

# Zafferano

Un piccolo ristorante.  
Carino.  
E molto italiano.  
Entstanden aus der Freundschaft.  
Von Philipp Hildebrand und Rudi Bindella.  
la vita è bella

## Antipasti

<b>Prosciutto crudo di Parma dalla Berkel con burrata</b>	24	35
Parma-Rohschinken, 24 Monate gereift, Burrata <i>Parma raw ham, aged 24 months, burrata</i>		
<b>Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico <sup>V</sup></b>	18	28
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum <i>Buffalo mozzarella, date tomatoes, basil</i>		
<b>Tartare di avocado e peperoni marinati con crostini <sup>V+</sup></b>		19
Avocadotatar, marinierte Peperoni, geröstete Focaccia <i>Avocado tartare, marinated bell peppers, roasted focaccia</i>		
<b>Carpaccio di manzo con Parmigiano Reggiano dop, 30 mesi</b>		24
Rindscarpaccio, Parmesan, 30 Monate gereift <i>Beef carpaccio, parmesan, aged 30 months</i>		
<b>Finissima di tonno</b>		24
Thunfischcarpaccio, Zitronenemulsion, Rucolasprossen <i>Tuna carpaccio, lemon emulsion, rockets sprouts</i>		

## Insalate

<b>Insalata Zafferano <sup>V</sup></b>	18	26
Gemüsesalat, Ricotta, Kräuter <i>Vegetable salad, ricotta, herbs</i>		
<b>Panzanella <sup>V</sup></b>		16
Brot Salat, Gurke, Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln, Basilikum, Pecorino <i>Bread salad, cucumber, tomatoes, olives, red onions, basil, pecorino</i>		

## Minestra

<b>Vellutata di zucchine fredda alla menta e panna acida <sup>V</sup></b>		14
Kalte Zucchini-Pfefferminzcrèmesuppe, Sauerrahm <i>Cold zucchini-peppermint cream soup, sour cream</i>		

V vegetarisch · vegetarian  
V+ vegan

**Pasta fatta in casa**

Alle unsere Teigwaren werden täglich frisch zubereitet.  
*All our pasta is prepared fresh every day.*

**Orecchiette con straccetti di vitello, melanzane,  
pomodorini datterini e ricotta stagionata** 31  
Orecchiette, Kalbfleischstreifen, Auberginen, Datteltomaten, gereifter Ricotta  
*Orecchiette, veal strips, eggplant, date tomatoes, matured ricotta*

**Bucatini cacio e pepe** <sup>V</sup> 28  
Bucatini, Pecorino, schwarzer Pfeffer  
*Bucatini, pecorino, black pepper*

**Tagliatelle con zucchini e gamberi** 36  
Tagliatelle, Zucchini, Riesencrevetten  
*Tagliatelle, zucchini, king prawns*

**Paccheri al ragù di astice** 44  
Paccheri, Hummerragout  
*Paccheri, lobster ragout*

**Risotti**

**Risotto allo zafferano con sminuzzato,  
riduzione di balsamico di mela e pera** <sup>V+</sup> 32  
Safranrisotto, «brewbee Gschnetzlets», CréaCeta Balsamessig Apfel-Birne  
*Saffron risotto, «brewbee» slices, apple-pear balsamic vinegar*

**Risotto allo zafferano con funghi di stagione** <sup>V</sup> 32  
Safranrisotto, saisonale Pilze  
*Saffron risotto, seasonal mushrooms*

**Tegamino al Forno**

**Lasagna** 29  
Hausgemachte Lasagne  
*Homemade lasagne*

**Lasagna vegana** <sup>V+</sup> 29  
Lasagne, «brewbee Ghackets»  
*Lasagna, minced «brewbee»*

**Conchiglioni ripieni di ricotta e verdure con pesto di rucola** <sup>V</sup> 29  
Conchiglioni gefüllt mit Gemüse, Rucola-Pesto  
*Conchiglioni filled with vegetables, rocket-pesto*

**Parmigiana di melanzane** <sup>V</sup> 31  
Auberginen-Parmigiana  
*Eggplant-parmigiana*

Wählen Sie Ihre Beilage:  
*Choose your side dish:*

Risotto allo zafferano, Ofenkartoffeln, Spinat, saisonaler Salat  
*Risotto allo zafferano, oven-roasted potatoes, spinach, seasonal salad*

## **Nostri Secondi**

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl.  
*We serve a side dish of your choice with all our main courses.*

### **Secondi di Carne**

#### **Filetto di manzo all'erbette fresche**

59

Rindsfilet, frische Kräuter  
*Beef fillet, fresh herbs*

#### **Scaloppine di vitello al limone**

46

Kalbsschnitzel, Zitronensauce  
*Veal escalope, lemon sauce*

### **Secondi di Pesce**

#### **Gamberoni all'aglio e peperoncino**

46

Riesengarnelen, Peperoncini, Knoblauch  
*King prawns, peperoncini, garlic*

#### **Filetto di branzino allo zafferano e granella di pistacchi**

44

Wolfsbarschfilet, Safransauce, gehackte Pistazien  
*Sea bass fillet, saffron sauce, crushed pistachios*

### **Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln** *Reference to the used products*

<b>in der Küche</b> <i>in the kitchen</i>	Prosciutto di Parma, 30 mesi – dalla Berkel Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita Parmigiano Reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
<b>am Tisch</b> <i>on the table</i>	Olio extra vergine di oliva italiano – Covan Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
*For information about allergens please ask our employees.*  
Preise in CHF inkl. MwSt./Prices in CHF incl. VAT/07.24

V vegetarisch · vegetarian  
V+ vegan

### **Geniessen Sie zum Essen ein schönes Glas Wein.**

Etwa den Bordeaux-Blend «Vergaia» von Philipp Hildebrand – exklusiv bei uns.  
Oder die Weine der Familie Bindella – Vino Nobile aus Montepulciano und mehr.

Lassen Sie sich von unserer Weinkarte inspirieren ...



Unsere Weine finden Sie auch in unseren Vinotecas  
in Zürich-Wipkingen, Bern und Montagnola TI.  
Oder jederzeit online: [bindella.ch](http://bindella.ch)

