

Zafferano

MENÙ

I Sapori della cucina parmigiana...

La nostra Storia

Benvenuti al **Ristorante Zafferano**,
un luogo dove la tradizione
incontra il calore di casa,
immerso nella quiete della campagna
parmigiana, a pochi minuti dalla città.

Dal 2013 siamo una realtà a conduzione
familiare, nata dal desiderio di condividere
l'amore per la buona cucina e l'ospitalità
sincera.

Ogni piatto del nostro menù racconta una
storia fatta di passione, ingredienti genuini e
rispetto per la tradizione.

Le nostre **pizze Gourmet**, pizze con impasto
a lunga lievitazione e farcite al momento,
disponibili tutte le sere,
portano in tavola gusto e leggerezza.

E per chiudere in dolcezza, non mancano i
dessert fatti in casa, pensati per farvi sentire
davvero i benvenuti.

Qui cuciniamo come per la nostra famiglia
— e da noi, sarete sempre trattati come parte
di essa.





UN MENU' UGUALE PER TUTTI

MENU' DEGUSTAZIONE A TRE PORTATE

- Salumi misti e Torta Fritta
- Bis di tortelli di Zucca ed Erbetta*
- Sbrisolona con Zabaione

28 € a persona

Tre portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo
bevande e coperto esclusi
non sono ammesse modifiche.

MENU' DEGUSTAZIONE A QUATTRO PORTATE

- Salumi misti e Torta Fritta
- Bis di tortelli di Zucca ed Erbetta*
- Guancialini di maiale con polenta *
- Sbrisolona con Zabaione

38 € a persona

Quattro portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo
bevande e coperto esclusi
non sono ammesse modifiche.

piatto vegetariano

Prodotti naturalmente privi di glutine.
Possibile contaminazione crociata; cucina non certificata gluten free

servizio al tavolo e coperto | 2,5 €

* uno o piu' dei prodotti potrebbe, in assenza del prodotto fresco, essere surgelato, congelato o abbattuto.

I numeri indicati accanto a ciascun piatto corrispondono agli allergeni presenti, elencati in fondo al menù secondo la normativa UE.

PRIMI PIATTI

Tagliolini al Tartufo Nero 💚 (1,3,7) 16 €

Tagliolini al Culatello di Zibello DOP
Un ingrediente speciale come il Culatello, avvolto nei nostri tagliolini di pasta fresca all'uovo (1,3,7) 15,5 €

Tagliolini allo Zafferano con Gorgonzola e Pancetta croccante (1,3,7) 14 €

Tagliatelle ai Porcini * 💚 (1,3,7) 14 €

Tagliatelle al Ragù alla Bolognese * (1,3,7) 13,5 €

Tortelli Ricotta e Porri con Culatta e Zafferano (1,3,7) * 14 €

Anolini di Carne in Brodo di Cappone *(1,3,7) 14 €
(solo da settembre ad aprile)

Tortelli di Erbetta 💚
al Burro e Parmigiano Reggiano * (1,3,7) 12 €

Tortelli di Zucca 💚
al Burro e Parmigiano Reggiano *(1,3,7) 12 €



SECONDI

Guancialini di Maiale con Polenta * (7,9,12) 16 €

Tagliata di Scamone con Patate al Forno 23 €

Costine di Maiale glassate al Miele
Tenere Costine di Maiale cotte a bassa temperatura e glassate al Miele con patate al forno * (12) 17 €

Tartare fresca di Scamone con Rucola, Pomodorini e Cipolle glassate gr.200 (12) 18 €

Punta di Vitello ripiena con Patate al Forno* (1,3,7,9) 17 €



CONTORNI

Cipolline caramellate (12) 6 €

Patate al Forno 6 €

Verdure miste al forno 6 €

Insalatona Mista 6 €

Proposte Bimbi

kids MENU

Pasta pomodoro 💚 (1,9) 6 €

Pasta Burro e Parmigiano 💚 (1,7) 5 €

Tortelli Erbetta baby 💚 (1,3,7,9) 6 €

Cotoletta e Patatine (1,3,7,12) 8 €

Gelato Vaniglia con Cioccolato o Fragola 💚 (3,6,7) 4 €





ANTIPASTI

LA TORTA FRITTA *stesa e fritta al momento*

Torta fritta dello Zafferano (1.7) 4,5 € (5 pezzi)

