

Antipasti del mare

Giardino 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

Tartar di gambero

Tartar di Gambero di Santa Margherita al profumo di lime
su vellutata di stracciatella pomodorino bruinoise con salsa di ananas e
peperone

Tartar of Santa Margherita shrimp with lime scent on cream of
stracciatella tomato bruinoise with pineapple and pepper sauce

Tartar di Bluefin

Capperi di Pantelleria olive Taggiasche, Datterini, salsa Tzatziki

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

Gamberi e Calamari al profumo di Basilico

Gamberi e Calamari scottati con pomodoro fresco datterino e basilico

Pan-seared prawns and squids with fresh date tomatoes and basil

Tentacolo di Piovra in olio di cottura

su crema di patate allo Zafferano

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

Antipasti della terra

Battuta a coltello di fassona

Condita con senape, scorza di limone, pistacchio di Bronte, sale Maldon affumicato e tuorlo d'uovo

Tartar of Fassona seasoned with mustard, lemon zest, Bronte pistachio, smoked Maldon salt and raw egg yolk

Porcini nostrani croccanti

Crispy porcini

Melanzana alla Parmigiana

Con mozzarella Campana DOP, Reggiano 24 mesi e Pesto Zeffirino

Eggplant parmigiana, basil mozzarella, tomato sauce and pesto Zeffirino cooked in oven

Focaccia al formaggio

Focaccia from Recco with cheese

Insalata di funghi Porcini nostrani

Secondo il mercato con Grana, gruviera e Terzetto

Fresh porcini salad according to the market served with Grana and gruyere cheese

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

Primi del mare

Tagliolini freschi fatti in casa ai 30 tuorli con Aragosta

pomodorino Datterino confit e foglie di basilico
Fresh homemade tagliolini with 30 egg yolks with,
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

Madilli de saea fatti in casa al pesto genovese di Zeffirino

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

Tagliatelle tirate a mano con Funghi Porcini

Home made tagliatelle with Porcini mushrooms

Spaghetti di Gragnano alla nostra carbonara

con guanciaie 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'Acquigiane cotto su pietra lavica

con patate affumicate al rosmarino
Blonde d'Aquitaine fillet cooked on lava stone
with potatoes flavored with fumé rosemary

Filetto con funghi porcini

e clorofilla di prezzemolo
Fillet with Porcini mushrooms and parsley chlorophyll

Tournedos glassato al Rifolo

Con cipolle in agrodolce e asparagi croccanti
Tournedos glazed with Rifolo with sweet
and sour onions and crunchy asparagus

Costine di agnello Gallese

cotte a bassa temperatura
con spinaci in crema piccante
Gallese lamb ribs cooked at low temperature with spicy spinach

Cotoletta di Vitello Dorata

Con insalata fresca e scaglie di Grana
Milanese veal cutlet with fresh salad and parmesan flakes