



Klein und fein: Bindella eröffnet Ristorante Zafferano in Zürich

Foto beigestellt

Italienische Klassiker aus dem Steinofen, delikate Zutaten und grossartige Weine – all das bietet das neue Bindella-Lokal «Ristorante Zafferano» am Zürcher Limmatquai.

08. September 2022

Autor:
Larissa Graf


 Artikel drucken

Mit der Eröffnung des Zafferano am 9.9.2022 **wächst die Bindella-Familie um ein weiteres spannendes Lokal**. Das kleine Restaurant befindet sich im Zunfthaus zur Saffran am **Zürcher Limmatquai**. Entstanden ist das «piccolo ristorante, carino e molto italiano» aus der Freundschaft zwischen Rudi Bindella und Philipp Hildebrand. Gemeinsam kreierten sie einen Ort, in dem man in gemütlicher Atmosphäre einfache, aber aus besten Produkten zubereitete **italienische** Gerichte geniessen kann. Wie Rudi Bindella es formuliert: «Unser Zafferano ist «un piccolo ristorante italiano» mit einem **feinen, vielfältigen Angebot von Speisen mit delikaten Zutaten**». Für Hildebrand, der vor ein paar Jahren ein Toskana-Weingut, die Tenuta Vergaia, gegründet hat, ist der Einstieg in die Gastronomie und den Weinbau das Ergebnis einer **«Suche nach der Perfektion»**, und eine Gelegenheit etwas Bekanntes noch «ein My besser zu machen».

Die **Einrichtung des Zafferano wirkt modern und doch gemütlich**, dank der warmen Farben und des Einsatzes von Jurakalkstein sowie einheimischem Nussholz. An den Salbeigrün gestrichenen Wänden hängt Kunst von Varlin und Hans Josephsohn.



Der Blick fällt beim Eintreten sofort auf die offene Küche. Ihr Herzstück sind zwei Öfen, einmal elektrisch, einmal mit Holz befeuert. Darin wird nicht nur **Pizza** gebacken, auch einige Antipasti und Hauptgerichte kommen auf den Punkt gegart aus dem Ofen. Die **Hausspezialitäten sind Carpaccio Cipriani, Filetini di manzo oder Gamberoni aus dem Pfännchen**, Verdure al Forno mit Salsa Verde und natürlich, als Reverenz zum Haus, **Risotto allo Zafferano** als Beilage. Besonders stolz ist man aber auf die feine Pizza: Es gibt neben klassischer Neapolitanischer Pizza auch «Pizze - a Modo Nostro», belegt mit exklusiven Zutaten wie Burrata und Hummer, Mortadella und Trüffel oder klassisch mit Pomodoro und Basilico. Die San Marzano Tomaten dafür werden in der Zafferano-Küche selbst eingemacht, die Mehle stammen aus zwei italienischen Handwerksbetrieben: Von Caputo aus Napoli und vom Molino Bongiovanni im Piemont. Auf der Weinkarte finden sich edle Tropfen aus der Toskana, wie die von Hildebrands Tenuta Vergaia, und jene von Bindellas Weingut Tenuta Vallocaia. Die Auswahl wird **durch einige Flaschen aus dem südlicheren Italien vervollständigt**.

Die Kombination aus geschichtsträchtiger, zentraler Location, heimeligem Interieur, gutem Essen und spannender Weinkarte macht das Zafferano zu einem **«Ort, an dem die Gäste bestimmt gerne verweilen»**, so Rudi Bindella.

Ristorante Zafferano

Limmatquai 54
8001 Zürich

+41 442 723 322

ristorante-zafferano.ch
