

Zafferano

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

Antipasti

Carpaccio Cipriani		26
Rindsfiletcarpaccio, Cipriani-Sauce <i>Fillet carpaccio, Cipriani sauce</i>		
Prosciutto San Daniele 16 mesi & Mozzarella di Bufala o Burrata	25	36
San Daniele Rohschinken · 16 Monate gereift, Büffelmozzarella oder Burrata, Grissini <i>San Daniele · aged 16 months, buffalo mozzarella or burrata, grissini</i>		
Vitello Tonnato	24	35
Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern <i>Pink roasted veal, tuna sauce, capers</i>		
Insalata Zafferano ^V	18	26
Gemüsesalat, Ricotta, Kräuter <i>Vegetable salad, ricotta, herbs</i>		
Mozzarella di Bufala & Pomodorini ^V	19	26
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl <i>Buffalo mozzarella, date tomatoes, basil, olive oil</i>		
Avocado & Vinaigrette ^{V+}		19
Avocado, Tomaten-Vinaigrette, getoastete Focaccia <i>Avocado, tomato vinaigrette, toasted focaccia</i>		
Finissima di Tonno		26
Roher Thunfisch, Zitronenemulsion, Olivenöl <i>Raw tuna, lemon emulsion, olive oil</i>		
Ribolita ^{V+}		15
Toskanische Bauernsuppe, Gemüse, Bohnen <i>Tuscan farmer soup, vegetables, beans</i>		

Primi	Paccheri al Ragu di Astice 44
	Paccheri, Hummerragout <i>Paccheri, lobster ragout</i>
	Bucatini Cacio e Pepe ^V 32
Bucatini, Pecorino, schwarzer Pfeffer <i>Bucatini, pecorino, black pepper</i>	
Gnocchi al Pomodoro con Melanzane e Burrata ^V 33	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomaten, Auberginen, Burrata <i>Homemade potato gnocchi, tomatoes, eggplants, burrata</i>	
Risotti	Risotto al Ragu di Gamberoni e Erbette 35
	Risotto, Riesencrevettenragout, frische Kräuter <i>Risotto, king prawn-ragout, fresh herbs</i>
	Risotto allo Zafferano con Funghi di Stagione ^V 34
Safranrisotto, saisonale Pilze <i>Saffron risotto, seasonal mushrooms</i>	
Secondi di Carne	Filetto di Manzo all'erbette 62
	Rindsfilet, Kräutersauce <i>Beef fillet, herb sauce</i>
	Scaloppine di Vitello al Marsala o al Limone 46
Kalbsschnitzel, Marsala- oder Zitronensauce <i>Veal escalope, Marsala or lemon sauce</i>	
Secondi di Pesce	Gamberoni all'aglio e Peperoncino 46
	Riesencrevetten, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie <i>King rawns, olive oil, chillies, parsley</i>
	Filetto di Branzino con Pomodorini e Olive 46
Wolfsbarschfilet, Datteltomaten, Leccino Oliven <i>Sea bass fillet, date tomatoes, Leccino olives</i>	
Wählen Sie Ihre Beilage: <i>Choose your side dish:</i>	Risotto allo zafferano, Ofenkartoffeln, Spinat, saisonaler Salat <i>Risotto allo zafferano, oven-roasted potatoes, spinach, seasonal salad</i>

Tegamino al Forno	Cavolfiore e Pesto Rosso ^V Gerösteter Blumenkohl, Pesto Rosso, Pinienkerne, Salsa Verde <i>Roasted cauliflower, pesto rosso, pine nuts, salsa verde</i>	29
	Lasagna Lasagne, Béchamelsauce, Ragout <i>Lasagna, béchamel sauce, ragout</i>	31
	Cannelloni Spinaci & Ricotta di Bufala ^V Cannelloni, Spinat, Büffelricotta <i>Cannelloni, spinach, buffalo ricotta</i>	29
	Medaglioni di Spinaci e Semolino al Burro e Salvia ^V Spinat-Griessmedaillons, Butter, Salbei <i>Spinach-semolina medallions, butter, sage</i>	27

Pasta fatta in casa

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

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln *Reference to the used products*

in der Küche <i>in the kitchen</i>	Prosciutto di San Daniele dop, 16 mesi – dalla Berkel Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
am Tisch <i>on the table</i>	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/02.24

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

