

Antipasti dal Mare

Giardino di mare - crudo di mare

Selezione di crudités 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

Tartare di tonno “Bluefin”

Con 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

In olio cottura su crema di patate allo Zafferano

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

Tartare di Gambero rosso di Sicilia

al profumo di lime

su vellutata di stracciatella pomodorino bruinoise con salsa di ananas e peperone

Tartar of Sicilian red shrimp with lime scent on cream of stracciatella tomato bruinoise with pineapple and pepper sauce

Antipasti dalla Terra

Crème Brulée di Fois Gras

Cialda di Jamon Iberico croccante, mela candita e Pan Brioche

Fois Gras Crème Brulée, crispy waffle of Iberian Jamon, candied apple and Pan Brioche

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

Carpaccio di Scottona Bretonne roast beef

Con nuvole di patate viola e crema alle erbe aromatiche

Carpaccio of Scottona Breton roast beef clouds of purple potatoes and aromatic herb cream



Insalatina dell'orto del "Nonno Zeffirino"

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

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



Focaccia al formaggio

Focaccia from Recco with cheese

Primi dal Mare

Tagliolini freschi fatti in casa

Con Aragosta, pomodorino Datterino e foglie di basilico

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

Paccheri di Gragnano al sugo di Pescatrice

Con crema di piselli e polvere di patata viola

Gragnano Paccheri Pasta with Pescatrice fish sauce with pea cream and purple potato powder

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 della 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

Secondi del Mare

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

Pescato del giorno scottato su pietra lavica

Con verdure croccanti

Fresh fish blanched on lava stone with crunchy vegetables

Zuppa del pescatore

Con crostini di pane toscano

Fish soup with tuscan bread croutons

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

Secondi della Terra

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

Gallese lamb ribs cooked at low temperature with Porcini mushrooms

Cotoletta di Vitello Dorata

Con insalata fresca e scaglie di Grana

Milanese veal cutlet with fresh salad and parmesan flakes

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

Tournedos glassato al Rifolo

con patate novelle al rosmarino

Tournedos glazed with Rifolo with new potatoes and rosemary