

Antipasti:

- vellutata di castagne, fonduta al parmigiano e tartufo nero 21.50
Marroni Suppe mit Parmigiano Käse Creme und schwarze Trüffel
- Flan con porcini e scamorza su vellutata di zucca 15.50
Flan mit Steinpilze und Scamorza Käse an Kürbis Creme
- Spezzatino di cinghiale con crostoni di pane fritto 21.50
Wildschweingulasch mit Brot
- A partire da 2 persone tagliere con salumi e formaggi: 39.50
Mortadella di cinghiale, salame di cervo, prosciutto crudo di capriolo, formaggio
moliterno al tartufo e formaggio alla camomilla e fieno
Ab 2 Personen verschiedene aufschnitte und Käse

Primi piatti:

- Tortelli ripieni di capriolo e bacche di ginepro saltati con 34.50
burro e tartufo nero fresco
Gefüllte Teigwaren mit Rehfleisch und Wacholderbeere an Butter und schwarze Trüffel
- Tagliatelle con crema di zucca, fonduta al parmigiano 32.50
e tartufo nero fresco
Tagliatelle Teigwaren mit Kürbis Creme, Parmigiano Käse Creme und Trüffel
- Fusilli con ragu` bianco di cinghiale 29.50
Fusilli Teigwaren mit Weisssem Wildschweinragout
- Pappardelle con ragu` bianco di lepre e porcini 31.50
Pappardelle Teigwaren mit Weisssem Hasenfleischragout und Steinpilze

Secondi:

- Quance di cinghiale brasate al primitivo con tartufo nero 47.50
su pure di patate
Wildschweinbacke an Primitivo Sauce mit Trüffel serviert mit Kartoffelpuree
- Ossobuco di cervo servito con tagliolini al burro 49.50
Hirsch Ossobuco serviert mit Tagliolini mit Butter
- Filetto di capriolo alle erbe servito con patate e porcini 49.50
Rehfilet mit Kräuter serviert mit Kartoffel und Steinpilze

Serata sapori autunnali
6-7-8 Novembre

Per prenotazioni:

043 333 85 85

Info@apuliami.ch

Zürichstrasse 65, 8600 Dübendorf

