



+++++

Leffirino®
RISTORANTE 1939

— Percorso di sapori liguri

Tra le onde

Degustazione di carpaccio di tonno scottato ai profumi delle Cinque Terre e tartare di gambero di Santa Margherita al profumo di lime

Tasting of seared tuna carpaccio and Santa Margherita shrimp tartare with lime

Dégustation de carpaccio de thon saisi et de tartare de crevettes de Santa Margherita au citron vert

2-4-6-7-8 (#)(*)

Le nostre paste originali - "signature dishes"

Paffutelli alla "Frank" e Trofiette al pesto genovese di Zeffirino

Ravioli with a velvety cream with fresh basil and Parmigiano and Trofie with Zeffirino's pesto

Raviolis avec une crème onctueuse au basilic frais et Parmigiano et Trofie au pesto de Zeffirino

1-3-4-5-7-8 (@)

Ricchezze del nostro mare

Trancio di pesce al forno con erbe aromatiche, vino bianco, pomodorini, pinoli tostati e olive Taggiasche

Baked fish fillet with herbs, white wine, cherry tomatoes, toasted pine nuts and Taggiasca olives

Filet de poisson rôti aux herbes, vin blanc, tomates cerises, pignons grillés et olives taggiasche

4-7-8

Dolci peccati di gola

La nostra sfogliatina con crema chantilly e tiramisù

Our puff pastry with chantilly cream and homemade tiramisù

Feuilleté à la crème chantilly et tiramisù maison

1-3-7

(bevande escluse - drinks excluded - boissons non incluses)
(minimo per due - minimum for two - minimum deux personnes)

Pane e coperto

Bread and cover charge

Pain et couvert

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

(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge

(#) "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"

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di sala.
If you have any allergies or intolerances, please inform our staff.
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez en informer notre personnel.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o condimenti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachide	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli allergeni sopra descritti. La varietà di scelta delle materie prime impiegate e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto non esiti a chiedere al nostro responsabile.