

# *Percorso di sapori liguri*

## *Tartar tra le onde*

Tartar di gambero di Santa Margherita e Tonno Bluefin  
Tartar of Santa Margherita shrimp and Bluefin Tuna

## *Semplicemente pasta*

Paffutelli alla Frank e Trofiette al pesto genovese di Zeffirino  
*Le nostre paste originali "signature dishes"*  
Home made vegetarian ravioli with basil sauce and home made pasta with pesto sauce

## *Le ricchezze del nostro mare*

Branzino scottato su Pietra lavica con scampo di Sicilia e  
verdure di stagione al profumo del Frantoio  
Fresh seabass on lava stone with seasonable vegetables and extra virgin olive oil

## *Dolci peccati di gola*

La nostra sfogliatina con crema chantilly e Tiramisu  
Our puff pastry with chantilly cream and homemade tiramisu

**€ 100,00** p.p. bevande escluse (drinks excluded)  
Minimo per due - Minimum for two

# *Percorso di sapori di terra*

## *Sui verdi pascoli*

Battuta a coltello di Fassona condita con senape, scorza di limone, pistacchio di Bronte, sale Maldon affumicato e tuorlo d'uovo e Vitel Tonnè alla Zeffirino  
Tartar of Fassona seasoned with mustard, lemon zest, Bronte pistachio, smoked Maldon salt and raw egg yolk and Vitel tonnè

## *Semplicemente pasta*

Paffutelli alla Frank e Trofiette al pesto genovese di Zeffirino  
*Le nostre paste originali "signature dishes"*  
Home made vegetarian ravioli with basil sauce and home made pasta with pesto sauce

## *Le ricchezze della nostra terra*

Filetto di Blonde d'Aquitaine in salsa al tartufo e funghi porcini con patate al rosmarino  
Blonde d'Aquitaine fillet in truffle and porcini mushroom sauce with rosemary potatoes

## *Dolci peccati di gola*

La nostra sfogliatina con crema chantilly e Tiramisu  
Our puff pastry with chantilly cream and homemade tiramisu

**€ 100,00** p.p. bevande escluse (drinks excluded)  
Minimo per due - Minimum for two