

# Antipasti dal mare

## **Giardino di mare - crudo 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 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

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

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

## **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

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

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

# 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

## **Melanzana alla Parmigiana con Bufala Campana Dop, Reggiano 24 mesi con olio al basilico**

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



## **Focaccia al formaggio con pesto Zeffirino**

Focaccia from Recco with cheese and Zeffirino's pesto



## **Caprese di Burrata con pomodorini ciliegini e pesto**

Caprese with Burrata, cherry tomatoes and Zeffirino's pesto



## **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



# Primi dal mare

## **Tagliolini freschi fatti in casa ai 30 tuorli con Astice, pomodorino Datterino e foglie di basilico**

Fresh homemade tagliolini with 30 egg yolks with Lobster , Datterino tomato and basil leaves

## **Tagliolini al Caviale profumati al Lime**

Tagliolini with Caviar Lime flavored

## **Spaghetti neri di Gragnano trafiletti al bronzo con vongole veraci, bottarga di Cabras**

Gragnano black spaghetti drawn in bronze with veracious clams, Cabras bottarga

## **Spaghetti ai profumi di mare, con Calamari, Gamberi, Frutti di mare e pomodorini Pachino**

Spaghetti with Shrimps, Squids, Seafood and Pachino tomatoes

# Primi dalla terra

## Minestrone alla genovese

Vegetable soup



## 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



## Mandilli de saea fatti in casa al pesto genovese di Zeffirino

*Lasagnette fatte in casa al pesto genovese*

Home made lasagna with pesto sauce



## Fettuccine con funghi Porcini

Fettuccine with Porcini Mushrooms



## 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

## Ravioli di magro al ragù di Angus

Vegetable ravioli with Angus fillet ragout

# 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

## Pescato del giorno scottato su pietra lavica con verdure croccanti

Fresh fish blanched on lava stone with vegetables

## Pescato del giorno alla ligure con olive e patate al Vermentino

Fresh fish Ligurian style with olive and potatoes with vermentino wine flavor

## Branzino al sale ( min 4 pax)

Sea bass in salt ( min 4 pax)

## Tataki di tonno Rosso Bluefin su letto di Salicornia e Chimichurri

Red tuna bluefin tataki on Glasswort and chimichurri

# 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

**Stracotto di Angus della nonna Olga**  
Grandma Olga's Angus stew

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

**Costine di agnello in crosta di erbe aromatiche su hummus di ceci**  
Lamb ribs Lamb ribs crusted with aromatic herbs on chickpea hummus

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

**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