

I classici di Filippo

Le polpettine rosse del convento (1,7,3) Beef Meatball	€ 14
Tartare di Chianina tonnata (3,4,5,8) Chianina beef tartare with tuna sauce	€ 20
I tordelli al ragù (1,3,7,9,12) Tordelli with meat sauce	€ 18
Maltagliati al sapore di mare* (1,2,3,9,12,14) Maltagliati of fresh pasta with white fish sauce	€ 22
Chitarra, peperone di Senise, ostrica e cicala (1,2,3,4,9,12,14) Spaghetti alla chitarra, Senise pepper, oyster and cicada	€ 22
Roast beef di Chianina con le patate arrosto (9,12) Chianina roast beef with roasted potatoes	€ 25
Vitello, melanzane e scalogno (6,7,9,10,11,12) Veal, eggplant and shallot	€ 26
Mare Caldo, verdure e maionese (2,3,4,5,6,7,9,12) Vaporata from the sea with vegetables and mayonnaise	€ 28

Il nostro lavoro è un' arte in sala e in cucina. La passione e il talento uniti all'impegno e alla dedizione creano qualcosa di unico. I miei ragazzi ce la mettono tutta per farvi stare al meglio, è a loro che va il mio grazie sincero.

"Così è se vi pare"

Un menù estrapolato dalla carta per assaggiare la nostra cucina e valevole per l'intero tavolo
A menu extrapolated from the card to taste our cuisine and valid for the entire table

4 portate € 60
6 portate € 80

Le bevande non sono incluse nel costo del menù.



La Carta dell'Estate

Gli antipasti

Astice alla brace, limone e beurre blanc (2,4,5,7,9,12) Grilled lobster, lemon and beurre blanc	€ 28
Crudo di pesce secondo pescato (2,4,5,8,9) Raw fish according to catch	€ 30
Manzo, maionese alla verbena e pomodoro giallo (3,5,7,9) Beef, vervain mayonnaise and yellow tomato	€ 25
Seppia, pomodoro e basilico (4,5,6,7,9) Cuttlefish, tomato and basil	€ 22
Barbabietola alla brace e salsa Bernese (3,5,6,7,9) Grilled beetroot and Bernese sauce	€ 20

I primi

Risotto con gamberi rossi, cipollotto e parmigiano Montecoppe 36 mesi (2,7,9) Risotto with red prawns, spring onion and Montecoppe Parmesan cheese 36 months	€ 30 (min 2 persone/people)
Agnolotti d'anatra, finocchio e vino rosso (1,3,7,9) Agnolotti with duck, fennel and red wine	€ 23
Gazpacho, mazzancolla affumicata e caviale (2,4,8,9) Gazpacho, smoked shrimp and caviar	€ 25
Spaghetti Senatore Cappelli, erbe amare burro affumicato e ragù di gallina (1,5,7,8,9) Spaghetti Senatore Cappelli, bitter herbs, smoked butter and chicken ragù	€ 23

I secondi

Pesce al sale (4,5) Salt fish	€ 28
Baccalà, zucchine e san Marzano (4,5,7,9) Cod, zucchini and San Marzano	€ 28
Piccione, ciliegie e sfoglia di patate (1,5,6,7,9,10) Pigeon, cherries and potato	€ 30

*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. Allergeni: 1 cereali contenenti glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e prodotti a base di latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi
*in case of unavailability of fresh items, it may be possible to use the frozen products being frozen on board. The fish destined to be consumed raw or partially raw has undergone a preventive reclamation treatment, through a blast chiller, which complies with the reg. (CE) 853/2004, - Ad. III, sep. VIII, chap. 3, letter D, point 3. Allergens: 1 cereals containing gluten - 2 crustaceans - 3 eggs - 4 fish - 5 peanuts - 6 soybeans - 7 dairy - 8 nuts - 9 celery - 10 mustard - 11 sesame seeds - 12 anhydride sulphurous and sulphites - 13 lupines - 14 molluscs