

Spezialitäten mit frischen schwarzen Trüffeln



Vorspeise

Kartoffel-Trüffelsuppe mit Crevetten-Würfeln dazu frischer schwarzer Trüffel 17.80

Rindscarpaccio mit Trüffel und Eierschwämmen Vorsp. 24.80 / Hauptg. 29.80
verfeinert mit süßem Schafskäse dazu frischer schwarzer Trüffel

Hausgemachte Trüffel-Polenta mit Spiegelei Vorsp. 21.80 / Hauptg. 29.80
dazu frischer schwarzer Trüffel

Hauptgang

Hausgemachte dünne Nudeln mit Trüffel-Rahmsauce 29.80
dazu frischer schwarzer Trüffel

Trüffel-Risotto mit Jakobsmuscheln und Kürbiswürfeln 29.80
dazu frischer schwarzer Trüffel

Pizza Bianca mit Trüffelcreme, Bufala, Zucchini und Birne 28.80
dazu frischer schwarzer Trüffel

Kalbsschnitzel mit Trüffel-Rahmsauce dazu frischer schwarzer Trüffel 39.80
Beilage nach Auswahl

Goldbarschfilet & Lachsstreifen mit Trüffel-Rahmsauce dazu frischer schwarzer Trüffel 39.80
Beilage nach Auswahl

Beilage zur Auswahl

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Trockenreis, Risotto und Butternudeln im Preis inbegriffen
3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.80

Jede 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

Grosse Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Steinpilzen
dazu Poulet-Streifen & Gemüse mit Sambuca-Anis flambiert 29.80

Surf and Turf (Riesengarnelen & Rindhuft)
mit Grand Mariner flambiert, Beilage zur Auswahl 39.80

Pizza mit Bufala Mozzarella und Cherry-Tomaten, dazu
italienische frische Salsiccia, Speck, Knobli, Peperoncini
und Parmesan mit Vodka flambiert 26.80



BUON APPETITO!

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

Fleisch-und Fischdeklaration

Rind
Kalb
Lamm
Schwein
Poulet
Kaninchen

Schweiz, USA, Argentinien
Schweiz
Australien, Neuseeland
Schweiz
Schweiz
Ungarn

Seezunge
Seebarsch
Riesengarnelen
Muscheln
Lachs

Holland, Italien
Griechenland, Italien
Dänemark, Vietnam
Spanien, Frankreich, Italien, Neuseeland
Norwegen, USA

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	24.80
Carpaccio di Manzo «Classico» con scaglie di Parmigiano, Rucola e Limone Rindscarpaccio mit Parmesanscheiben, Rucola und Zitronen	21.80
Gamberetti con Avocado e Pomodorini Crevetten mit Avocado und Cherrytomaten	20.80
Miesmuscheln mit Peterli, Knoblauch und wenig Peperoncini Im Weisswein- oder Tomatensud dazu Toast-Brot	18.50
Insalata Frutti di mare Frischen Meeresfrüchte-Salat mariniert mit Zitronensaft, Olivenöl und Petersilien	21.80

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 veganischer Rahm)

Spaghetti Chitarra allo Scoglio Spaghetti Chitarra mit frischen Meeresfrüchten und Cherrytomaten	28.80
Pappardelle con Gamberetti e Broccoli all Olio di Oliva Breite Nudeln mit Riesengarnelen und Broccoli an Olivenöl	25.80
Tagliatelle al Nero di Seppia con salsa all`Astice Schwarze Tintenfisch Nudeln mit Hummersauce	28.80
Maccheroni-Garganelli con Pollo, Limone, Rosmarino e Panna Makkaroni-Garganelli mit Pouletstreifen, Zitronen, Rosmarin und Rahm	24.80
Strozzapreti con Carciofi e Salsiccia Strozzapreti mit Artischocken und Wurst	25.80
Tagliatelle Paparazzi Nudeln mit Kalbsgeschnetzelten, Steinpilzen und Rahmsauce	28.80
Ravioli ripieno con Ricotta, Noce e Caffé al Burro, Salvia e Pomodorini Ravioli gefüllt mit Ricotta, Nuss und Kaffee im Butter, Cherrytomaten und Salbei	26.80
Gnocchi con Funghi Porcini e Noci Gnocchi mit Steinpilzen und Nüssen	24.80
Gnocchi " Venere" con Capesante, Cozze e Gamberetti salsa Zafferano Gnocchi mit Jakobsmuscheln, Muscheln und Garnelen an Safransauce	29.80

Risotto

Risotto Verdi con Spinaci e Pesto Mit Spinat und Pesto	19.80
Risotto con Salmone, Piselli e Aneto Mit Lachs, Erbsen und Dill	24.50
Risotto-Tartufo con Manzo, Pomodorini e Parmigiano Mit Rindsfleisch, Cherry und Parmesan verfeinert mit Trüffeloel	26.80

