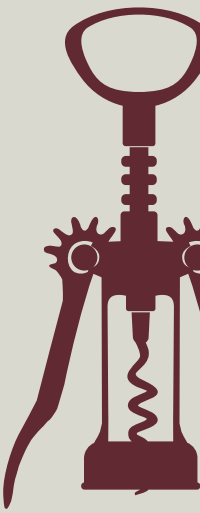
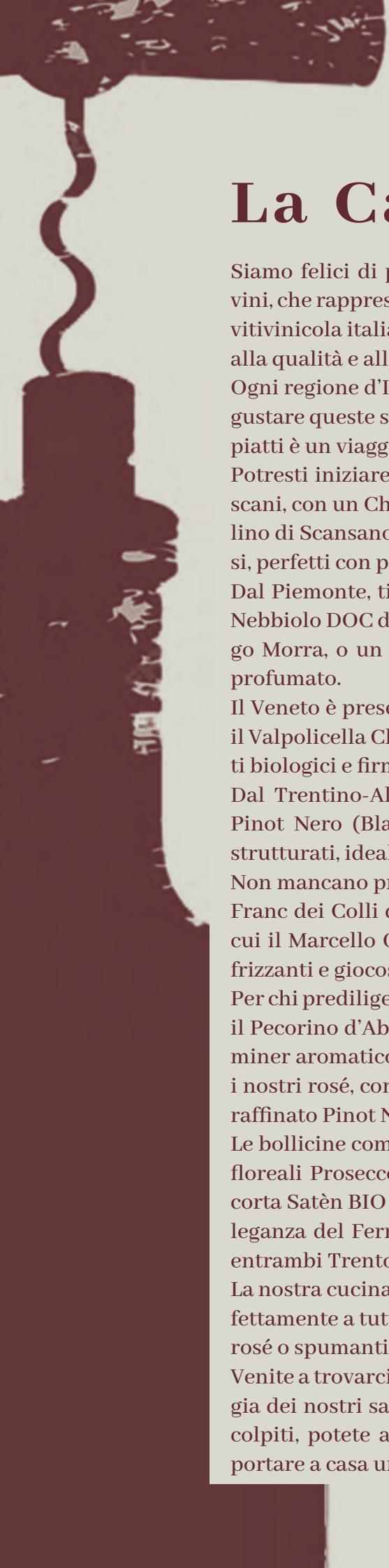
Carta
dei vini



Zafferano

RISTORANTE





La Cantina

Siamo felici di presentarvi la nostra selezione di vini, che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola italiana, con un'attenzione particolare alla qualità e alla sostenibilità.

Ogni regione d'Italia offre eccellenze uniche, e degustare queste specialità in abbinamento ai nostri piatti è un viaggio sensoriale tutto da scoprire.

Potresti iniziare il tuo percorso tra i vini rossi toscani, con un Chianti DOCG biologico o un Morellino di Scansano DOCG, entrambi corposi e intensi, perfetti con piatti della tradizione parmigiana.

Dal Piemonte, ti proponiamo il Barolo DOCG e il Nebbiolo DOC delle Langhe, entrambi firmati Diego Morra, o un Dolcetto del Monferrato vivace e profumato.

Il Veneto è presente con una trilogia d'eccellenza: il Valpolicella Classico, il Ripasso e l'Amarone, tutti biologici e firmati Cà Matta.

Dal Trentino-Alto Adige arrivano il Lagrein e il Pinot Nero (Blauburgunder) Malojer, eleganti e strutturati, ideali per palati raffinati.

Non mancano proposte locali: Barbera e Cabernet Franc dei Colli di Parma, oltre ai Lambruschi, tra cui il Marcello Gran Cru e lo Schiuma Rossa, più frizzanti e giocosi.

Per chi predilige i bianchi, offriamo etichette come il Pecorino d'Abruzzo BIO, il Pinot Grigio e il Traminer aromatico del Friuli. Da non perdere anche i nostri rosé, come il Cerasuolo d'Abruzzo BIO e il raffinato Pinot Noir dalla Borgogna.

