



Faccino Radioso

Il Progetto

Dopo anni di esperienza e successi nel campo della ristorazione, i fratelli Zanfardino realizzano il loro sogno: Zanfa Bros.

Questo progetto non vuole essere solo un luogo, ma un'esperienza che inizia in Campania, terra natale di Gianfranco e Marco, e si estende fino alla Toscana, unendo contemporaneità a sapori tradizionali e autentici.

Sfogliando il menù, entrerai nel loro concetto di cucina e pizzeria: un viaggio culinario moderno, ispirato dalla semplicità dei sapori di casa, basato sul rispetto e l'esaltazione delle materie prime, e caratterizzato da una continua ricerca dell'innovazione.

Cucina

Marco, alla costante ricerca di sapori raffinati, utilizza le sue mani esperte per creare piatti sorprendenti che combinano tradizione e innovazione.

Antipasti

ROAST TUNA⁽¹⁻³⁻⁴⁾ 19

capperi croccanti, maionese alle acciughe e cipolla di Tropea in agrodolce
herbs roasted Tuna, fried capers, anchovies mayo and pickled Tropea's onion

GAMBERI PANKO⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁾ 12

gamberi del Mediterraneo in croccante panatura al panko con maionese spicy
panko breaded shrimps with spicy mayo 3pcs

GAZPACHO⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾ 18

gazpacho andaluso, stracciatella, cozze fritte, crostini di pane
gazpacho, stracciatella, fried mussels, croutons

CEVICHE DI CORBA ROSSA⁽⁴⁾ 18

ombrina marinata in succo di limone, avocado, mais tostato, cipolla di Tropea, peperoncino e coriandolo
lemon marinated meagre, avocado, toasted corn, Tropea's onion, chili and coriander

INSALATA DI POLPO⁽⁹⁻¹⁴⁾ 20

insalata di polpo, sedano, scarola riccia, olive verdi, pomodorini datterini
octopus salad, celery, curly escarola, green olives, datterini tomatoes

SELEZIONE DI CRUDITÀ⁽²⁻⁴⁻⁶⁻¹²⁻¹⁴⁾ 26

1 ostrica Kys, 1 scampo, 2 gamberi rossi Mediterraneo, tartare e sashimi in base al
pescato del giorno
1 Kys oyster, 1 scampo, 2 Mediterranean red prawns, tartare and sashimi of the catch of
the day

Primi

SPAGHETTONE⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾ 20

alle vongole veraci
with Veraci clams

GNOCCHI⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁾ 24

gamberi viola, stracciatella e fiori di zucca
purple shrimps, stracciatella cheese, zucchini flowers

PACCHERO UNO.61⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾ 22

trafilato in oro con moscardini, pomodoro del piennolo, olive nere e capperi
gold-drawn paccheri, musky octopus, piennolo tomatoes, black olives and capers

SCIALATIELLI⁽¹⁻⁴⁻⁹⁾ 24

zucchine, zafferano iraniano e tartare di branzino
courgettes, Iran's saffron, seabass tartare

Secondi

FRITTURA DI PESCE ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	22
calamaretti spillo, baccalà, alici e gamberi rosa di Porto Santo Stefano baby calamari, codfish, anchovies and Porto Santo Stefano's pink shrimps	
TATAKI DI TONNO ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁾	30
in crosta di sesamo, spadellata di verdure stagionali con zenzero e salsa teriyaki in sesame crust, sauteed seasonal veggies with ginger and teriyaki sauce	
POLPO ⁽¹¹⁻¹⁴⁾	28
alla piastra, hummus, peperoni e salsa verde roasted octopus, hummus, sweet peppers and salsa verde	
BRANZINO ⁽⁴⁻⁷⁾	28
zucchine, millefoglie di patate, panna acida alla menta seabass with courgettes, layered potatoes, mint sour cream	
POLLO AL CURRY ⁽⁷⁾	22
petto di pollo cbt e piastrato, salsa al curry con patate e verdure di stagione chicken breast, curry sauce with potatoes and seasonal veggies	
PESCATO FRESCO ⁽²⁶⁾	28
alla griglia con insalata mista e vinaigrette o al cartoccio con olive e pomodorini (in base alla disponibilità) freshly caught fish, grilled with mixed salad and vinaigrette or en papillote with olives and cherry tomatoes (depending on availability)	

Contorni

PATATE FRITTE	5
french fries	
INSALATA MISTA	5
mixed salad	
MELANZANE A FUNGHETTO	7
melanzane fritte ripassate al pomodoro e pecorino romano fried aubergines, tomato sauce, pecorino romano	
MELANZANE GRIGLIATE SOTT'OLIO	7
grilled aubergines in oil	
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	7
fried courgettes with vinegar, mint and garlic	

Coperto, pane e servizio	3
Table service and bread	3

Pizzeria

Gianfranco, maestro nell'arte bianca, guida la pizzeria con esperienza e passione. Attraverso studio e dedizione, ha creato un menù che combina ingredienti di eccellenza con tecniche avanzate, dando vita a un percorso entusiasmante tra le mille sfumature dell'arte della pizza.

