

Dal Fornaio

Pizzata 29

Focaccina al formaggio 27

Focaccina al formaggio e pesto di Zeffirino 32

Focaccina al formaggio e tartufo 36

Antipasti

Tatin alla Portofino 27

Cherry tomatoes tatin, pesto shortbread

Melanzana laccata, pomodoro al carbone, burrata e pinoli tostati 23

Caramelized aubergine, charred tomato, burrata, toasted pine nuts

Calamaretti e zucchine fritti 25

Fried calamari and zucchini

Polpo e patate affumicate 29

Octopus and smoked potatoes

Gamberi crudi di Sicilia, olio, basilico e limone 39

Sicilian raw shrimps, oil, basil and lemon

Tonno alla cortigiana 28

Half-cooked tuna, tomatoes, capers, lemon

Carpaccio di filetto di manzo croccante al basilico 29

Crispy beef fillet carpaccio, basil

Prosciutto di Parma e bufala 28

Parma ham and bufala mozzarella

Tartare di tonno, avocado e caviale da condividere 190

Tuna tartare, avocado and caviar

Freschezza

Insalatina di piselli freschi, fave, pomodorini, caprino, ricotta affumicata e vinaigrette al limone 27

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

Insalata croccante di avocado e caprino 26

Crispy avocado salad, cucumber, orange supreme and goat cheese

Insalata Nizzarda, grazie a Garibaldi 28

Genovese salad, like a Niçoise, anchovies, tuna, olives - seasoned in front of you

Il magnifico carciofo come ad Albenga 34

Artichoke in bloom, avocado and parmesan

Pomodori datterino e burrata Pugliese 25

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 35
Trofie or mandilli with Zeffirino pesto,
our signature

Trofie o Mandilli al Pesto di Zeffirino
e tartare di gamberi di Sicilia 46
Trofie or mandilli with Zeffirino pesto
and Sicilian prawn tartare

I famosi Paffutelli alla Frank 39
Frank's famous Paffutelli

Mezze Maniche della casa, leggermente piccanti 27
Small rigatoni, lightly spicy tomato cream

Tagliolini alla carbonara di ricci di mare e nocciole del Piemonte 59
Tagliolini alla carbonara, urchins and Piemontese hazelnuts

Tagliolini alle vongole e bottarga 42
Tagliolini with clams and bottarga

Paccheri all'astice e dragoncello 74
Paccheri, lobster and fresh tarragon

Bucatini al ragù di polpo piccanti 36
Bucatini with spicy octopus ragù

Pappardelle al ragù bianco di vitello 32
Pappardelle with white veal ragù

Ravioli di ricotta e tartufo della Maison Perrin 34
Ricotta ravioli from Maison Perrin, truffle cream and summer truffle

Risotto, provola affumicata, zucchine trombette e bottarga di tonno 42
Rice, smoked provola, zucchini and tuna bottarga

Le specialità da condividere

Il tradizionale branzino in crosta di sale della famiglia Belloni 98
The traditional salt-crusted seabass from the Belloni family

Le fettucine all'aragosta, pesto e tanto amore 150
Fettucine, lobster, pesto and lots of love

La grande orecchia d'elefante 95
« Elephant ear » veal milanese, roquette and cherry tomatoes - to share
supp. poached egg and summer truffle +23

Il capretto alla Ligure cotto 72 ore a fuoco lento 98
Ligurian-style candied goat

La maestosa tagliata di Wagyu, patate arrosto al rosmarino 240
Wagyu beef tagliata, roasted potatoes with rosemary

Pesci

Orata alla Mediterranea 34
Mediterranean seabream, cooked with seaweed

Black cod al mirto 49
Black cod marinated with myrtle

Sogliola alla mugnaia 74
Sole meunière

Carni

Paillard di pollo marinato al chinotto, salsa alla cacciatora 34
Chinotto marinated chicken, tomatoes, peppers, onions, Taggiasca olives

Filetto di manzo al pepe verde 44
Beef filet with green pepper sauce

Saltimbocca di vitello, prosciutto di manzo e scamorza affumicata 49
Veal saltimbocca stuffed with beef prosciutto and smoked scamorza

Contorni

Patate saltate 8
Sautéed potatoes

Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino 10
Sautéed spinach, garlic, oil and peperoncino

Zucchine trombette 12
Zucchini and almonds

Insalata di pomodori 9
Tomato salad



Il Vassoio dei Dolci

Gelato al pistacchio come alle giostre 30
Pistachio ice cream made-to-order and caramelized pistachios - for 2

Espresso cheesecake 18
Roasted coffee cheesecake and crispy cocoa

Pavlova ai frutti di bosco 22
Red berries pavlova

Il budino della mia infanzia 14
Creamy pudding from my childhood, caramel

Torta gianduia 17
Creamy chocolate and hazelnuts tart

Millefoglie limone e basilico 15
Lemon and basil millefeuille

Torta alle fragole, sambuca e basilico 16
Strawberry, sambuca and basil tart

Frutti di bosco 24
Selection of berries