

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