

Dal Fornaio

Pizza finissima pomodoro, scamorza fumée, burrata et pesto di Zeffirino 29

Pizza finissima 'nduja et spianata piccante 26

Pizza finissima à la truffe de la Riviera 32

Focaccina au fromage 24

Focaccina au fromage et pesto de Zeffirino 29

Antipasti

Tortino tatin di Portofino 27

Tatin de tomates cerises, sablé au pesto

Melanzana laccata, pesto di pomodoro, burrata e pinoli tostati 25

Aubergine caramélisée, pistou à la tomate, burrata, pignons de pin toastés

Carciofini mignon alla griglia, salsa verde 24

Artichauts grillés, sauce aux herbes fraîches

Prosciutto di Parma e bufala 27

Jambon de Parme et mozzarella di bufala

Filetto di vitello tonnato 28

Filet de veau, sauce au thon

Carpaccio di filetto di manzo croccante al basilico 29

Carpaccio de filet de bœuf croquant au basilic

Sashimi Scarpetta 34

Sériole, eau de tomate, fruit de la passion et poutargue

Calamaretti e zucchine fritte 25

Fritures de calamars et courgettes, mayonnaise ail et piment

Tonno alla cortigiana 28

Thon mi-cuit, tomates, câpres, citron

Freschezza

Insalata Cesar al pesto di Zeffirino 27

Romaine, sauce César au pesto, guanciale croquant, pignons de pin

Pomodori datterino e burrata Pugliese 25

Tomates datterino et burrata des Pouilles

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

La Riviera di Zeffirino

Mandilli o trofie al pesto genovese 35

Pesto traditionnel de Zeffirino 1939, au basilic de Ligurie, pignons de pin italiens, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois et huile d'olive extra vierge de Ligurie

Trofie alla Portofino 28

Trofie au pesto traditionnel de Zeffirino 1939 et sauce tomate mijotée

Corzetti alla Sanremese 42

Pesto traditionnel de Zeffirino 1939
et crevettes rouges de Sanremo délicatement saisies

Trenette al pesto limone di Mentone 33

Trenette au pesto d'amandes, citron de Menton et agrumes d'Amalfi

Paccheri alla Monte-Carlo 49

Paccheri au ragoût de bœuf Wagyu et veau et crème au pesto

Paffuttelli alla Frank 39

Les célèbres raviolis, sauce crémeuse au pesto
en hommage à Lumarzo, village natal de la mère de Frank Sinatra



Pasta

Bucatini cacio e pepe e fiori di zucca 28

Bucatini au pecorino, poivre noir,
fleurs de courgettes et pignons de pin

Tagliolini vongole e bottarga 37

Taglioloni aux palourdes et à la poutargue

Mezze Maniche della casa, leggermente piccanti 26

Petites rigatoni à la crème de tomate, légèrement épicée

Ravioli di ricotta e tartufo della Maison Perrin 38

Ravioli de ricotta de la Maison Perrin, crème de truffe et truffe

Pappardelle al ragù bianco di vitello 34

Pappardelle au ragoût blanc de veau

Fettuccine 30 tuorli all'astice 69

Fettuccine 30 tuorli et sauce au homard

Rigatoni alla carbonara classica 29

Rigatoni à la carbonara, guanciale croqu²ant

Le specialità da condividere

Il tradizionale branzino come ad Amalfi 89

Filet de loup rôti, sauce citron et câpres, fines herbes

L'agnello confit di Genova cotto 72 ore a fuoco lento 94

Agneau de Gênes confit, cuit 72 heures à feu doux

La tagliata di filetto di manzo con patate saltate al rosmarino 110

Tagliata de filet de bœuf et pommes de terre sautées au romarin

Carni

Paillard di pollo bella leggera 28
Paillarde de poulet grillé, tomates, avocat et pignons

Filetto di manzo al fumo, salsa al pepe verde 47
Filet de bœuf, sauce au poivre vert

Scaloppine di vitello al limone e mandorle 36
Petites escalopes de filet de veau, sauce au citron d'Amalfi et amandes

Milanese di filetto di vitello 39
Milanaise de filet de veau, tomates cerises, roquette

That's amore cheeseburger 35
Pain focaccia, double steak de bœuf, fromage, et crème au pesto

Pesci

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

Sogliola a piacere 69
Sole meunière ou grillée

Tonno alla Ligure 36
Thon mi-cuit, tomates cerise, olives Taggiasche et pignons

Contorni

Patate saltate al rosmarino 7
Pommes de terre sautées au romarin

Le patatine fritte belle larghe 8
Pommes de terre frites

Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino 12
Épinards sautés, ail, huile et peperoncino

Insalata di pomodori 10
Salade de tomates

Insalata di pomodori, avocado e pinoli 14
Salade de tomates, avocat et pignons

Carciofini mignon alla griglia, salsa verde 24
Artichauts grillés, sauce aux herbes fraîches

PER FINIRE

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

Rumore
by Zeffirino

PAPER THIN Pizza

Grande pizza à la pâte fine et croustillante

LE GOÛT D'UNE GRANDE AMITIÉ

Tout commence à New York, en 1967.

À l'occasion du combat légendaire opposant Nino
Benvenuti à Emile Griffith, au bord du ring
du Madison Square Garden, Zeffirino rencontre
Frank Sinatra pour la première fois.

Lorsque The Voice se rend à Gênes,
il y retrouve aussi une part de ses racines :
sa mère était originaire des hauteurs de la ville.
Un lien profond se tisse alors avec cette terre, ses
saveurs et la famille Zeffirino.

C'est le début d'une grande amitié.
Au fil des années, Zeffirino accompagne Sinatra
dans les coulisses de ses concerts, au fil de ses tournées
et jusque dans ses résidences privées, emportant
avec lui son pesto et toute la chaleur
de l'hospitalité ligure.

Aujourd'hui, cette histoire rencontre
la vision de Riccardo Giraudi et ouvre
un nouveau chapitre : RUMORE.

Un lieu où l'hospitalité se mêle à la musique,
où le goût rencontre le charme du vinyle,
et où chaque soirée devient un souvenir.

La pointe se pose.

Le disque tourne.

Et une grande histoire continue de résonner.

MARGHERITA

The Original Frou Frou, 18€

Tomate, mozzarella, basilic, couronne de Parmesan

The Pink Cosmo, 16€

Tomate, Mozzarella, crème

The Buffalo Affair DOP, 19€

Tomate, burrata Bufala DOP cru, basilic

+ CLASSIC ADD-ONS

Jambon blanc Gran Biscotto +5€

Jambon de Parme Galloni 18 mois +5€

Paletilla de jamón pata negra +9€

Jambon d'entrecôte +12€

Stracciatella +6€

Anchois de Cantabrie +4€

Piment frais +3€

COOL VIBES

Cacio e Pepe & Swing, 18€

Cacio e Pepe, guanciale croquante

Green Velvet Groove, 23€

Tomate, scamorza fumée, burrata

et pesto di Zeffirino

Queen of the Night, 22€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

Unforgettable Truffle, 25€

Crème de truffe, mozzarella, truffe d'été

Fantastacchio, 28€

Crème de pistache, jambon d'entrecôte,

mozzarella et scamorza fumée

HOT NIGHTS

Vodka on the Rocks, 25€

Sauce tomate vodka crémeuse, mozzarella,

copeaux de Parmesan, 'nduja de bœuf

NY NY, 27€

Tomate, mozzarella, nduja de bœuf, jalapeños,

miel épicé, pepperoni de bœuf

My Way, 23€

Tomate, mozzarella, pepperoni de bœuf