MARINARA ⁽¹⁾ 6

pomodoro, olio e.v.o. aromatizzato all'aglio e origano
tomato sauce, garlic oil and oregano

MARGHERITA ⁽¹⁻⁷⁾ 7.5

pomodoro, basilico, olio e.v.o., fiordilatte di Napoli
tomato sauce, basil, oil, fiordilatte mozzarella

MARGHERITA D.O.P. ⁽¹⁻⁷⁾ 9

pomodoro San Marzano DOP, basilico, olio e.v.o., pecorino romano DOP, fiordilatte
tomato sauce, basil, Pecorino cheese, oil and fiordilatte mozzarella

COSACCA ⁽¹⁻⁷⁾ 9

pomodoro san marzano dop, basilico, olio evo aromatizzato all'aglio, pecorino romano
dop e origano
Tomato sauce, Pecorino cheese, basil, garlic oil and oregano

FILETTO VESUVIANO ⁽¹⁻⁷⁾ 9.5

pomodoro del piennolo del vesuvio dop, basilico, pecorino romano dop, fiordilatte di
Napoli
piennolo cherry tomatoes, basil, Pecorino cheese, oil and fiordilatte mozzarella

CETARA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ 10

salsa di pomodorino giallo, fiordilatte, acciughe armatore cetara, zest di limone e
prezzemolo
yellow tomato sauce, fiordilatte cheese, anchovies, lemon and parsley

CAPRICCIO ⁽¹⁻⁷⁾ 11

pomodoro, funghi Pleurotus saltati, prosciutto arrosto, salame napoli, olive nere,
fiordilatte di napoli
tomato sauce, basil, pleurotus mushrooms, roasted ham, salame, olives and fiordilatte
mozzarella

NAPOLI A NAPOLI ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ 12

pomodoro San Marzano DOP, basilico, pomodorino del piennolo del Vesuvio dop, olio
e.v.o. aromatizzato all'aglio, olive nere, acciughe di cetara e origano
tomato sauce, basil, garlic oil, piennolo cherry tomatoes, olives, anchovies and oregano

LA MIA BUFALA ⁽¹⁻⁷⁾ 12

pomodoro San Marzano DOP, basilico, olio e.v.o., tagliata di mozzarella di bufala
campana DOP a fine cottura e olio e.v.o. bio.
tomato sauce, basil, oil and buffalo mozzarella after cooking

VESUVIO ⁽¹⁻⁷⁾ 13

pomodoro, nduja di Spilinga, basilico, prosciutto crudo di Parma e burratina
tomato sauce, basil, fiordilatte mozzarella, nduja, burrata and Parma prosciutto

CALZONE NAPOLI ⁽¹⁻⁷⁾ 11

mozzarella di bufala, cicoli, basilico, ricotta e pepe
buffalo mozzarella cheese, cicoli, basil, ricotta and black pepper

I bilanciamenti e l'equilibrio tra gusti e sapori è stato accuratamente studiato, per questo, consigliamo di non richiedere modifiche se non per intolleranze alimentari al fine di cogliere a pieno il nostro concetto di pizza

NERANO⁽¹⁻⁷⁾  16
crema di zucchine, zucchine fritte, mozzarella di bufala e provolone del monaco d.o.p.
zucchini cream, fried zucchini, buffalo mozzarella cheese and provolone cheese.

FOCACCIA MARINA⁽¹⁻⁴⁾ 18
roast Tuna, scarola riccia, pomodorini confit, polvere di olive e capperi
roast Tuna, curly escarola, confit tomatoes, olives and capers powder

FOCACCIA PRIMAVERA⁽¹⁻⁷⁾ 14
mozzarella di bufala, datterini, salsa di rucola e crudo Renieri croccante
buffalo mozzarella cheese, datterini cherry tomatoes, rocket sauce and dried ham

NELLA NORMA⁽¹⁻⁷⁾  15
melanzane fritte, pomodorino del piennolo, provola affumicata e ricotta salata
fried eggplant, piennolo cherry tomato, provola cheese and salted ricotta

A MODO MIO⁽¹⁻⁷⁾ 16
cornicione ripieno di ricotta, passata di pomodorino giallo, salsiccia dalla ricetta segreta
datterino e provola affumicata
ricotta in crust, yellow tomato sauce, secret sausage, datterino tomatoes and provola
cheese.

