

# antipasti dal mare

Giardino di mare - crudo di mare - (\*)

*Selezione di crudit es di mare - coquillage, mollame, crostacei e pescati - secondo la disponibilit  del mercato*

Assortment of raw seafood: coquillage, crustaceans, shellfish and raw fish - according to market availability

2-4-14 (#)

Tartar di Gambero di Santa Margherita al profumo di lime  
su vellutata di stracciatella pomodorino bruinoise

Tartar of Santa Margherita shrimp with lime scent on cream of stracciatella tomato bruinoise

2-7 (\*)

Tartar di tonno "rosso",  
capperi di Pantelleria, olive Taggiasche,  
Datterini, salsa Tzatziki

Red Tuna tartar, Pantelleria capers, Taggiasche olives, tomatoes Datterini, Tzatziki sauce

4-7 (#)

Salmone selvaggio marinato agli agrumi con crema  
di Caprino alle erbe e Caviale in acqua di cetriolo

Citrus marinated wild salmon with cream  
goat's cheese with herbs and caviar in cucumber water

4-7 (#)


Tentacolo di Polpo scottato su letto di Quinoa  
con dressing all'arancio di Sicilia


Seared Octopus Tentacle on a bed fo Quinoa with sicilian orange dressing


4-7 (\*)


# antipasti dalla terra

Battuta di filetto di manzo condita con senape, scorza di limone, pistacchio di Bronte, sale Maldon e tuorlo d'uovo  
Beef fillet seasoned with mustard, lemon zest, Bronte pistachio, Maldon salt and egg yolk  
3-5-10

Melanzana alla Parmigiana con Bufala Campana Dop, Reggiano 24 mesi e Pesto Zeffirino   
Eggplant parmigiana, basil mozzarella, tomato sauce and pesto Zeffirino cooked in oven  
1-5-7-9

Focaccia al formaggio con pesto Zeffirino   
Focaccia from Recco with cheese and Zeffirino's pesto  
1-5-7-9 (\*) (@)

Caprese di Burrata con pomodorini ciliegini e Pesto   
Caprese with Burrata, cherry tomatoes and Zeffirino's pesto  
1-5-7-9

Insalatina dell'orto del "Nonno Zeffirino"   
*Insalatine fresche dell'orto, pomodori freschi, verdure di stagione, mozzarella di Bufala campana, cialda croccante, condita con balsamico "25 anni" e profumo di frantoio*  
Fresh salads, fresh tomatoes and seasonal vegetables, Buffalo mozzarella, crispy wafer, flavored with balsamic of "25 years old" and the scent of a e.v.o. oil  
7

# *primi dal mare*

Tagliolini freschi fatti in casa ai 30 tuorli con Astice,  
pomodorino Datterino confit e foglie di basilico  
Fresh homemade tagliolini with 30 egg yolks  
with Lobster , Datterino confit tomato and basil leaves  
1-2-3-12 (@)

Tagliolini al Caviale profumati al Lime  
Tagliolini with Caviar Lime flavored  
1-3-4-7

Linguine nere di Gragnano trafilate al bronzo  
con vongole veraci, bottarga di Cabras  
Gragnano black linguine drawn in bronze  
with veracious clams, Cabras bottarga  
1-4-12-14

Spaghetti ai profumi di mare, con Calamari, Gamberi, Frutti  
di mare e pomodorini Pachino  
Spaghetti with Shrimps, Squids, Seafood and Pachino tomatoes  
1-2-4-12-14 (\*)

# *primi dalla terra*

Minestrone alla genovese

Vegetable soup

3-5-7-8-9



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

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



Mandilli de saea fatti in casa

al pesto genovese di Zeffirino

*Lasagnette fatte in casa al pesto genovese*

Home made lasagna with pesto sauce

1-3-5-7-8



Fetuccine alla crema di Asparagi e mandorle tostate

Fetuccine with asparagus cream and toasted almonds

1-3-5-7



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

1-4

Ravioli di magro al ragù di Angus

Vegetable ravioli with Angus fillet ragout

1-3-5-7-9-12

# *secondi dal 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

2-4-12

Pescato del giorno scottato su pietra lavica o

alla ligure con olive e patate al vermentino

Fresh fish blanched on lava stone or Ligurian style with olive and  
potatoes with vermentino wine flavor

4-7

Zuppa del Pescatore con crostini di pane toscano

Fish soup with tuscan bread croutons

1-2-4-12

Tataki di tonno Rosso Bluefin

su letto di Salicornia e Chimichurri

Red tuna bluefin tataki on Glasswort and chimichurri

4-9(#)

Filetto di baccala Black Code

con salsa al rafano profumato al coriandolo

"Black Code" cod fillet with horseradish sauce flavored with coriander

4-3(#)

# *secondi dalla terra*

Filetto di Angus cotto su pietra lavica  
con patate affumicate al rosmarino  
Angus fillet cooked on lava stone  
with potatoes flavored with fumé rosemary

7

Petto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura  
in salsa cacciatora

Chicken breast Cacciatore style

7-9

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

Costine di agnello in crosta di erbe aromatiche  
su hummus di ceci

Lamb ribs Lamb ribs crusted with aromatic herbs on chickpea hummus

1-7 (\*)

Cotoletta di Vitello Dorata

con stracciata di Bufala, pomodori secchi di Sicilia e rucola  
Milanese veal cutlet with bufala, sicilian dried tomatoes and rocket

1-3-7

Tomahawk con verdure di stagione e salsa al pepe  
profumato al Jack Daniel's

Tomahawk seared with seasonal vegetables and Jack Daniel's flavored  
pepper sauce 1-3-7