



Wildsaison im Zafferano

Ab dem 8. Oktober 2024 servieren wir Ihnen frisch zubereitete Herbst- und Wildspezialitäten.
Mit einem Hauch italienischer Raffinesse.

Wir freuen uns auf Sie!

Zafferano

Limmatquai 54

8001 Zürich

+41 44 272 33 22

ristorante-zafferano.ch

Vino Bianco

Plenio – Castelli di Jesi Verdicchio docg, classico Riserva
Umani Ronchi, Marche
Verdicchio
10 65

Vini Rossi

Ardore Merlot Cabernet – Toscana igt
Tenuta Vallocaia, Toscana
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
9 59

Barrua – Isola dei Nuraghi igt
Agricola Punica, Sardegna
Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot
11.5 78

Pelago – Marche Rosso igt
Umani Ronchi, Marche
Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot
13 88

Selvaggina

Carpaccio di cervo con prugne al vino rosso, pecorino e noci

Hirsch-Carpaccio mit Rotwein-Pflaumen, Pecorino-Splittern und Walnüssen

26

Misticanza con funghi, zucca e cinghiale

Gemischter Salat mit Pilzen, Kürbis und Wildschweinschinken

19

Pappardelle fatte in casa al ragú di selvaggina

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout

33

Ravioli di capriolo ai gallinacci e salvia

Ravioli gefüllt mit Rehfleisch, an Salbei- Butter mit frischen Eierschwämmli

36

Carrè di cervo al vino rosso con emulsione di prezzemolo,

broccoletti di Bruxelles e Spätzli

Hirschkarree an Rotweinsauce mit Petersilienemulsion, Rosenkohl und Spätzli

46

Zafferano

Limmatquai 54

8001 Zürich

+41 44 272 33 22

ristorante-zafferano.ch