MAGNIFICA⁽¹⁻⁷⁾ 15
melanzane grigliate, provola, rucola e prosciutto crudo Renieri, parmigiano reggiano 24M
grilled aubergine, provola, arugula, prosciutto crudo Ranieri, parmigiano reggiano 24M

CONNUBIO⁽¹⁻²⁻⁷⁻¹²⁾ 16
guanciale, fiordilatte, gambero rosa del mediterraneo e prezzemolo
fiordilatte mozzarella, pork cheek, pink shrimps and parsley

PROVOLA E PEPE⁽¹⁻⁷⁾  15
passata di pomodorino giallo, basilico, provola affumicata, provolone del monaco e pepe
yellow tomato sauce, basil, provola cheese, provolone del monaco and pepper

ARMATORE⁽¹⁻⁷⁾ 16
peperone arrostito, mozzarella di bufala, basilico, acciughe Armatore cetara e tarallo
napoletano
grilled bell peppers, buffalo mozzarella cheese, basil, anchovies and tarallo

Bevande

Abbiamo scelto di servire acqua **Wami**. Per ogni bottiglia garantiamo 100 litri di acqua potabile alle comunità che ancora non hanno accesso a questa fondamentale risorsa, scopri come sulla tua bottiglia.

Acqua Wami naturale o gassata 0,75L 3

Mole cola / Mole cola zero 0,33L 4

Aranciata San Pellegrino 0,20L 3

Birra

Krombacher - Germania

Dalle colline intorno Krombach, dove sgorga acqua naturalmente dolce da una sorgente rocciosa prende vita questa birra pura e cristallina dallo standard qualitativo altissimo che la rende la birra premium n° 1 in Germania

Alla spina 0.3L

Pils - 4,8% ABV 5

Rhenania Altbier - 4,8% ABV 5.5

Weizen 5.3% ABV - bottiglia 0.5L 9

Brasserie St-Feuillien - Belgio

Birrificio familiare e indipendente, membro della Belgian Family Brewers con un'antica storia alle spalle, fondato nel 1873 da Stéphanie Friart, il birrificio si trova nel Comune belga di Le Roeulx. Il nome si riferisce all'omonima abbazia che deriva a sua volta dal nome di un monaco irlandese, San Foillano di Fosses, che nel 655, fu martirizzato in questo luogo.

In bottiglia

Blonde - 7,5% ABV - 0,75L 16

Gran Cru 9.5% ABV - 0,75L 18

Grisette Blanche BIO 5.5% ABV - 0,25L 5

Grisette Blonde BIO gluten free 5.5% ABV - 0,25L 5

Caffetteria

Caffè MOKALUX	2
Decaffeinato	2.5
Caffè macchiato	2.5
Cappuccino	3
 Amaro Nazionale	 4
Limoncello	4
Grappa chiara	4
Grappa barrique	5

Per Rhum, Whiskey, e altri distillati chiedi pure al nostro personale di sala, che sarà lieto di aiutarti nella scelta

Desserts

PANNA COTTA ⁽¹⁾ 	7
fragole e basilico strawberries and basil	
SORBETTO AL LIMONE DI AMALFI 	5
amalfi's lemons sorbet	
BABÀ ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	7
babà artigianale con panna montata e frutti rossi artisanal "Babà" with whipped cream and berries	
PANE, BURRO E MARMELLATA ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	8
pan brioche tostato al burro, crema al latte, coulis di lamponi e corn flakes al cioccolato bianco butter brioche, milk cream, raspberry coulis, white chocolate corn flakes	
CHEESECAKE BASCO ⁽³⁻⁷⁾ 	8
con topping: passion fruit, lampone, fragola, cioccolato basque cheesecake with passion fruit, strawberry, chocolate or raspberry topping	
TIRAMISÙ CLASSICO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	7

Lista degli allergeni:

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) - 2.Crostacei - 3.Uova - 4.Pesce - 5.Arachidi - 6.Soja - 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) - 9.Sedano - 10.Senape - 11.Semi di sesamo - 12.Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - 13.Lupini - 14.Molluschi



WIFI