

Menu Degustazione Mare

antipasto

Insalatina del Golfo Paradiso

Assortimento di molluschi e crostacei con verdure di stagione
Assortment of mollusk and crustacean with seasonal vegetables

primo piatto

Trofiette al pesto Zeffirino

Home made pasta with pesto sauce

secondo piatto

Scrigno di mare alla Zeffirino

Sea food soup with crustaceans, shrimps, claims and squids

dolce

La nostra sfogliatina con crema chantilly

Our puff pastry with chantilly cream

verticale di quattro vini D.o.c. in abbinamento
verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo

Menu degustazione terra

antipasto

Carpaccio di Angus con fiori di capperi, cipolla di Tropea gentile, verdure di stagione e scaglie di parmigiano stagionato ventiquattro mesi

Carpaccio of Angus with caper flowers, mild Tropea onion, seasonal vegetables and shaved parmesan cheese twenty four months old

primo piatto

Trofiette al pesto Zeffirino

Home made pasta with pesto sauce

secondo piatto

Tournedos tartufato alla Zeffirino con patate fumè alle erbe

Tournedos in truffle cream with smoked potatoes in herbs

dolce

La nostra sfogliatina con crema chantilly

Our puff pastry with chantilly cream

*verticale di quattro vini d.o.c. in abbinamento
verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo*

antipasti dal mare

Giardino di mare - crudo di mare - (*)

Selezione di cruditées di mare - coquillage, mollame, crostacei e pescati secondo disponibilità del mercato
Assortment of raw seafood: coquillage, crustaceans, shellfish and raw fish



Insalatina del Golfo Paradiso

Assortimento di molluschi e crostacei con verdure di stagione
Assortment of mollusk and crustacean with seasonal vegetables



Tartar di tonno con Tzatziki (*)

Tuna tartar with Tzatziki



Tentacolo di Piovra in olio cottura su crema di patate allo Zafferano

Tentacle of Piovra cooked in ex.verg.olive oil
with saffron potato cream



Per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(*) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

Antipasti dalla terra

Carpaccio di Fassone alla nostra maniera

*Carpaccio di manzo servito con fiori di Capperò,
cipolla gentile e scaglie di Parmigiano*
Beef carpaccio served with Caper flowers,
gentle onion and Parmesan flakes



Pan Brioche, Fior di latte, crudo di Parma e Pesto

Pan Brioche, Fior di latte cheese, raw Parma and Pesto sauce

l'Insalata di Zeffirino

*Insalatina mista e verdure di stagione
con avocado, pomodori, noci, pinoli e mozzarella di Bufala*
Mixed salad and seasonal vegetables
with avocado, tomatoes, walnuts, pine nuts and buffalo mozzarella



Focaccia al formaggio "Zeffirino"

Typical cheese focaccia in Zeffirino style



Per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(*) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

Primi dal mare

Linguina trafilata al bronzo con Astice pomodorino datterino confit e cipolla di Tropea

Linguina with lobster
with cherry tomato and onion from Tropea



Paccheri di Gragnano alla Sinfonia di mare con frutti di mare, gamberi, crostacei e molluschi

Pasta from Gragnano with sea food,
shrimps, crustaceans and squids



Caramelle di crostacei con pomodorino fresco e trito di scampi

Ravioli stuffed with crustaceans
with fresh tomatoes and shrimps

Orzotto al profumo di mare e petali di fiori

Barley with sea food and flower petals



Linguine nere di Gragnano con vongole veraci e bottarga

Gragnano black linguine
with clams and bottarga



Primi dalla terra

Paffutelli alla "Frank"

Ravioli di magro profumati in salsa di basilico e pinoli
Ravioli with herbs in basil sauce



Mandilli de saea al pesto di Zeffirino

Lasagnette fatte in casa al pesto
Home made lasagna with pesto sauce



Pappardelle alla bolognese

Pappardelle with meat ragout

Pansotti in salsa di noci

Ravioli stuffed with herbs in walnut sauce



Plin in crema di tartufo, funghi porcini con tuorlo d'uovo

Ravioli stuffed with meat in truffle cream,
porcini mushroom and egg

Quinoa con verdure dell'orto mantecata al profumo di frantoio

Quinoa with vegetables in extra virgin olive oil



Minestrone alla genovese

Vegetable soup



Secondi dal mare

Piatto reale di crostacei

*Astice, scampi e gamberi cotti al vapore
in salsa agli agrumi*

Lobster, shrimps and prawns cooked in steam
with citrus fruits cream



La nostra padellata come da tradizione

Assortimento di pescati del giorno, molluschi

e crostacei scottati in padella con verdure di stagione

Assortment of fresh fish, cuttlefish, shrimps, crustaceans,
shellfish, sautéed in pan with seasonal vegetables



Scrigno di mare alla Zeffirino

*Zuppa di mare con assortimento di pescati,
crostacei e frutti di mare*

Sea food soup with fresh fish of the day, crustaceans and claims



Pescato del giorno cotto lentamente, al vapore della salina di Trapani con verdure croccanti

Fresh fish cooked slowly and steamed
in sea salt from Trapani with crisp vegetables



Fritto misto di mare dal nostro mare

Mixed fried seafood

secondi dalla terra

**Fiorentina con crema al burro d'alpeggio
con cofanetto di cipolla bionda
ripiena di ratatouille di verdure e scamorza**
Fiorentina in butter cream with blonde onion casket
stuffed with vegetable ratatouille and scamorza cheese



**Filetto di manzo su pietra lavica
con patate al profumo di rosmarino**
Beef fillet cooked on lava stone
with potatoes flavored with rosemary



**Tournedos tartufato alla Zeffirino
con patate fumè alle erbe**
Tournedos in truffle cream
with smoked potatoes in herbs



**Costine di agnello cotte a bassa temperatura
con spiedino di crocchette di patate**
Lamb ribs cooked at low temperature
with potato croquettes



**Costoletta di vitello dorata con pomodorini,
scaglie di Grana, insalatina fresca e burro al limone**
Fried veal cutlet with cherry tomatoes,
flakes of Grana, fresh salad and lemon butter

Millefoglie di melanzana con tofu
Aubergine millefeuille with tofu



le nostre golosità

Tavolozza del pasticcere

Assortment of cakes

Verticale di cioccolato con degustazione di Ron

Assortment of chocolate cream with Ron

La nostra millefoglie

Our puff pastry with chantilly cream

Zuppetta inglese di *nonna Olga*

Trifle

Pavlova di frutti di bosco e crema alla vaniglia

Pavlova with wild berries and vanilla cream

Ops ! mi è caduto il tiramisù

Coffee cake with mascarpone cheese

I nostri sorbetti e i nostri gelati

Sorbets and ice creams

Selezione di formaggi con i suoi accompagnamenti

Cheese selection

Carpaccio di ananas al profumo di cannella con gelato alla crema

Pineapple carpaccio with cinnamon and ice cream