

percorso di sapori liguri

Tartar tra le onde

Tartar di Gambero di Santa Margherita e Tonno Rosso

Tartar of Santa Margherita shrimp and Red Tuna

2-4-7 (*) (#)

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

1-3-5-7-8 (@)

le ricchezze del nostro mare

Branzino scottato su Pietra lavica con

verdure di stagione al profumo del Frantoio

Fresh seabass on lava stone with seasonable vegetables and extra virgin olive oil

4

dolci peccati di gola

La nostra sfogliatina con crema chantilly e Tiramisu

Our puff pastry with chantilly cream and homemade tiramisu

1-3-7

€ 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 Angus con pistacchio di Bronte e Vitello tonnato
Angus Tartar with Bronte pistachio and Vittel Tonne

3-5-7-10

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

1-3-5-7-8 (@)

le ricchezze della nostra terra

Filetto di Angus con salsa al Campaccio e schiacciata di patate al Tartufo nero
Angus fillet with Campaccio sauce and mashed potatoes with black truffle

1-7-12

dolci peccati di gola

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

1-3-7

€. 100,00 p.p. bevande escluse (drinks excluded)

Minimo per due – Minimum for two