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

## Insalate

| | | |
|---|---|---|
| **Insalata Zafferano** V<br>Gemüsesalat, Ricotta, Kräuter<br>*Vegetable salad, ricotta, herbs* | 18 | 26 |

## Minestra

| | |
|---|---|
| **Vellutata di pomodoro con crostini e basilico fritto** V<br>Tomatencrèmesuppe, Croûtons mit frittiertem Basilikum<br>*Tomato cream soup, croûtons, fried basil* | 14 |

V vegetarisch · vegetarian
V+ vegan

## 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** 42
Risotto mit Krustentierfumet, Riesencrevetten
*Risotto with shellfish fumet, king prawns*

**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*

V vegetarisch · vegetarian
V+ vegan

**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** 59
Rindsfilet, frische Kräuter
*Beef fillet, fresh herbs*

**Scaloppine di vitello al limone** 46
Kalbsschnitzel, Zitronensauce
*Veal escalope, lemon sauce*

## Secondi di Pesce

**Gamberoni all'aglio e peperoncino** 48
Riesencrevetten, Peperoncini, Knoblauch
*King prawns, peperoncini, garlic*

**Filetto di branzino allo zafferano e granella di pistacchi** 46
Wolfsbarschfilet, Safransauce, gehackte Pistazien
*Sea bass fillet, saffron sauce, crushed pistachios*

### Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln
***Reference to the products used***

| | |
|---|---|
| **in der Küche** | Prosciutto di Parma, 24 mesi – dalla Berkel |
| ***in the kitchen*** | Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita |
| | Parmigiano Reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi |
| | Olio extra vergine di oliva italiano – Covan |
| **am Tisch** | Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia |
| ***on the table*** | 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*/07.26

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