

FILIPPO

FORTE DEI MARMI

I Classici di Filippo

Polpettine rosse del convento	€ 14
Melanzane alla parmigiana	€ 14
Trippa alla fiorentina	€ 14
Tordelli al ragù	€ 16
Zuppa alla frantoiana	€ 14
Roast beef di Chianina con le patate arrosto	€ 22
Mortadella Favola al coltello	€ 12
Prosciutto crudo di Anselmo Bocchi	€ 16

II Menù di Forte Dei Marmi

Crocchette di pesce	€ 14
Acciughe e beccafico	€ 14
Zuppetta rossa di arselle	€ 15
Cozze ripiene	€ 16
Bavetta allo scoglio	€ 18
Maltagliati al sapore di mare, calamaretti e fiori di zucca	€ 18
Testaroli della Lunigiana al pesto	€ 14
Fritto di calamari, acciughe e gamberi*	€ 20
Cacciucco* di pesce senza lisca	€ 22

Cotti nel forno a legna

Gamberoni* e fagioli schiacciati	€ 20
Pescato del giorno all'isolana (min 2persone)	€ 22
Galletto alla diavola con le patate al rosmarino	€ 18

Pane e coperto inclusi | Acqua € 3

Le Pizze nel forno a legna

Margherita pomodoro e mozzarella	€ 8
Trabaccolara mozzarella, ragù bianco di pesce e crostacei pomodori di Pachino, cozze e vongole	€ 12
La bianca mozzarella, mascarpone, mortadella e pesto	€ 10
Filippo pomodoro, mozzarella, capperi e polpettine	€ 12
Estiva fiori di zucca, mozzarella e acciughe	€ 10

I Panuozzi

Arabo mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro e lattuga	€ 14
Bruno mozzarella, provola affumicata, salsiccia	€ 14
Della Cava burro, lardo, pomodoro e rucola	€ 14

I Dolci

Zuppetta di pesche e pinoli al limoncello	€ 7
Anni 80: la coppa del nonno	€ 7
Millefoglie con crema chantilly e fragoline di bosco	€ 7
Torta di mele e gelato alla crema	€ 7
Frutta al forno con gelato alla crema	€ 7
Gelati e sorbetti	€ 7

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