Torta Fritta farcita Spalla Cotta, Cipolle caramellate e Glassa al Balsamico (1.7) 10 €

I SALUMI MISTI

Tagliere Il Gran Duca *per due persone*

Prosciutto Crudo di Parma nostra selezione stag. 24 mesi, Salame di Felino I.G.P., Coppa di Parma, Pancetta dolce piacentina, Culatta, Spalla cotta di San Secondo e Parmigiano Reggiano 24 mesi (7) 25 €

Tagliere Il principe di Parma *per una persona*

Prosciutto Crudo di Parma nostra selezione stag. 24 mesi, Salame di Felino I.G.P., Coppa di Parma e Pancetta dolce 13 €

I SALUMI SINGOLI

Tagliere di Culatello di Zibello D.O.P. (7) 16,5 €

Tagliere di Salame di Felino I.G.P. 8 €

Tagliere di Spalla Cotta di S.Secondo 9 €

Tagliere di Prosciutto Crudo nostra selezione stagionatura 24 mesi 10 €

LE SFIZIOSITA'

Degustazione di Parmigiano Reggiano

Tagliere di Parmigiano Reggiano 36 mesi con degustazione di marmellate e miele (7) 8,5 €

Stick di Polenta fritta con Crema di Gorgonzola (3.7) 6 €

Uova al tegamino al Tartufo Nero (3.7) 10 €

piatto vegetariano

Prodotti naturalmente privi di glutine.
Possibile contaminazione crociata; cucina non certificata gluten free

servizio al tavolo e coperto | 2,5 €

* uno o piu' dei prodotti potrebbe, in assenza del prodotto fresco, essere surgelato, congelato o abbattuto.

I numeri indicati accanto a ciascun piatto corrispondono agli allergeni presenti, elencati in fondo al menù secondo la normativa UE.

LE PIZZE GOURMET

IN COLLABORAZIONE CON BIRRIFICIO DEL DUCATO

*La nostra Nuova Pizza con impasto **alto** e a **lunga lievitazione**, farcita al momento e con cura, con i migliori ingredienti.*

- SOLO ALLA SERA -

LA CULATTA & BURRATA

Pelati del Gargano, Mozzarella Fior di Latte, Culatta stag. minima 20 mesi, Burratina 100% di Latte Italiano

16 €

Allergeni 1,7

consigliata con:



FREERIDE

West Coast IPA - alc. 5,2 % vol.

Una birra che vede come protagonista il luppolo, che si esprime con note di frutta tropicale e pompelmo.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA PRIMAVERA

Pelati del Gargano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo stag. 24 mesi, Rucola fuori forno e Scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 16

Allergeni 1,7,8

consigliata con:



VIAEMILIA

Italian Pilsner - alc. 5,0 % vol.

Pilsner italiana dall'eleganza raffinata, con delicati aromi floreali ed erbacei e una sottile nota amara.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA TARTUFO E PARMIGIANO

Mozzarella Fior di Latte, Crema di Tartufo Nero, Scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 16

Allergeni: 1,7

consigliata con:



A.F.O.

Session IPA - alc. 4,7 % vol.

Armoniosa ed intensa, con note di pompelmo e resina, un finale amaro e rinfrescante.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA PISTACCHIOSA

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella IGP di Bologna, Stracciatella 100% di Latte Italiano e Granella di Pistacchio

€ 16

Allergeni 1,7,8

consigliata con:



MACHETE

Double IPA - alc. 7,6 % vol.

Un esplosione di sapori, tra audaci luppoli americani e una base maltata perfettamente equilibrata.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA ZAFFERANO

Pelati del Gargano, Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Pasta di salsiccia, Friarielli campani e Pancetta fuori cottura.

€ 16

Allergeni 1,7

consigliata con:



FUTURA

Bock - alc. 6,3 % vol.

