

Dal Fornaio

Focaccina al formaggio 25

Focaccina al formaggio e pesto di Zeffirino 32

Antipasti

Tortino tatin di Portofino 27

Cherry tomatoes tatin, pesto shortbread

Melanzana laccata, pesto di pomodoro, burrata e pinoli tostati 23

Caramelized aubergine, tomato pistou, burrata, toasted pine nuts

Filetto di vitello tonnato 28

Veal fillet with tuna sauce

Carpaccio di filetto di manzo croccante al basilico 29

Crispy beef fillet carpaccio, basil

Freschezza

Insalata César al pesto di Zeffirino 24

Caesar sauce salad and crispy guanciale

Gamberi supplement +6

Pollo supplement +6

Pomodori datterino e burrata Pugliese 25

Datterino tomatoes and burrata from Puglia

Insalata croccante di avocado e caprino 26

Avocado salad, cucumber, orange supreme and goat cheese

La riviera di Zeffirino

Mandilli o trofie al pesto Genovese 35

Classic Zeffirino 1939 pesto made with Ligurian basil,
Italian pine nuts, 24-month aged Parmigiano Reggiano
and Ligurian Riviera extra virgin olive oil

Trenette al limone di Mentone 33

Almond pesto with Menton lemon and Amalfi citrus

Corzetti alla Sanremese 42

Classic Zeffirino 1939 pesto with lightly seared red prawns from Sanremo

Paffuttelli alla Frank 39

The famous ravioli with creamy pesto sauce,
a tribute to Lumarzo, the birthplace of Frank Sinatra's mother

Pasta

Tagliolini vongole e bottarga 38

Tagliolini with clams and bottarga

Mezze maniche della casa, leggermente piccanti 26

Small rigatoni with lightly spicy tomato cream

Bucatini cacio e pepe, pinoli 26

Bucatini with Pecorino, black pepper and pine nuts

Pappardelle al ragù bianco di vitello 32

Pappardelle with white veal stew

Paccheri all'astice e dragoncello 59

Paccheri, lobster and fresh tarragon



Pasta senza glutine disponibile su richiesta.
Gluten-free pasta available upon request.

Le specialità da condividere

Il tradizionale branzino come ad Amalfi 89
Roasted sea bass fillet, capers, lemon and fine herbs

La maestosa tagliata di Chateaubriand,
patate arrosto al rosmarino 110
Chateaubriand tagliata,
roasted potatoes with rosemary

Carni

Paillard di pollo bella leggera 28
Grilled chicken paillard with tomatoes, avocado and pine nuts

Milanese di filetto di vitello 37
Veal fillet milanese, cherry tomatoes, arugula

Filetto di manzo al fumo, salsa al pepe verde and patate arrosto 46
Beef filet, with green pepper sauce and roasted potatoes

Pesci

Tonno alla Ligure 38
Half-cooked tuna, cherry tomatoes,
Taggiasca olives and pine nuts

Orata alla Mediterranea 36
Mediterranean seabream, cooked with seaweed

Contorni

Le patatine fritte 15
Fried potatoes

Patate saltate al rosmarino 12
Rosemary sautéed potatoes

Insalata di pomodori, avocado, rucola e pinoli 14
Tomato, avocado, rucola and pine nut salad

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

Il Vassoio dei Dolci

Gelato al pistacchio come alle giostre 30

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

Tiramisù classico 14

Classic tiramisu

Il budino della mia infanzia 14

Creamy pudding from my childhood, caramel

Tarte Tatin da condividere 23

Tarte Tatin with apples
and mascarpone cream
- to share -

Sgroppino 14

Prepared in front of you
- for 1 or 2 -

Lemon sorbet, Vodka and Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Mousse al cioccolato e nocciole 16

Chocolate mousse and hazelnuts

CONTRIBUTO DEL PERSONALE - STAFF CONTRIBUTION

I prezzi del menù non includono un contributo volontario pari al 5% destinato al personale.

Gli ospiti hanno la possibilità di aggiungerlo liberamente, a loro discrezione.
voluntary 5% staff gratuity is not included in the listed prices. Guests may choose
to add this contribution at their discretion.

Per consultare l'elenco degli allergeni, scansiona il QR code qui sotto.

To view the list of allergens, please scan the QR code below.

