

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

Calamaro cotto a bassa temperatura

scottato all'aglio nero con gambero di Santa Margherita,

pomodorino fresco al basilico

e crumble di pane croccante

Squid cooked at low temperature seared with black garlic with

shrimp from Santa Margherita, fresh tomato with basil

and crunchy crumble of bread

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 di Zeffirino



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

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 di Gragnano alla nostra carbonara
con guanciale D.o.p. in doppia cottura
e tuorlo bio a bassa temperatura

Spaghetti from Gragnano
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



Zuppetta 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

(price by weight) Tomahawk scottata nel burro chiarificato
con piramidi di sale bianco,
verdure di stagione grigliate e crema di tartufo
Tomahawk seared in clarified butter,
with pyramids of white salt,
grilled seasonal vegetables and truffle cream

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 Gallese cotte a bassa temperatura,
con funghi porcini spadellati e la sua salsa di cottura
Gallesse lamb ribs cooked at low temperature,
with sautéed porcini mushrooms 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

Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura,
scottato in padella con composta di frutta di stagione,
pan brioche e insalatina di finocchio fresco
Duck breast cooked at low temperature,
pan-seared with seasonal fruit compote,
brioche bread and fresh fennel salad