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen verfeinert mit Trüffeln-Rahmsauce	23.50

Für Liebhaber der veganen Küche (verwendet wird vegetarische und Rahm)

Risotto al Cocco e Noci Risotto mit Kokosnuss und Baumnuss	19.50
Pappardelle Primavera Breite Nudeln mit Zucchini, Aubergine und Peperoni	22.50
Barchetta di Avocado con Riso, Mandorle tostate e menta Avocado-Schiffli mit Reis, gerösteten Mandeln, verfeinert mit Pfefferminz	23.50

Per i piccoli Clienti / Für unsere kleinen Gäste

Pizza Topolino Kleine Pizza mit Tomaten und Mozzarella	15.50
Cappuccetto Rosso Rotkäppchen: Teigwaren mit Tomatensauce	11.50
Topo Ciccio Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	17.50

Offen Weine in 7.5 dl – Qualität

Vini bianchi per 1 dl

Pinot Grigio Bosco del Merlo / Pravisdomini nelle proprie Cantine in Annone / Pinot Grigio / Venezia / 6.50

Arneis Roero DOCG / Neive / Fattoria San Giuliano Pastura / Piemonte / 7.50

Chardonnay / Weingut Nadine Saxer Neftenbach / 8.50

Federweisser / Weinbaugenossenschaft Eglisau / 4.80 / 24.00 5dl

Vini Rose per 1 dl

Hauswein / Gerne gibt Ihnen einer unserer Mitarbeiter Auskunft / 6.50

Vini Rossi per 1 dl

Terre Alte Rosso Merlot Ticino, Gialdi / Merlot / Mendrisio / 6.50

Valpolicella Superiore, Roccasveva DOC / Corvina, Molinara, Rondinella / Veneto / 7.50

Bolgheri Rosso, Podere Grattamacco DOC / Cabernet, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese / Toscana / 8.50

Pinot-Noir / Weinbaugenossenschaft Eglisau / 4.50 / 21.00 5dl

Flaschenweine 7.5 dl

Ist eine Flasche zu viel? Gerne öffnen wir eine 7.5 dl Weinflasche ab einer Konsumation von 5 dl. Preis wird anteilmässig verrechnet.

Vini Rose

Wallis / Salgesch

Oeil-de-Perdrix de Sierre Liebesfeuer / Weinschmiede Reinhard & Christian Schmid
Pinot Noir & Blauburgunder / 48

Vini rossi

Ticino

Terre Alte Rosso Merlot Ticino / Gialdi, Mendrisio / Merlot / 45

Wallis / Salgesch

Assemblage de Nobles Cèpages Rouges / Weinschmiede Reinhard & Christian Schmid
Edler roter Rebsorten / 59

Südtirol - Alto Adige

Lagrein St. Michael – Eppan DOC / Lagrein / 57

Friuli

Pignolo IGT Dario Coos / Pignolo / 67

Piemonte

Barbera d`Asti La Tota Marchesi Alfieri DOCG / Barbera / 59

Barbera d`Alba "Lorens" DOC / Walter Lodali – Barbera / 69

Nebbiolo Langhe DOC / Cordero di Montezemolo – Nebbiolo / 69

Barolo Monvigliero Pisapola DOCG / Edoardo Sobrino – Nebbiolo / 89

BARBARESCO Villadoria / Serralunga D`Alba / 100% Nebbiolo / 79

Flaschenweine 7.5 dl

Ist eine Flasche zu viel? Gerne öffnen wir eine 7.5 dl Weinflasche ab einer Konsumation von 5 dl. Preis wird anteilmässig verrechnet.

Campania

Aglianico del Taburno, Terra di Rivolta Riserva / 100% Aglianico / 79

Basilicata

Irpinia Aglianico DOC, Nativ / 100% Aglianico / 67

Puglia

Orion Li Veli, Primitivo / 100% Primitivo / 48

Pezzo Morgana Li Veli Salice Salentino DOC Riserva / Negroamaro / 56

Masseria Li Veli, Cabernet IGT / Negroamaro, Cabernet Sauvignon / 79

Lattanzio Negroamaro del Salento IGP / Negroamaro / 45

Salento rosso "Oltremé IGT Auszeichnung Gambero Rosso 3 Gläser! / Tenute Rubino / Susumaniello / 54

Kalabrien

Gravello Rosso / Val di Neto / Librandi Antonio e Nicodemo / Cabernet Sauvignon & Gaglioppo / 67

Sardegna

Buio Buio, Cantina Mese, Isola di Nuraghi IGT / Carignano / 64

" Corash " Cannonau di Sardegna Riserva DOC Cantina Soc. della Vernaccia / Cannonau / 49

Sicilia

Fastaia IGT Score 92 Falstaff / Ceuso di Melia, Alcamo / Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / 48

Templum IGT Cantina La Torre / Nero d'Avola und Sangiovese / 47

Montessu-Isola dei Nuraghi IGT / Punica Sassicaia & Santadi / 60% Carignano, 10% C.S., 10% Merlot 10% C.F., 10% Syrah / 64