

# *antipasti dal mare*

## **Giardino di mare - crudo di mare - (\*)**

*Selezione di cruditées di mare - coquillage, mollame, crostacei e pescati - secondo la disponibilità del mercato*

Assortment of raw seafood: coquillage, crustaceans, shellfish and raw fish - according to market availability

## **Insalatina del Golfo Paradiso**

*Assortimento di molluschi e crostacei provenienti dalla pesca sostenibile*

*con verdure di stagione al vapore*

Assortment of mollusk and crustacean with steamed vegetables

## **Tartar di tonno "Bluefin", capperi di Pantelleria, olive Taggiasche, Datterini, salsa Tzatziki**

Tuna tartar "Bluefin", Pantelleria capers, Taggiasche olives, tomatoes Datterini, Tzatziki sauce

## **Tentacolo di Piovra in olio cottura su crema di patate allo Zafferano**

Tentacle of Piovra cooked in ex.verg.olive oil with saffron potato cream

## **Rosa di radicchio rosso trevigiano servito tiepido, con acciughe ligure in carpione dolce, salsa verde, pane croccante su polvere di prezzemolo**

Rose of red radicchio served warm, with Ligurian anchovies in sweet carpione, green sauce, crunchy bread on parsley powder

*per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati*

*(\*) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"*

# Antipasti dalla terra

## **Fois Gras scottato con fiore di sale, cialda di Jamon Iberico croccante, polpa di mango e polvere di olive taggiasche disidratate**

Seared Foie Gras with salt flower, crispy waffle of Iberian Jamon mango pulp and dried Taggiasca olives powder

## **Battuta a coltello di Blonde d'Aquitaine condita con senape, scorza di limone, pistacchio di Bronte, sale Maldon affumicato e tuorlo d'uovo**

Tartar of Blonde d'Aquitaine seasoned with mustard, lemon zest, Bronte pistachio, smoked Maldon salt and raw egg yolk

## **Insalatina del "Nonno Zeffirino"**

*Insalatine fresche, germogli, pomodori in doppia consistenza,  
mozzarella di Bufala campana, cialda di riso croccante, avocado,  
condita con balsamico "25 anni" e profumo di frantoio*

Fresh salads, sprouts, double-consisted tomatoes,  
Buffalo mozzarella, crispy rice wafer, avocado,  
flavored with balsamic of "25 years old" and the scent of a e.v.o. oil



## **Degustazione di Focacce al formaggio "Zeffirino"**

Classica - Pesto genovese - Capperi, Acciughe e Olive Taggiasche

# *Primi dal mare*

## **Tagliolini freschi fatti in casa ai 30 tuorli con Astice, pomodorino Datterino confit e foglie di basilico**

Fresh homemade tagliolini with 30 egg yolks  
with lobster, Datterino confit tomato and basil leaves

## **Atolli di gamberi di Santa Margherita in ristretto di salsa allo Zafferano**

Home made ravioli replete with Santa Margherita shrimp  
in saffron sauce

## **Gnocco di patate viola Trentine alla sinfonia di mare con gamberi molluschi e coquillage**

Purple potato gnocchi from Trentino at the symphony of the sea  
with shellfish prawns and coquillage

## **Linguine nere di Gragnano trafilate al bronzo con vongole veraci, bottarga fresca e polvere di prezzemolo**

Gragnano black linguine drawn in bronze  
with veracious clams, fresh bottarga and parsley powder

# Primi dalla terra

## **Plin in crema di tartufo, funghi porcini con tuorlo d'uovo Bio**

Ravioli stuffed with meat in truffle cream,  
porcini mushroom and organic egg

## **Paffutelli "tirati a mano" alla "Frank" in vellutina di basilico**

*Ravioli di magro profumati in salsa di basilico e pinoli*  
Ravioli with herbs in basil sauce



## **Mandilli de saea fatti in casa al pesto genovese di Zeffirino**

*Lasagnette fatte in casa al pesto genovese*  
Home made lasagna with pesto sauce



## **Spaghetti alla nostra carbonara con guanciale D.o.p. in doppia cottura con tuorlo bio a bassa temperatura**

Spaghetti alla nostra carbonara  
with bacon D.o.p. in double cooking  
and low temperature organic yolk

## **Paccheri di Gragnano al ragout di agnello, crema di burrata condita al naturale**

Paccheri di Gragnano with lamb ragout, burrata cream

## **Zuppeta di verdure secondo la stagione** Vegetable soup according to the season



# *Secondi dal mare*

## **Piatto reale di crostacei**

*Astice e scampi al vapore in crema agli agrumi  
con insalatina di finocchio, sedano e cetriolo*  
Steamed lobster and prawns in citrus cream  
with fennel, celery and cucumber salad

## **La nostra padellata come da tradizione**

*Assortimento di pescati del giorno, molluschi  
e crostacei scottati in padella con verdure di stagione*  
Assortment of fresh fish, cuttlefish, shrimps, crustaceans,  
shellfish, sautéed in pan with seasonal vegetables

## **Scrigno di mare**

*Zuppa di mare con assortimento di pescati,  
gamberi Sicilia, scampi con fumetto denso di crostacei*  
Seafood soup with assorted fish,  
prawn from Sicily, shrimp in thick fish broth

## **Pescato del giorno scottato su pietra lavica con verdure croccanti**

Fresh fish blanched on lava stone  
with crunchy vegetables

## **Tonno "Bluefin" 220° nei suoi tre modi**

**Scottato su pietra - In crosta di pistacchio di Bronte -  
In crosta di semi di sesamo su stracciatella ai  
profumi di agrumi e brunoise di verdure**

"Bluefin" 220° tuna in its three ways:  
Seared on stone - In Bronte pistachio crust -  
In a sesame seed rind on stracciatella  
with citrus and vegetable brunoise aromas

## **Fritto misto dal nostro mare a seconda del pescato con verdure**

Mixed fried from our sea depending on the catch  
with vegetables

# *Secondi dalla terra*

**La Tagliata di manzetta Prussiana  
col suo accompagnamento di stagione,  
sale di Trapani, macinata di pepe  
e olio extra vergine di oliva selezione *Zeffirino***

Tagliata of Prussian female beef with its seasonal side dish,  
in Trapani salt, pepper selection  
and extra virgin olive oil *Zeffirino selection*

**Filetto di Blonde d'Aquitaine cotto su pietra lavica  
con patate affumicate al rosmarino**

Blonde d'Aquitaine fillet cooked on lava stone  
with potatoes flavored with fumé rosemary

**Costine di agnello dei Fiordi norvegesi  
cotte a bassa temperatura,  
con perle di patate ai tre colori  
e la sua salsa di cottura**

Lamb ribs from the Norwegian Fjords cooked at low temperature,  
with three-color potatoes and its cooking sauce

**Cotoletta di vitello da latte dorata con pomodorini  
scaglie di Grana e insalatina fresca**

Fried veal cutlet with cherry tomatoes,  
flakes of Grana and fresh salad

**Piccione sull'olivo di San Lorenzo  
in crema di foie gras, foglie di spinaci croccanti,  
e cubo di Pan Brioche**

Pigeon in foie gras cream, crunchy spinach leaves,  
and cube of Pan Brioche