

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

Tatin de tomates cerise, sablé au pesto

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

Aubergines caramélisées, tomate cuite au charbon, burrata, pignons de pin toastés

Carpaccio di filetto di manzo croccante al basilico 29

Carpaccio de filet de bœuf croquant au basilic

Prosciutto di Parma e bufala 28

Jambon de Parme et mozzarella di bufala

Prosciutto di Kobe e panettone 49

Jambon de Kobe et panettone

Calamaretti e zucchine fritti 25

Fritures de calamars et courgettes

Polpo e patate affumicate 29

Poulpe et pommes de terre fumées

Tonno alla cortigiana 28

Thon mi-cuit, tomates, câpres, citron

Gamberi crudi di Sicilia, olio, basilico e limone 39

Crevettes crues de Sicile, huile, basilic et citron

Tartare di tonno del Mediterraneo, avocado e caviale 120

Le tartare de thon méditerranéen, avocat et caviar

Freschezza

Insalata croccante di avocado e caprino 26

Salade d'avocat croquante, concombre,
suprême d'orange et fromage de chèvre

Il magnifico carciofo, avocado e parmigiano 34

Salade d'artichaut dans sa fleur, avocat et parmesan

Pomodori datterino e burrata Pugliese 25

Tomates datterino et burrata des Pouilles

La Pasta Fresca Nostra Produzione

PASTA FATTA IN CASA
PÂTES FRAÎCHES MAISON

Trofie o Mandilli o Spaghetti edamame al Pesto di Zeffirino 35
Trofie ou mandilli ou spaghetti edamame au pesto de Zeffirino,
notre signature

Trofie o Mandilli al Pesto di Zeffirino e tartare di gamberi di Sicilia 49
Trofie ou mandilli e au pesto de Zeffirino et tartare de crevettes de Sicile

I famosi Paffutelli alla Frank 39
Les célèbres Paffutelli de Frank

Mezze Maniche della casa, leggermente piccanti 27
Petites rigatoni à la crème de tomate, légèrement épicée

Paccheri all'astice e dragoncello 74
Paccheri, homard et estragon frais

Bucatini al ragù di polpo piccanti 36
Bucatini au ragoût de poulpe épicé

Conchiglie al tartufo 29
Conchiglie à la sauce crémeuse à la truffe d'été

Pappardelle al ragù bianco di vitello 32
Pappardelle au ragoût blanc de veau

Tagliolini alle vongole e bottarga 42
Tagliolini aux palourdes et poutargue

Lasagna di vitello, funghi, fontina e tartufo 39
Lasagnes de veau, champignons, fontina et truffe

Le specialità da condividere

Il tradizionale branzino in crosta di sale della famiglia Belloni 120
Le traditionnel loup en croûte de sel de la famille Belloni

La grande orecchia di elefante classica 75
La milanaise de veau « oreille d'éléphant », roquette et tomates cerises - à partager
supp. œuf mollet et truffe d'été +23

La maestosa tagliata di Wagyu, patate arrosto al rosmarino 215
La majestueuse tagliata de Wagyu, pommes de terre rôties au romarin

Il capretto alla Ligure cotto 72 ore a fuoco lento 98
Le chevreau confit à la Ligure, cuit 72 heures à feu doux

Pesci

Orata alla Mediterranea 34
Dorade à la méditerranéenne, cuite aux algues marines

Black cod al mirto 49
Black cod mariné à la myrte

Sogliola alla mugnaia 89
Sole meunière

Carni

Paillard di pollo marinato al chinotto, salsa alla cacciatora 34
Poulet mariné au Chinotto, tomates, poivrons, oignons, olives Taggiasche

Filetto di manzo al pepe verde 44
Filet de bœuf au poivre vert

Scaloppina di vitello al limone 36
Escalope de veau au citron

Contorni

Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino 10
Épinards sautés, ail, huile et peperoncino

Patate saltate 8
Pommes de terre sautées

Funghi saltati 14
Poêlée de champignons

Broccoletti, aglio, olio e peperoncino 12
Brocolis, ail, huile et peperoncino

Insalata di pomodori 9
Salade de tomates

Il Vassoio dei Dolci

Gelato al pistacchio come alle giostre 30
Crème glacée à la pistache faite à la minute
et ses pistaches caramélisées - pour 2

Pavlova ai frutti esotici 22
Pavlova aux fruits exotiques

Tiramisù all'amaretto 14
Tiramisù classique

Il budino della mia infanzia 14
Pudding crémeux de mon enfance, caramel coulant

Torta gianduia 17
Tarte crémeuse au chocolat et noisettes

Millefoglie vaniglia e caramello 17
Millefeuille à la vanille et caramel

Torta meringata, crema al bergamotto e basilico 16
Tarte meringuée, crème de bergamote et basilic

Mousse al cioccolato e olio extra vergine d'oliva 16
Mousse au chocolat et huile d'olive extra vierge

Frutti di bosco 24
L'assiette de fruits rouges