

The logo for MUD FILIPPO is positioned in the upper right quadrant of the page. It features a small, white, geometric icon of a cube or box above the word "MUD" in a large, bold, black sans-serif font. Below "MUD", the word "FILIPPO" is written in a smaller, white, sans-serif font, centered within a horizontal magenta bar.

MUD
FILIPPO

PASSANDO DAL BAR

Sgombro in ceviche
frigitelli, olio affumicato al rosmarino
€ 20,00

PER INIZIARE

Crudo di mare
pesci, crostacei, composta di limone, paprika
€ 35,00

Uovo strapazzato
brodo di cozze e senape, erbucci e pane al vapore
€ 20,00

Gambero rosso *
lenticchie nere, china clementi e chinotto
€ 23,00

Cento pelli di cipolla
latticello di mora e granita al levisto
€ 20,00

PER L'AMANTE DEI FORMAGGI

Gran Mugello e olio
pinoli tostati e polvere di pino
€ 15,00

* in caso di assenza di prodotto fresco, è possibile ricorrere al prodotto surgelato a bordo

LE PASTE FATTE IN CASA E NON SOLO

Spaghetti alla chitarra
noodles di capesante e finocchietto di mare
€ 22,00

Agnolotti
agnello, bacche di alloro e mela cassina
€ 22,00

Gnocchi di patate
calamaretto spillo, aceto di riccio di castagne e mandorla
€ 22,00

Spaghettoni vicidomini ai ricci di mare
€ 22,00

Risotto affumicato al fieno
carota e tintura di pepe timut
€ 22,00



MUD
FILIPPO

Pane e acqua € 5,00

caffè € 4,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3

SECONDI

Agnello
fagiolini alla griglia e ricci di mare
€ 28,00

Bianco di branzino al mattone
melanzane alla brace e susina fermentata
€ 25,00

Piccione marinato alla barba rossa
funghi estivi e kombucha
€ 28,00

COCCOLE DALLA PASTICCERIA

Semolino e pesche
crema cotta e vin santo
€ 15,00

Lampone e cetriolo
fiori di sambuco e arachidi
€ 15,00

Il giardino di Igor
arancia, mandorla e cremoso al cioccolato bianco
€ 15,00

Tieng Jang
mousse di chia e petali di rosa canditi
€ 15,00

Il marzapane
soufflé alla mandorla di Avola e pino
€ 15,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a disposizione l'apposito menu che verrà fornito a richiesta