Una Bock che sorprende per pulizia ed equilibrio fra note maltate e sentori di frutta rossa. Finale morbido e appena amaro.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA MIKI 110

Pelati del Gargano, Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Pasta di Salsiccia, Cipolle brasate, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Crema di Aceto Balsamico di Modena D.O.P.

€ 16

Allergeni 1,7,12

consigliata con:



MACHETE

Double IPA - alc. 7,6 % vol.

Un esplosione di sapori, tra audaci luppoli americani e una base maltata perfettamente equilibrata.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA TRICOLORE

Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Pesto di Basilico, Pomodorini e Stracciatella 100 % Latte italiano.

€ 16

Allergeni 1,7

consigliata con:



WHITE RIOT

Blanche agli agrumi - alc. 4,0 % vol.

Una Blanche originale reinterpretata con polpa di pompelmo, scorze d'arancia, limone e bergamotto.

Bott. da 33 cl. | € 6



LA GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI

Pelati del Gargano, Mozzarella Fior di Latte Taglio Napoli, Gorgonzola D.O.P., Radicchio Rosso e Noci.

€ 16

Allergeni 1,7,8

consigliata con:



A.F.O.

Session IPA - alc. 4,7 % vol.

Armoniosa ed intensa, con note di pompelmo e resina, un finale amaro e rinfrescante.

Bott. da 33 cl. | € 6



Le pizze sono servite come da proposta.
E' consentita l'aggiunta o la rimozione di un **solo** ingrediente per pizza, scegliendo tra quelli presenti negli altri gusti delle pizze.
(aggiunte da 1,5 fino a 3 €)

piatto vegetariano

Prodotti naturalmente privi di glutine. Possibile contaminazione crociata; cucina non certificata gluten free

servizio al tavolo e coperto | 2,5 €

* uno o piu' dei prodotti potrebbe, in assenza del prodotto fresco, essere surgelato, congelato o abbattuto.

I numeri indicati accanto a ciascun piatto corrispondono agli allergeni presenti, elencati in fondo al menù secondo la normativa UE.

APERITIVI

Spritz Aperol | 6 €

Spritz Campari | 6 €

Negroni | 7 €

Americano | 7 €

Gin Tonic | 7 €

Gin Lemon | 7 €

Crodino / Sanbitter | 4 €

Tagliere di Crostini Aperitivo

4 € a persona



BEVANDE

Acqua in vetro 0,75 lt | 3 €

Coca Cola vetro 0,33 lt | 4 €

Coca Zero in vetro 0,33 lt | 4 €

Fanta 0,33 lt | 4 €

Sprite 0,33 lt | 4 €

The' Pesca / The' Limone | 4 €

BIRRE DEL DUCATO ARTIGIANALI

VIAEMILIA Italian Pils 5,0 % vol. - 0,33 lt | 6 €

A.F.O. Session IPA 4,7 % vol - 0,33 lt | 6 €

MACHETE Double IPA 7,6 % vol - 0,33 lt | 6 €

FREERIDE West Coast IPA 5,2 % vol. - 0,33 lt | 6 €

FUTURA Bock 6,3 % vol. - 0,33 lt | 6 €

WHITE RIOT Blanche 4,0 % vol - 0,33 lt | 6 €



VINO DELLA CASA

1/2 Litro Lambrusco | 6,5 €

1/2 Litro Gutturnio | 6,5 €

1/2 Litro Sangiovese | 6,5 €

1/2 Litro Prosecco | 6,5 €

CUCINA DA ASPORTO

Tutte le sere, vi prepariamo ciò che desiderate dal
nostro menù cucina per gustarvelo comodamente a casa

Telefona o Scrivi il tuo ordine al seguente numero 346 6870337

Martedì - Venerdì | dalle 19.30 alle 22.00

Sabato | dalle 19.30 alle 22.30

Domenica | dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 22.00

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

ristorante_zafferano_parma

ristorante zafferano parma

Allergeni Alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri Alimenti

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati.**
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati.**
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.**
8. **Frutta a guscio,** cioe' mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati**

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AGLI OPERATORI PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO.