



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Dîner Amical

Ristorante Accademia del Gusto

Samstag, 27. Juni 2026



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihre Gastgeber **Stefano Piscopo, Maître Rôtisseur, und Mariana** freuen sich, Sie zu einer «Serata Pugliese» einzuladen:

Datum: **Samstag 27. Juni 2026**

Zeit: **Apéritif ab 18.00 Uhr**
um 18.45 Uhr gehen wir zu Tisch

Preise: CHF 125 (Mitglieder & Partner)
CHF 145 (Gäste)
CHF 105 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Zum Apéritif gibt es einen Apéro à la Stefano mit Prosecco und Häppchen.

Wir tragen Business casual (ohne Kravatte), dazu unsere Insignien. Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem genussreichen Sonntag begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli



Menu Serata Pugliese

ANTIPASTI MISTI

Polpo alla pignata | burratina | cozze gratinate
alici fritte | peperoni & zucchetti alla poverella
focaccia di patate

ORECCHIETTE E MACCHERONCINI CON CIME DIE RAPA

BOMBETTE PUGLIESI

Capretto al forno con patate e tomate
Polpette al sugo

DOLCE TIPICO LECCESE

Mineralwasser
Kaffee, Tee und Friandises



Menu Serata Pugliese

ANTIPASTI MISTI

Im Tontopf geschmorter Tintenfisch | cremige Burrata
gratinierte Miesmuscheln | frittierte Sardellen
Peperoni & Zucchetti | Kartoffel-Focaccia

ORECCHIETTE E MACCHERONCINI CON CIME DIE RAPA

Orecchiette und kleine Maccheroni mit Stengelkohl

BOMBETTE PUGLIESI

Fleischrouladen Apulien Art
Gitzi im Ofen gegart mit Kartoffeln und Tomaten
Fleischbällchen mit Tomatensauce

DOLCE TIPICO LECCESE

Mineralwasser
Kaffee, Tee und Friandises



Les vins

WEISSWEINE

Family & friends IGT Feudo Maccari / Grillo, Sicilia	CHF 85.00
Chardonnay Menfi DOC Planeta, Sicilia	CHF 80.00
Costeggiola, Soave Classico DOC Gini, Veneto	CHF 65.00

ROTWEINE

Graticciaia IGT Vallone / Negroamaro, Puglia	CHF 100.00
Primitivo Salento IGT, Tarcicoda Tormaresca / Primitivo, Puglia	CHF 65.00
Jachello OGT Russo & Longo / Gaglioppo, Sangiovese, Greco Nero, Calabria	CHF 75.00

**ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER ALKOHOLFREIEN
GETRÄNKE-BEGLEITUNG**



Unsere nächsten Anlässe

Samstag, 18. Juli

Déjeuner Amical und Tafelübergabe im **Restaurant Nappa Grill**
bei Albert Hildt, Maître Restaurateur.

Freitag, 24. Juli

Chaîne Explorer: Dîner «Surf & Turf vom Grill» bei Confère
Andreas Altorfer, Dörig & Brandl.

Donnerstag, 27. August

Dîner Amical im **ZunftHaus zur Meisen** bei **Elisabeth** und **Xavier
Christen**, Maître Restaurateur.

und im OMGD ist folgendes los

Sonntag, 23. August

Grillhöck bei Evelyne und Peter Wilhelm in Bassersdorf.

Die Zahlung auf

IBAN CH16 0070 0114 9021 7381 0 lautend auf
Les Gourmets de Zurich-Ville, 8000 Zürich

gilt als Anmeldung. Für die Zahlung per E-Banking kann nebenstehender QR-Code verwendet werden. Bitte vermerken Sie bei der Einzahlung den Anlass, die Namen der Teilnehmer sowie allfällige Tischwünsche. Einzahlungen nach dem **20. Juni** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, argentier@chaîne-zuerich.ch / 078 790 66 04



Bei Abmeldungen, welche weniger als 3 Tage vor dem Anlass erfolgen, sind wir auf den Goodwill des Maître angewiesen. Der Betrag muss trotzdem einbezahlt werden, eine Gutschrift kann nicht garantiert werden.

Menüänderungen wegen Unverträglichkeiten können an Erika Dingler, Vice Chargée de Missions dingler@gmx.ch / 079 572 1031 gemeldet werden.

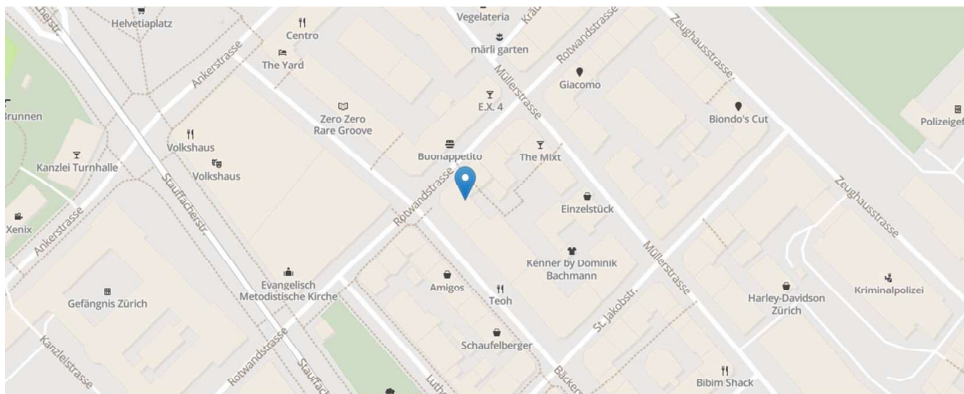
Mit der Anmeldung zu diesem Anlass berechtigen Sie das Comité, dem durchführenden Maître Ihre uns bekannten Unverträglichkeiten bekannt zu geben.

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstandenen Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.



Adresse und Übersichtsplan

Ristorante Accademia del Gusto
Rotwandstrasse 48
8004 Zürich
044 241 62 43



RISTORANTE ACCADEMI
DEL GUSTO

