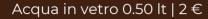
## I NOSTRI APERITIVI



Spritz Aperol | 6 € Spritz Campari | 6 € Spritz Hugo | 6 €

## **BEVANDE**





Acqua in vetro 0.75 lt San Pellegrino / Panna | 3 €

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite in vetro 0,33 cl | 4 €

Coca Cola alla spina 0.4 lt | 4.5 €

Coca Cola 1 litro in vetro | 8 €

## **BIRRE**



Leffe Blonde Ale Belga 0,75 cl | 12 €



Leffe Rouge Belga 0,33 cl | 4.5 €

Leffe Ambrée Belga 0,75 cl | 12 €

Weissbier 0,50 cl | 6.5 €

IPA 0,50 cl | 6.5 €

Moretti Baffo ( al tavolo ) 0,66 cl | 6 €

## VINO AL CALICE o sfuso



Lambrusco - Gutturnio - Sangiovese -Prosecco al Calice | 4 €

Pinot Nero al Calice | 5 €

Barbera - Lagrein - Morellino - Ripasso al Calice | 6.5 €

Lambrusco - Gutturnio - Sangiovese -Prosecco Mezzo Litro | 6 €



Tutte le sere, ti prepariamo ciò che più desideri, per gustartelo comodamente a casa

> Telefona o Scrivi il tuo ordine al seguente numero

Martedì - Venerdì | dalle 19.30 alle 23.00 **Sabato** | dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 24.00 **Domenica** | dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 23.00

> SE TI SEI TROVATO BENE DA NOI, SEGUICI E LASCIACI UNA RECENSIONE SU





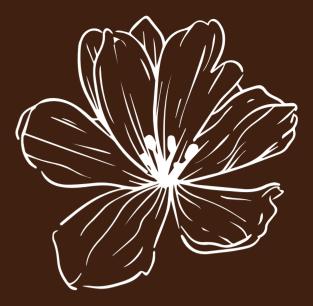




Strada Baganzola, 245/B **Parma** +39 0521 602836 **\(\supersize{1}\)** +39 346 6870337

#### **DEVI ORGANIZZARE UN EVENTO?**

Chiedi al nostro staff, abbiamo menù personalizzati e concordabili.



# Zafferano RISTORANTE





## PER INIZIARE



#### Torta fritta dello Zafferano 💙



Il must della nostra cucina: la nostra torta fritta, così morbida e leggera, ottima per accompagnare tutto il pasto, **ma sublime con i nostri taglieri.**  $| 6 \in$ 

#### tagliere singolo

#### Culatello di Zibello D.O.P.

Saporito e ricercato Salume della tradizione parmigiana, che viene ammorbidito per 48 ore in un ammollo di vino rosso, e servito con riccioli di burro morbido |  $17 \in$ 

#### taglieri misti

#### Il principe di Parma

Tagliere di Salumi misti, quali Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Salame di Felino I.G.P., Coppa stagionata di Parma e Pancetta dolce.

Ottimo da gustare in abbinamento alla nostra Torta Fritta (da ordinare a parte) | 13 €

#### Il gran duca di Parma perfetto per due persone

Gran tagliere di Salumi misti, quali Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Salame di Felino I.G.P., Coppa stagionata di Parma, Pancetta dolce, Culatta, Spalla cotta di San Secondo e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Il meglio del meglio.

Consigliato con la nostra Torta Fritta (da ordinare a parte) | 25 €

## Uova al tegamino con Crema e Scaglie di Tartufo

Semplice ma ricercato piatto composto con un elemento povero della cucina parmigiana, ma che, abbinato ad una dolce Crema al Tartufo e arricchito da scaglie di Tartufo Nero Fresco, lo rende squisito.

Un piatto, secondo noi, da non perdere | 11.5 €

#### Mattonelle di Polenta Fritta con Mousse di Gorgonzola e Parmigiano Reggiano e Pancetta Dolce

L'antipasto ideale per condividere assieme agli amici una "chicca".

