

Dal Fornaio

Pizzata 23

Focaccina al formaggio 21

Focaccina al formaggio e pesto di Zeffirino 27

Focaccina al formaggio e tartufo 34

Antipasti

Tatin alla Portofino 27

Cherry tomatoes tatin, pesto shortbread

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

Caramelized eggplants, charred tomato, burrata, toasted pine nuts

Ricciola marinata alla pesca e tartufo 34

Peach and summer truffle marinated yellowtail

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 del Mediterraneo, avocado e caviale 190

Mediterranean 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 Nizzarda grazie a Garibaldi 28

Genovese salad, like a Niçoise, made-to-order, anchovies, tuna, olives

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 49
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

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

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

Conchiglie al tartufo 29
Conchiglie with creamy summer truffle sauce

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

Pastina orzotto, cannolicchi, vongole,
gamberi e datterino confit 39
Pastina orzotto, razor clams, vongole,
shrimps and candied datterino tomatoes

+

Le specialità da condividere

La grande orecchia di elefante vestita con tartufo 75
« Elephant ear » veal milanese, roquette and cherry tomatoes - to share
supp. poached egg and summer truffle +23

La maestosa tagliata di Wagyu, patate arrosto al rosmarino 215
Wagyu beef tagliata, roasted potatoes with rosemary

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

Pesci

Orata alla Mediterranea 34
Mediterranean seabream, cooked with seaweed

Black cod al mirto 49
Black cod marinated with myrtle

Sogliola alla mugnaia 89
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

Scaloppina di vitello al limone 36
Veal escalope with lemon

Contorni

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

Patate saltate 8
Sautéed potatoes

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

Torta Mimosa di Zeffirino 16

Sponge cake, orange blossom cream, candied orange zests

Tiramisù all'amaretto 14

Classic Tiramisu

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