



Il Progetto

Dopo aver collezionato anni di esperienza e gratificazioni nel campo della ristorazione, i fratelli Zanfardino decidono di dare vita al loro sogno: Zanfa Bros.

Zanfa Bros vuole essere non solo un luogo, ma un'esperienza che parte dalla Campania, terra di origine di Gianfranco e Marco e che arriva in Toscana, unendo contemporaneità a sapori più tradizionali e autentici.

Sfogliando questo menù entrerai nel loro concetto di cucina e di pizzeria, un percorso culinario moderno, ispirato dalla semplicità dei sapori di casa, basato sul rispetto nonchè l'esaltazione delle materie prime e caratterizzato dalla costante ricerca dell'innovazione.

Cucina

Marco, alla continua ricerca di sapori sempre più complessi, con le sue mani esperte è pronto a stupirvi con i suoi piatti nati dalla fusione di tradizione e innovazione.

Antipasti

ZUPPETTA (4) 	15
con fagioli, cozze, funghi e castagne Soup with cannellini beans, mussels, mushroom and chestnuts	
CEVICHE DI RICCIOLA DI FONDALE (4) 	16
cipolla rossa di Tropea, avocado, mais tostato e peperoncino Blackfish ceviche with Tropea's red onion, avocado, crunchy corn and chili	
ROAST TUNA (1-3-4)	16
capperi croccanti, mayonese alle acciughe e cipolla di Tropea in agrodolce herbs roasted Tuna, fried capers, anchovies mayo and pickled Tropea's onion	
VENTRESCA DI TONNO (4) 	18
marinata con sale, zucchero e erbe del Mediterraneo, misticanza, finocchio e mandarino tardivo di Ciaculli Tuna belly with cured with Mediterranean herbs, mixed salad, fennel, Ciaculli's mandarin	
GAMBERI PANKO (1-2-3-6)	15
gamberi panati nel panko con maionese spicy 5pz Panko breaded shrimps, spicy mayo 5 pz	
SELEZIONE DI CRUDITÀ (2-4-6-12-14) 	25
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

TAGLIOLINO (1-3-4-7)	16
burro di bufala, acciughe di cetara, zest di sfusato Amalfitano e mollica di pane tostata buffalo butter, Cetara anchovies, Amalfitan lemon zest, roasted bread crumbs	
SPAGHETTONE (1-4-9-14)	18
alle vongole veraci with Veraci clams	
FUSILLONE ALLA GENOVESE DI TONNO ROSSO (1-4-9)	18
ragù di tonno rosso e cipolla ramata di Montoro bluefin tuna and auburn Montoro onion ragù	
MACCHERONCINO FRESCO (1-3-4-14)	18
Broccoli, cozze e nduja Broccoli, mussels and nduja	
PICI FRESCHI (1-2-4-7)	20
Cacio, pepe e gambero rosso, lime fermentato Pecorino Romano DOP cheese, black pepper and raw red prawns, fermented lime	

Secondi

FRITTURA DI PESCE (1-2-4-14)	20
calamaretti spillo Sicilia, baccalà, alici e gamberi rosa sicilian baby calamari, codfish, anchovies and pink shrimps	
POLPO ALLA LUCIANA (1-4-14)	25
con pomodorino del Piennolo del vesuvio d.o.p., olive nere, capperi e crostoni di pane aglio e timo Luciana octopus with piennolo tomatoes, black olive, capers, garlic and thyme croutons	
BACCALÀ (1-4-9)	24
fritto con crema di ceci e cicoria ripassata fried cod fish, chickpeas pureè, sauteed cicory	
TATAKI DI TONNO ROSSO (1-4-9)	28
con crema di zucca, fondo bruno di tonno, funghi e porro croccante Tuna tataki with pumpkin pureè, tuna jus, mushrooms and crunchy leeks	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO (1-4-14)	26
con carciofi trifolati e scaglie di pecorino Toscano DOP sirloin tagliata, sauteed artichokes, pecorino slices	
PESCATO FRESCO (7)	25
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 (based on availability)	

Contorni

PATATE FRITTE	5
french fries	
PATATE ARROSTO	5
roasted potatoes	
INSALATA MISTA	5
mixed salad	
MELANZANE ALLA GRIGLIA SOTT'OLIO	7
grilled aubergines in oil	
CARCIOFI IN PASTELLA	7
Artichokes in batter	
Coperto, pane e servizio	3
Cover, bread and service	3

Pizzeria

...è il regno di Gianfranco, profondo conoscitore dell'arte bianca che con studio e dedizione ha dato vita a questo menù in cui ingredienti di alta qualità vengono lavorati con tecniche avanzate dando vita ad un percorso entusiasmante alla scoperta delle mille sfaccettature dell'arte della pizza.