Le nostre mattonelle di Polenta fritta, 3 pezzi, ognuna arricchita da Crema al Gorgonzola e Parmigiano e impreziosite da una dolce fetta di Pancetta dolce, sono la fine del mondo |10  $\in$ 

## **₩** Mattonelle di Polenta Fritta con Porcini

Le nostre tre mattonelle di Polenta Fritta, in questa versione, si arricchiscono di un succoso Sugo ai Porcini trifolati. Da leccarsi le dita (e i baffi!) | 12 €

## **PRIMI**

#### Tagliolini al Tartufo Nero

Morbidi Tagliolini di pasta fresca all'uovo serviti con una dolce Crema al Tartufo Nero, Parmigiano Reggiano e Burro. I gustosi Tagliolini vengono poi arricchiti da una spolverata di

I gustosi Tagliolini vengono poi arricchiti da una spolverata di Tartufo Nero fresco | 18  $\in$ 

#### Tagliolini al Culatello di Zibello

La delicatezza fatta in persona in questo piatto che siamo sicuri, vi conquisterà. Un ingrediente speciale come il Culatello, da provare in questa nuova veste, avvolto nei nostri Tagliolini di pasta fresca all'uovo.  $| 17 \in$ 



#### Anolini in Brodo

I nostri Anolini con ripieno di Carne in brodo di Cappone sono una delizia per il palato. Per le fredde giornate di inverno, sono il toccasana perfetto per l'umore, sia di grandi che piccini \* | 13.50 €

#### Tortelli alla Giuseppe Verdi

La Spalla cotta di San Secondo viene trasformata, per questo piatto, in un delicato ripieno e avvolta da una sottile sfoglia di Pasta Verde agli Spinaci, e poi condita con una mousse di Parmigiano Reggiano\* | 14  $\in$ 

#### Tortelli Ricotta e Porri alla Culatta e Zafferano

Prelibati Tortelli con un delizioso ripieno di Ricotta e Porri e arricchiti di perle di Culatta e serviti con una dolce crema allo Zafferano. Uno sposalizio perfetto\* | 14 €

## 💚 Tortelli di Patate e Parmigiano ai Porcini

Assaporate il delizioso gusto dei nostri Tortelli ripieni alle Patate e Parmigiano Reggiano, serviti poi con una dolce e cremosa Salsa ai Funghi Porcini trifolati \* | 14 €



"Un buon piatto è anche scoperta, brivido, stupore, sogno, prodigio, affinità, adorazione, qualche volta disappunto e delusione. Se non fosse tutto questo si chiamerebbe solo cibo"

## •

piatto vegetariano

servizio al tavolo e coperto | 2,5 €

\* uno dei prodotti potrebbe, in assenza del prodotto fresco, essere surgelato, congelato o abbattuto richiedi la carta degli allergeni

## **SECONDI**

#### Tagliata di Scamone Uruguay ai Porcini

Nobile taglio di carne magra molto apprezzato per la sua estrema tenerezza. Cotto rapidamente, viene poi guarnito con abbondante sugo ai Porcini e decorato con una preziosa rosa di Prosciutto Crudo di Parma | 26 €

#### Tagliata di Scamone Uruguay con Grana, Rucola e Pomodorini

La stessa tenera carne della Tagliata ai Porcini in una versione più light ma comunque ricca di gusto.

Accompagnata da un letto di Rucola, scaglie di Parmigiano e Pomodorini freschi | 24 €

#### Straccetti di Cavallo con Cipolle rosse e Peperoni in agrodolce

Molto diffusa nella cultura parmigiana, in questo piatto la carne di Cavallo viene servita a modi Straccetti ed accompagnata da Cipolle rosse e Peperoni in agrodolce  $| 18 \in$ 

#### Costine di maiale glassate al Miele

Tenere Costine di Maiale cotte a bassa temperatura e glassate al dolce Miele di acacia \*| 14 €



#### Guancialini di Maiale

Morbidi Guancialini di Maiale brasati al Gutturnio e serviti su un letto di Polenta morbida al cucchiaio | 15 €

#### Punta di Vitello ripiena alla Parmigiana

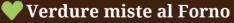
Punta di Vitello che viene riempita del nostro delizioso Ripieno alla Parmigiana, ricco di Formaggio e Uova, e che viene poi cotta lentamente e dolcemente per garantire una carne tenera e un sughetto irresistibile | 16 €

## **CONTORNI**

#### •

#### Patate al Forno

Il classico contorno che mette d'accordo tutti: sulle nostre Patate al Forno non si può sbagliare |  $5.5 \in$ 



Il mix perfetto delle nostre verdure fresche cotte al forno ogni giorno | 6.5 €

## Cipolline in agrodolce al Balsamico di Modena I.G.P.

Le nostre Cipolline borettane all'Aceto Balsamico di Modena. Un dolce sfizio | 5 €

## **♥** Insalatona mista

Verdure fresche, tra cui Valeriana, Radicchio rosso, Rucola, Carote e Pomodoro rosso | 6.5€

#### Patatine Fritte dello Zafferano

Le nostre Patatine sono differenti : un taglio più largo per sentire più gusto e raccogliere meglio le salse | 5 €