Le Carni / Fleischgerichte

Fagotto di Pollo ripieno di Mozzarella e Funghi Porgini Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und Steinpilzen	34.80
Classico CH Cordon bleu di Maiale o Vitello con Gruyère e Prosciutto Klassisch CH Schweins-. oder Kalbs-Cordon bleu mit Gruyère und Schinken	35.80 / 39.80
Scaloppina di Vitello scelta salsa: Funghi Porcini, Marsala, Limone o Vino Bianco Gebratenes Kalbsschnitzel an Auswahl Sauce: Steinpilz, Marsala, Zitronen oder Weisswein	38.80
Saltimbocca alla Roman Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an Marsalasauce	37.80
Piccata di Vitello alla Milanese Kalbsschnitzel im Eiermantel mit Parmesan	38.80
Costolette di Agnello al vino Rosso e Pomodorini Gebratenes Lammkotelett mit Rotweinsauce und Cherrytomaten	37.80
Fegato di Vitello alla Veneziana o Burro e Salvia Kalbsleber Venezianischer Art oder im Butter und Salbei gebraten	35.80
Ossobuco di Vitello cremolato Geheimnisvoll zubereitete Kalbshaxen nach Mailänderart	38.80
Tagliata di Manzo con Rucola, Parmigiano e Balsamico Rindshuft-Tranche auf Rucola und Parmesan, verfeinert mit Balsamicosauce	37.80
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	39.80
Rindstartar nach Art des Hauses 160g dazu Toast-Brot	33.80

Beilage zur Auswahl

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Trockenreis, Risotto und Butternudeln im Preis inbegriffen

3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.80

Jede Zweite Zuschlag 7.80

Dal Mare e Pesci / Spezialitäten aus dem Meer

Trancio di Salmone con salsa Limone e timo 34.80
Lachstranche an Limonensauce verfeinert mit Thymian

Duetto con Filetto D`orata e Gamberoni in Burro, Rosmarino e Pomodorini 38.80
Zweierlei mit (Goldbarschfilet und Riesencrevetten) gebraten im Rosmarin-Butter und Cherry

Gamberoni all`Avocado e Pomodorini con Aglio, Olio e Peperoncino 37.80
Riesencrevetten gebraten mit Avocado, Cherry, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

Grigliata mista di Pesce Papparazzi 39.80
Verschiedene Fische. &- Krustentiere vom Grill mit Zitronensaft, Olivenöl und Petersilie mariniert

Sogliola alla griglia, Burro e Salvia o Agrumi 38.80
Ganzer Seezungen Auswahl auf dem Grill, Salbei-Butter oder Zitrussauce

Fritto misto di Pesce 39.80
Verschiedene marinierte und frittierte Fische. &- Krustentiere

Anelli di Calamari alla Romana in frittura con salsa Tartar e Limone 32.80
Frittierte Tintenfisch-Ringe garniert mit Tartar Sauce und Zitronen

Miesmuscheln mit Peterli, Knoblauch und wenig Peperoncini 27.80
Im Weisswein- oder Tomatensud dazu Toast-Brot

Beilage zur Auswahl

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Trockenreis, Risotto und Butternudeln im Preis inbegriffen
3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.80

Jede 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 Bei Verarbeitung kann Gluten enthalten. Nicht geeignet für Allergiker

Paparazzi	Lachs, Mascarpone und Zwiebeln	26.80
Leonardo da Vinci	Scharfer Salami, frischer Käse, Parmesan und Oliven	25.50
Mafioso	Parmaschinken, Steinpilze, Mascarpone und Rucola	27.50
Sofia Loren	Gamberoni, Knoblauch und Peperoncini	27.80
Gelosia	Speck, Artischocken und Gorgonzola	24.50
Bella Bionda	Steinpilze, Parmesan, Mascarpone und Cherrytomaten	25.50
Carpaccio	dünnes Rindfleisch, Rucola und Parmesan	26.80
Bella Italia	Parmaschinken, Cherrytomaten, Parmesan und Trüffelöl	25.80
Costiera Amalfitana	Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikum	22.50
Napoli	Sardellen, Kapern und Oliven	19.80
Prosciutto & Funghi	Schinken und Champignons	20.80
Quattro Stagioni	Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven	22.80
Tonno	Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	19.80
Frutti di Mare	frischen Meeresfrüchte, Knoblauch und Cherrytomaten	26.80
Due Saperi	Gorgonzola und scharfer Salami	23.80
Calzone	Schinken, Champignons und Ei	23.80
Svizzera	Pouletbrust mit Curry, Ananas und Mandeln	23.80
Quattro Formaggi	vier verschiedenen Käsesorten	23.80
Vegetariana	mit Gemüse-Variation	22.80
Margherita	mit Tomaten und Mozzarella	19.80
Bianca 1	mit Mozzarella, Schinken, Rahm und Mais	22.80
Bianca 2	mit Mozzarella, Salsiccia und Taleggio-Käse	24.80

