

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 tostati 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

Filetto di vitello tonnato 27

Filet de veau, sauce au thon

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

Ossobuco di vitello 45
Osso bucco de veau, rigatoni

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

Paccheri alla Montecarlo 42
Tomates cerises rôties, stracciatella et jambon de bœuf

Le specialità da condividere

Il tradizionale branzino alla Ligure 120
Filet de loup rôti, tomates sèches, câpres et olives Taggiasche

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 Chateaubriand, patate arrosto al rosmarino 115
La majestueuse tagliata de Chateaubriand, pommes de terre rôties au romarin

Spalla d'agnello confit alla Ligure cotto 72 ore a fuoco lento 98
Épaule d'agneau confite 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

Scampi al vapore 42
Langoustines vapeur, citron et huile d'olive

Carni

Pollo alla salvia 34
Poulet à la sauge et scamorza fumée

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
Crème renversée 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

Pour consulter la liste des allergènes, veuillez scanner le QR code ci-dessous.

