

Zafferano

da *Bindella*

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

Antipasti

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

Insalate

Insalata Zafferano ^V 18	26
Gemüsesalat, Ricotta, Kräuter <i>Vegetable salad, ricotta, herbs</i>	

Minestra

Vellutata di pomodoro con crostini e basilico fritto ^V 14	14
Tomatencremesuppe, Croûtons mit frittiertem Basilikum <i>Tomato cream soup, croûtons, fried basil</i>	

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** 34
Orecchiette, Kalbfleischstreifen, Auberginen, Datteltomaten, gereifter Ricotta
Orecchiette, veal strips, eggplant, date tomatoes, matured ricotta
- Bucatini cacio e pepe** ^V 29
Bucatini, Pecorino, schwarzer Pfeffer
Bucatini, pecorino, black pepper
- Tagliolini al tartufo nero** 38
Tagliolini mit frischem schwarzem Trüffel
Tagliolini with fresh black truffle
- Paccheri al ragù di astice** 44
Paccheri, Hummerragout
Paccheri, lobster ragout
- Ravioloni con ricotta e spinaci al burro e salvia** 38
Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbeisauce
Large ravioli filled with ricotta and spinach in a butter-sage cream

Risotti

- Risotto al fumetto di crostacei, gamberoni e burrata** ^V 42
Risotto mit Krustentierfumet, Riesencrevetten und Burrata
Risotto with shellfish fumet, king prawns and burrata
- Risotto allo zafferano con funghi di stagione** ^V 32
Safranrisotto, saisonale Pilze
Saffron risotto, seasonal mushrooms

Tegamino al Forno

- Lasagna** 34
Hausgemachte Lasagne
Homemade lasagne
- Gnocchi al forno con mozzarella di bufala** ^V 29
Gnocchi, Tomatensauce, Büffelmozzarella
Gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella
- Parmigiana di melanzane** ^V 32
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
Rindsfilet, frische Kräuter
Beef fillet, fresh herbs

59

Scaloppine di vitello al limone
Kalbsschnitzel, Zitronensauce
Veal escalope, lemon sauce

46

Secondi di Pesce

Gamberoni all'aglio e peperoncino
Riesencrevetten, Peperoncini, Knoblauch
King prawns, peperoncini, garlic

48

Filetto di branzino allo zafferano e granella di pistacchi
Wolfsbarschfilet, Safransauce, gehackte Pistazien
Sea bass fillet, saffron sauce, crushed pistachios

46

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln *Reference to the products used*

in der Küche <i>in the kitchen</i>	Prosciutto di Parma, 24 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 allergenics please ask our employees.
Preise in CHF inkl. MwSt./Prices in CHF incl. VAT/06.26

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

