



**ZAFFERANO**

*Menù à la carte*





# Benvenuti da ZAFFERANO BISTROT

Benvenuti da Zafferano Bistrot, un luogo dove la tradizione culinaria italiana incontra l'eleganza della creatività contemporanea. Ogni piatto è frutto di una ricerca attenta, pensata per emozionare il palato e celebrare la qualità degli ingredienti. Con uno sguardo etico e consapevole, valorizziamo ogni prodotto e riduciamo al minimo gli sprechi, per offrirvi un'esperienza gastronomica sostenibile e memorabile.

Buon appetito



## La pizza al padellino

### LA MARGHE

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco

12,00€

### LA GOLOSA

Mozzarella fior di latte, cremoso di erborinato Blu D'Aosta, guanciale al pepe, nocciole e miele allo zafferano

15,00€

### LA BIANCA DI MARE

Crema di patate, tentacoli di polpo scottato, pomodorini confit, terra di olive Leccino, olio al prezzemolo

16,00€

### LA FOCACCIA

Sale nero, rosmarino

10,00€

# Antipasti

## IL SALUMAIO, SELEZIONE MARCO D'OGGIONO

Prosciutto crudo, guanciale al pepe, salame Osteria e salame Carbonella, Collinetta, formaggini di Montevicchia, chutney di cipolla rossa

16,00€

## LA TARTARE DI MANZO

Battuta di filet mignon al coltello, cremoso di erborinato Blu D'Aosta, insalata croccante di puntarelle

16,00€

## IL CARCIOFO

Carciofo fritto alla romana, spuma di pecorino, salsa ai carciofi, menta piperita

14,00€

## IL POLPO

Tentacoli di polpo scottato, soffice di patate, pomodorini confit, terra di olive Leccino, chips di patate

18,00€

## L'ARCIMBOLDO

Una degustazione dei nostri antipasti

18,00€

**FIORE DI CAVOLFIORE C.B.T.**

**POLPO E PATATE**

**TARTARE DI MANZO  
E PUNTARELLE**

**CREMA DI CARCIOFI  
E GAMBERO SCOTTATO**



# Primi

## I PLIN

Ravioli del Plin ripieni di faraona confit al burro noisette e salvia, morbido di fagioli cannellini, jus di faraona, nocciole, scalogno fritto

18,00€

## IL RISOTTO

Riso riserva Re Carlo ai pistilli di zafferano Oliverd, ragù di ossobuco di vitello e gremolada

22,00€

## I TAGLIOLINI

Tagliolini di pasta fresca 30 tuorli, carciofi in diverse cotture, salsa cacio e pepe

16,00€


## LA MESCAFRADESCA

Pasta mista di Gragnano all'arrabbiata di polpo, patate, pomodorini confit, terra di olive Leccino, olio al prezzemolo

18,00€

## ALLERGENI

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi pure il manuale degli allergeni al nostro staff, siamo a tua completa disposizione. Questo esercizio utilizza la tecnica dell'abbattimento rapido per determinati alimenti e semilavorati, rispettando le normative vigenti HACCP, al fine di tutelare e garantire il massimo livello igienico sanitario per tutti i suoi clienti.





# Secondi

## LA COSTOLETTA

Lombo di maialino alla milanese, patate sauté, accompagnate da tre maionesi (allo zafferano, al pomodoro e alla rucola)

22,00€

## IL MANZO

Filet mignon alla brace servito con burro Cafè de Paris, jus di manzo, tarassaco, aglio olio e peperoncino

24,00€

## IL CAVOLFIORE


Fiore di cavolfiore cotto a bassa temperatura e gratinato all'erborinato Blu D'Aosta, chutney di pomodoro, demi-glace vegetariana alla soia, olio al prezzemolo

16,00€

## L'OMBRINA DEL GARGANO

Trancio di ombrina al forno, ristretto di crostacei, scarola ripassata e olive Leccino

24,00€



Pane e coperto: 3,00€ a persona

...e il Dolce?

È quel momento di felicità che tutti si meritano...  
Lascia un piccolo spazio,  
chiedi la carta dei dolci al nostro staff.