Le bollicine completano l'esperienza: dai freschi e floreali Prosecco Valdobbiadene BIO, al Franciacorta Satèn BIO del Castello di Gussago, fino all'eleganza del Ferrari Perlé e al Revì dosaggio zero, entrambi Trento DOC Metodo Classico.

La nostra cucina, autentica e curata, si abbina perfettamente a tutte queste etichette: rosse, bianche, rosé o spumantizzate.

Venite a trovarci e lasciatevi conquistare dalla magia dei nostri sapori e profumi. E se un vino vi ha colpiti, potete acquistarlo direttamente da noi e portare a casa un ricordo della vostra esperienza.

ROSSI



Cà Matta
VALPOLICELLA CLASSICO DOC

4400 bottiglie prodotte 12,5%

BIO

euro 24 | 5,50



Cà Matta
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

3333 bottiglie prodotte 14,5%

BIO

euro 28 | 7,00



Cà Matta
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

2666 bottiglie prodotte 16%
2019

BIO

euro 75



Ca' de Lion
ILLUSIONISTA DOLCETTO DOC

del Monferrato 12,5%

euro 19 | 5,50



Diego Morra
IL SARTO NEBBIOLO DOC

Langhe in Verduno 14,5%

euro 32 | 7,50



Malojer
LAGREIN
ALTO ADIGE DOC
Raccolto a Gries 13%

euro 26 | 6,50



Malojer
BLAUBURGUNDER
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC
Raccolto a Lastebasse
(Renon) 13%

euro 28 | 7,00



Casale III
CHIANTI DOCG
Colli Senesi 13%

BIO VEGAN

euro 25 | 6,50



Poggio Brigante
MORELLINO
DI SCANSANO DOCG
14%

euro 25 | 6,50



Villanova
REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO DOC
Isonzo 12,5%

euro 19 | 5,00



Jasci
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
13%

BIO VEGAN

euro 19 | 5,00



Diego Morra
ZINZASCO BAROLO DOCG
2020 in Verduno 14,5%

euro 65



Domaine des
Quatre Saison
PINOT NOIR ABC
Bourgogne a Epinueil 13%

euro 38 | 9,00



Az. Agr. Amadei
BARBERA DOC
Colli di Parma 14%

euro 18 | 5,00



Az. Agr. Amadei
CABERNET FRANC DOC
Colli di Parma 14,5%

euro 18 | 5,00



Az. Agr. Amadei
LAMBRUSCO
SCHIUMA ROSSA
11,5%

euro 13 | 4,50



Az. Agr. Ariola
LAMBRUSCO
MARCELLO IGT
10,5%

euro 17

ROSÈ



Jasci
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
13,5%

BIO VEGAN

euro 19 | 5,50

BIANCHI FERMI



Villanova
TRAMINER AROMATICO DOC
Isonzo 13%

euro 19 | 6,00



Villanova
PINOT GRIGIO DOC
Isonzo 13%

euro 19 | 5,00



Jasci
PECORINO D'ABRUZZO IGT
13,5%

BIO VEGAN

euro 18 | 5,50

BOLLICINE
METODO CLASSICO



Ferrari
PERLÈ TRENTO DOC
Brut Millesimato 12,5%
euro 48



Castello di Gussago
FRANCIACORTA
Satèn Millesimato 12%
BIO
euro 42



Castello di Gussago
FRANCIACORTA
Extra Brut
Blanc de Noir 12%
BIO
euro 38



Revì
TRENTO DOC
Dosaggio Zero Millesimato 12,5%
euro 38



Revì
TRENTO DOC
Brut Millesimato 12,5%
euro 35

BOLLICINE
METODO CHARMAT



Pizzolato
PROSECCO BRUT DOCG
Valdobbiadene 11% — euro 19

BIO



Az. Agr. Amadei
SAUVIGNON BLANC DOC
12,5° — euro 16 | 4,50

Zafferano
RISTORANTE

Str. Baganzola, 245/B
43126 Parma
TEL. 0521 602836
WHATSAPP 346 6870337
MAIL prenotazioni@ristorantezafferano.it