

# *percorso di sapori di terra*

## *sui verdi pascoli*

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

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

## *i tesori del pastaio*

Plin di Angus al burro chiarificato, salvia e parmigiano  
Angus ravioli with clarified butter, sage and parmesan

## *le ricchezze della nostra terra*

Tournedos tartufato alla Zeffirino con patate alle erbe  
Tournedos in truffle cream with potatoes and herbs

## *un dolce peccato di gola*

La nostra sfogliatina con crema chantilly  
Our puff pastry with chantilly cream

€. 80,00 p.p. bevande escluse (drinks excluded)

abbinamento suggerito (suggested pairing)

Chianti Classico San Fedele 2012 cl. 0,75 € 39,00

oppure (or)

verticale di quattro vini D.o.c. in abbinamento € 20,00

verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo € 26,00

# *Percorso di sapori Liguri*



”

## *sulla cresta dell'onda*

### Insalatina del Golfo Paradiso

*Assortimento di molluschi e crostacei con verdure di stagione*  
Assortment of mollusk and crustacean with seasonal vegetables

## *qualche pestata nel mortaio*

Trofiette al pesto genovese di Zeffirino  
*Tipica pasta fresca genovese condita col nostro pesto*  
Home made pasta with pesto sauce

## *le ricchezze del nostro mare*

### Scrigno di mare alla Zeffirino

*Zuppetta con assortimento di pescati, molluschi, crostacei e calamari*  
Sea food soup with crustaceans, shrimps, claims and squids

## *un dolce peccato di gola*

La nostra sfogliatina con crema chantilly  
Our puff pastry with chantilly cream

€ 70,00 p.p. bevande escluse (drinks excluded)

abbinamento suggerito (suggested pairing)

Gavi Odino III - Selez. Zeffirino € 32,00

oppure (or)

*verticale di quattro vini D.o.c. in abbinamento* € 20,00

*verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo* € 26,00