

Dal Fornaio

Pizzata

Focaccina al formaggio

Focaccina al formaggio e pesto di Zeffirino

Focaccina al formaggio e tartufo

Antipasti

Tatin alla Portofino

Cherry tomatoes tatin, pesto shortbread

Melanzana laccata, pomodoro al carbone,
burrata e pinoli tostati

Caramelized aubergine, charred tomato,
burrata, toasted pine nuts

Calamaretti e zucchine fritti

Fried calamari and zucchini

Polpo e patate affumicate

Octopus and smoked potatoes

Gamberi crudi di Sicilia, olio, basilico e limone

Sicilian raw shrimps, oil, basil and lemon

Tonno alla cortigiana

Half-cooked tuna, tomatoes, capers, lemon

Carpaccio di filetto di manzo croccante al basilico

Crispy beef fillet carpaccio, basil

Ricciola marinata alla pesca e tartufo

Peach and summer truffle marinated yellowtail

Freschezza

Insalatina di piselli freschi, fave, pomodorini,
caprino, ricotta affumicata e vinaigrette al limone

Fresh peas salad, fava, cherry tomatoes,
goat cheese, smoked ricotta and lemon vinaigrette

Insalata croccante di avocado e caprino

Crispy avocado salad, cucumber, orange supreme and goat cheese

Pomodori datterino e burrata Pugliese

Datterino tomatoes and burrata from Puglia

+

La Pasta Fresca *Nostra Produzione*

PASTA FATTA IN CASA
FRESH HOMEMADE PASTA

Trofie o Mandilli al Pesto di Zeffirino
Trofie or mandilli with Zeffirino pesto, our signature

Trofie o Mandilli al Pesto di Zeffirino
e tartare di gamberi di Sicilia
Trofie or mandilli with Zeffirino pesto
and Sicilian prawn tartare

I famosi Paffutelli alla Frank
Frank's famous Paffutelli

Mezze Maniche della casa, leggermente piccanti
Small rigatoni, lightly spicy tomato cream

Tagliolini alle vongole e bottarga
Tagliolini with clams and bottarga

Mezze maniche all'amatriciana
e prosciutto di manzo affumicato
Mezze maniche, tomato sauce with black pepper
and smoked beef prosciutto

Paccheri all'astice e dragoncello
Paccheri, lobster and fresh tarragon

Orecchiette al ragù di polpo piccanti
Orecchiette with spicy octopus ragù

Pappardelle al ragù bianco di vitello
Pappardelle with white veal ragù

Conchiglie al tartufo
Conchiglie with creamy summer truffle sauce

+

Le specialità da condividere

Il tradizionale branzino in crosta di sale della famiglia Belloni
The traditional salt-crusted seabass from the Belloni family

Le fettucine all'aragosta, pesto e tanto amore
Fettucine, lobster, pesto and lots of love

La grande orecchia d'elefante
« Elephant ear » veal milanese, roquette and cherry tomatoes - to share
supp. poached egg and summer truffle

Il capretto alla Ligure cotto 72 ore a fuoco lento
Ligurian-style candied goat

La maestosa tagliata di Wagyu, patate arrosto al rosmarino
Wagyu beef tagliata, roasted potatoes with rosemary

Pesci

Orata alla Mediterranea
Mediterranean seabream, cooked with seaweed

Sogliola alla mugnaia
Sole meunière

Carni

Paillard di pollo marinato al chinotto, salsa alla cacciatora
Chinotto marinated chicken, tomatoes, peppers, onions, Taggiasca olives

Filetto di manzo al pepe verde
Beef filet with green pepper sauce

Saltimbocca di vitello, prosciutto di manzo e scamorza affumicata
Veal saltimbocca stuffed with beef prosciutto and smoked scamorza

Contorni

Patate saltate
Sautéed potatoes

Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach, garlic, oil and peperoncino

Verdure saltate
Sautéed vegetables

Insalata di pomodori
Tomato salad

Il Vassoio dei Dolci

Gelato al pistacchio come alle giostre

Pistachio ice cream made-to-order and caramelized pistachios - for 2

Espresso cheesecake

Roasted coffee cheesecake and crispy cocoa

Pavlova ai frutti di bosco

Red berries pavlova

Il budino della mia infanzia

Creamy pudding from my childhood, caramel

Torta gianduia

Creamy chocolate and hazelnuts tart

Millefoglie limone e basilico

Lemon and basil millefeuille

Torta alle fragole, sambuca e basilico

Strawberry, sambuca and basil tart

Frutti di bosco

Selection of berries