MARINARA (1) 	6
pomodoro, olio aromatizzato all'aglio e origano tomato sauce, garlic oil and oregano	
MARGHERITA (1-7) 	7.5
pomodoro, basilico, olio, fiordilatte tomato sauce, basil, oil, fiordilatte mozzarella	
MARGHERITA D.O.P. (1-7) 	9
pomodoro, basilico, olio, pecorino romano DOP, fiordilatte tomato sauce, basil, Pecorino cheese, oil and fiordilatte mozzarella	
RUSTICA (1-7).....	11
pomodoro, cipolla ramata stufata, salsiccia dalla ricetta segreta e provola affumicata tomato sauce, stewed onion, sausage and smoked provola cheese	
COSACCA (1-7) 	8.5
pomodoro, basilico, olio aromatizzato all'aglio, pecorino romano dop e origano tomato sauce, Pecorino cheese, basil, garlic oil and oregano	
FILETTO VESUVIANO (1-7) 	9.5
pomodorino del piennolo del vesuvio dop, basilico, pecorino romano dop, fiordilatte piennolo cherry tomatoes, basil, Pecorino cheese, oil and fiordilatte mozzarella	
CAPRICCIO (1-7).....	10
pomodoro, funghi Pleurotus saltati, prosciutto arrosto, salame napoli, olive nere, fiordilatte tomato sauce, basil, pleurotus mushrooms, roasted ham, salame, olives and fiordilatte mozzarella	
NAPOLIANAPOLI (1-4-7).....	12
pomodoro, basilico, pomodorino del piennolo del Vesuvio dop, olio 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, basilico, olio, tagliata di mozzarella di bufala campana DOP a fine cottura e olio bio. tomato sauce, basil, oil and buffalo mozzarella after cooking	
VESUVIO (1-7)	13
pomodoro, fiordilatte, nduja di Spilinga, basilico, prosciutto crudo Renieri e burratina tomato sauce, basil, fiordilatte mozzarella, nduja, burrata and Parma prosciutto	
CALZONE MUGELLANO (1-7)	10
ragù di bistecca, basilico, provola affumicata e ricoperto da crema di patate viola steak ragù, basil, smoked provola cheese, purple potatoes cream on top	

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

VERDURE DI STAGIONE <small>(1-7-8)</small> 	13
crema di zucca, melanzane arrostiti, mozzarella di bufala campana dop, pomodorini secchi e mandorle pumpkin cream, grilled aubergine, buffalo mozzarella, dried cherry tomatoes and almond	
CARBONARA <small>(1-3-7)</small>	14
crema di pecorino romano dop, fiordilatte, guanciale, zest di tuorlo d'uovo e pepe Pecorino romano cream, fiordilatte cheese, guanciale, cured yolk zest and black pepper	
ZUCCA <small>(1-7)</small>	15
crema di zucca, fiordilatte, guanciale, pecorino romano dop, zest di limone pumpkin cream, fiordilatte cheese, guanciale, pecorino romano cheese, lemon zest	
MARE E MONTI <small>(1-4-7)</small>	16
cicoria saltata, fiordilatte, olive nere, burratina e acciughe di cetara sauteed cicory, fiordilatte cheese black olives, burrata cheese and cetara anchovies	
FOCCACCIA MARINA <small>(1-4)</small>	16
roast Tuna, scarola riccia, pomodorini confit, polvere di olive e capperi roast Tuna, curly escarola, confit tomatoes, olives and capers powder	
TONNO SUBITO <small>(1-4-7-11)</small>	18
cipolla ramata stufata, fiordilatte, tartare di tonno e semi di sesamo stewed onion, fiordilatte cheese, tuna tartare e sesam seeds	
MAGNIFICA <small>(1-7)</small>	15
melanzane grigliate, provola, rucola e prosciutto crudo Renieri, parmigiano reggiano 24M grilled aubergine, provola, arugula, prosciutto crudo Ranieri, parmigiano reggiano 24M	
TOSCANACCIA <small>(1-7)</small>	18
carciofi trifolati, fiordilatte, lardo di cinta senese dop, pecorino toscano dop, e miele della lunigiana dop sauteed artichokes, fiordilatte cheese, cinta senese lard, pecorino toscano cheese, and honey	

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	4
Aranciata San Pellegrino 0,20	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

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 Brioche seared with butter, milk cream, raspberry coulis, white chocolate corn flakes	
BABÀ (1-3-7) 	7
Babà artigianale con panna montata e frutti rossi Artisanal "Babà" with whipped cream and berries	
CHEESECAKE BASCO	7
con coulis di passion fruit with passion fruit coulis	
TIRAMISU CLASSICO (1-3)	7
senza lattosio	
CAPRESE (1-3)	8
con cioccolato fondente al 70% e cocco, e mou montato dark chocolate and coconut caprese with whipped mou	

Lista degli allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 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

