

SERATA DELLA FRITTURA DI PESCE

19 / 20 / 21 Marzo 2026

APULIAMÌ

Cucina Tipica del Sud



Riservazioni:

043 333 85 85

Ristorante: Apuliamì GmbH, Zürichstrasse 65, 8600 Dübendorf



I NOSTRI ANTIPASTI / VORSPISEN

- *Soutè di cozze con crostoni di pane fritto* 21.50
Muscheln Soutè mit gerösteten Brotscheiben
- *Alici marinate con pepe rosa e rucola* 19.50
Marinierte Sardellen mit Rosapfeffer und Rucola
- *Insalata di mare tiepida con polpo, cozze, calamari e gamberi con* 29.50
Salsa vinegrette
Warmer Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Muscheln,
Tintenfisch und Crevetten mit Vinaigrette-Sauce
- *Tartare di tonno alla Pugliese su crema di burrata* 28.50
Thunfisch-Tatar nach apulischer Art serviert auf Burrata-Creme

LE NOSTRE FRITTURE/ FRITTIERTES

- *Frittura di alici (300gr) frittierter Sardellen* 38.50
- *Frittura di baccalà (300gr) frittierter Stockfisch* 38.50
- *Frittura di calamari e gamberi (300gr)* 38.50
Frittierte Calamari und Crevetten
- *Frittura di pesce (alici, triglie e merluzzi) (300gr)* 38.50
Frittierte Sardellen, Meerbarben und Kabeljau

Tutte le frittture sono comprese di insalatina come contorno:
Alles frittiertes wird mit einen Salat als Beilage serviert.