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	21.80
Alla Carbonara Mit Rahm und Speck	19.80
All'Arrabbiata Mit Tomatensauce und Peperoncini	19.80
Ai 4 Formaggi Mit 4 verschiedene Käsesorten	21.80
Aglia, Olio e Peperoncini Mit Olivenöl, Knobli und Peperoncini	19.80
Al Pesto Mit Hausgemachte Pestosauce	23.80
Alla Bolognese Mit Hausgmachte Tomatensauce und Hackfleisch	21.80
Con Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten	23.80

Klassiker

Hausgemachte Lasagne mit Rindsfleisch	24.80
Gratiniert Cannelloni mit Tomaten, Mozzarella und Ricotta-Spinatfüllung	22.80
Grosse Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen verfeinert mit Trüffeln-Rahmsauce	24.80

Für Liebhaber der veganen Küche (verwendet wird nur veganischer Zutaten)

Risotto al Cocco e Noci Risotto mit Kokosnuss und Baumnuss	19.80
Pappardelle Primavera Breite Nudeln mit Zucchini, Aubergine und Peperoni	22.80
Barchetta di Avocado con Riso, Mandorle tostate e menta Avocado-Schiffli mit Reis, gerösteten Mandeln, verfeinert mit Pfefferminz	23.80

Per i piccoli Clienti / Für unsere kleinen Gäste

Pizza Topolino Kleine Pizza mit Tomaten und Mozzarella	15.80
Cappuccetto Rosso Rotkäppchen: Teigwaren mit Tomatensauce	11.80
Topo Ciccio Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	18.80

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 bianchi

Schweiz

Zürich-Neftenbach

Chardonnay / Weingut Nadine Saxer / 61

Zürich-Eglisau

Federweisser 5 dl / Weinbaugenossenschaft Eglisau / 24

Italien

Piemonte

Arneis Roero DOCG / Fattoria San Giuliano Pastura / Arneis Roero / 54

Venezia

Pinot Grigio Bosco del Merlo / Pravisdomini nelle proprie Cantine in Annone / Pinot Grigio / Venezia / 47

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 / 49

Vini rossi

Ticino

Terre Alte Rosso Merlot Ticino / Gialdi, Mendrisio / Merlot / 47

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

Piemonte

Barbera d'Asti La Tota Marchesi Alfieri DOCG / Barbera / 64

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 / Marchesi di Barolo / 100% Nebbiolo / 69

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.

Veneto

Valpolicella Classico superiore Ripasso DOC / Bertani – Rondinella, Corvina Veronese / 59

Valpolicella Superiore, Roccasveva DOC / Corvina, Molinara, Rondinella / Veneto / 54

Amarone DOCG, Terre di Verona / Corvina, Molinara, Rondinella / 67

Bardolino Classico BROI Barriques DOC / Corvina, Rondinella, Molinara / 45

Toscana

Chianti Classico Castello di Querceto, DOCG / Sangiovese, Canaiolo / 54

Chianti Classico Riserva Castello di Querceto, DOCG / Sangiovese, Canaiolo / 67

Tassinaia Tenuta del Terriccio IGT / Castello del Terriccio / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot / 89

BRUNELLO di Montalcino DOCG / Talenti / 100% Sangiovese / 79

Bolgheri Rosso, Podere Grattamacco DOC / Cabernet, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese / 74

Albiano Rosso di Toscana IGT Podere Albiano / Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / 69

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOP il Rabdomante / 100% Montepulciano / 62

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.

Basilicata

Irpinia Aglianico DOC, Nativ / 100% Aglianico / 67

Puglia

Primitivo Salento / Mocavero / 100% Primitivo / 48

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

Lattanzio Negroamaro del Salento IGP / Negroamaro / 47

Salento rosso "Oltremé IGT Auszeichnung Gambero Rosso 3 Gläser! / Tenute Rubino / Susumaniello / 57

Kalabrien

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

Sardegna

Buio Buio, Cantina Mese, Isola di Nuraghi IGT / Carignano / 67

Cannonau di Sardegna DOC Riserva / Cantina santa Maria la Palma / Cannonau / 49

Sicilia

Fastaia IGT Score 92 Falstaff / Ceuso di Melia, Alcamo / Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / 54