

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

€. 110,00 p.p. bevande comprese (drinks included)
Abbinamento suggerito vino Selez. Zeffirino. (suggested pairing wine Zeffirino selection)

Per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

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 Insalata di Carciofi

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

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 nostra terra

Filetto di Blonde d'Aquitaine in salsa di tartufo e funghi con patate al rosmarino

Blonde d'Aquitaine fillet in truffle and mushrooms sauce with rosemary potatoes

dolci peccati di gola

La nostra sfogliatina con crema chantilly e tiramisù

Our puff pastry with chantilly cream and homemade tiramisù

€. 110,00 p.p. bevande comprese (drinks included)

Abbinamento suggerito vino Selez. Zeffirino. (suggested pairing wine Zeffirino selection)