

## RISTORANTE ZAFFERANO

Zürich



Das neue Bindella-Lokal «Zafferano» besticht mit italienischen Klassikern.

**1** Mitten in Zürich eröffnete ein Restaurant mit italienischer Küche, das sich auf den ersten Blick kaum von anderen mediterranen Outlets unterscheidet. Wer genauer hinschmeckt, stellt allerdings verblüffendes Produktbewusstsein fest. Pizza geht immer, sagen die, die sich mit Gastronomie auskennen. Kein Wunder, dass auch im neuen Lokal in der «Zunft zur Saffran» gebackene Teige im Mittelpunkt stehen. Noch interessanter war für viele die Kooperation von Philipp Hildebrand und Rudi Bindella, die der «Zafferano»-Gründung zugrundeliegt. Aber es zählt ja nicht das Konzept, sondern das, was auf den Teller kommt. Natürlich nicht ausschliesslich Pizza, denn der hungrige Mensch will ja, selbst wenn der Blick auf Pizzaiolo und holzbefeuerten Ofen animierend wirkt, mit was anderem starten. Kann er hier klassisch

mit Vitello tonnato oder mariniertem Wildlachs; unser Carpaccio Cipriani war gut, aber unauffällig. Schon sehr viel spannender geriet die Pizza. Es gibt sie in zwei Varianten, klassisch wie in Neapel und a modo nostro, in beiden Fällen mit erstklassigen Zutaten, etwa von handwerklich arbeitenden Mehl-Produzenten, gebacken. Zur zweiten Kategorie zählte unsere Pizza mit Hummer, Zitronenzesten und Burrata. Sie wurde geschnitten serviert, die obenauf liegenden Hummerstücke waren schön saftig, die Zitrusfrische passte. Dass man auch Rindsfilet und Gamberoni serviert, sei nur am Rande erwähnt; dass Weine sowohl aus der Produktion Hildebrands als auch aus jener Bindellas zu haben sind, muss deutlich herausgestellt werden. Der nette Service unter Leitung von João Jordão hat erkennbar Freude am Beraten.

WVH

### BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>90</b>	von 100

### RISTORANTE ZAFFERANO

Limmatquai 54  
 8001 Zürich  
 T: +41 44 2723322  
[bindella.ch/gastronomie/zafferano](http://bindella.ch/gastronomie/zafferano)