

I classici di Filippo

Le polpettine rosse del convento (1,7,3,9,12)	€ 14
Tartare di Chianina tonnata (3,4,5,12)	€ 18
Le melanzane alla parmigiana(1,3,5,7)	€ 14
Zuppa alla frantoiana (9,12)	€ 14
Tordelli fatti a mano al ragù (1,3,7,9,12)	€ 18
Maltagliati di pasta fresca al sapore di mare* (1,2,3,9,12,14)	€ 22
Roast beef di Chianina con le patate arrosto (9,12)	€ 25
Trippa alla fiorentina (9,12)	€ 17
Mare Caldo*, verdure e maionese (2,3,4,5,14)	€ 28

Per cominciare

I muscoli ripieni (1,3,4,7,9,14)	€ 17
Le crocchette di pesce* (1,2,3,4,12,14)	€ 16
Il carciofo così com'è Crema di patate, pancetta e carciofo all giudia (1,2,4,5,9,12,14)	€ 20
Aringhe e patate al cartoccio (4,7)	€ 16
Cipolla dorata ripiena al forno con fegatini e fonduta (3,7,9,12)	€ 16
Salumi nostrani e giardiniera (7,5,8)	€ 25
Montanarina fritta (1,5,7)	€ 16

Pasta fatta in casa e zuppe

Spaghetti allo scoglio (1,4,9,12)	€ 22
Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia (1,3,7,9)	€ 18
Lasagna tradizionale al ragù (1,3,7,9,12)	€ 20
Crema di zucca e pancetta croccante (9,12)	€ 18
Tagliolini al burro della Normandia e Parmigiano (1,3,7,9)	€ 16

Terra e mare dal forno alla griglia

Frittura mista di pesce* (senza lisca) con verdure (1,2,4,5,14)	€ 24
Padellata di pesce* alla griglia con le verdure (2,4,14)	€ 25
Pesce all'isolana o al sale con le verdure (4)	€ 8 hg
Galletto alla griglia, le salse e le patate arrosto (tempo di cottura 20 min) (7,9,12)	€ 24
Maialino al forno con rapini (9,12)	€ 22
Contorni del giorno	€ 7

Il menù della Domenica

Passatelli in brodo (1,3,7,9)	€ 16
Bollito misto con giardiniera e salsa verde (1,3,9,12)	€ 25

Dolci €9

Il Danubio: brioche lievitata e mousse di zabaione (1,3,7,12)
La nostra Lemon tart al limone (1,3,7)
Millefoglie (1,3,7,)
Tiramisù (1,3,7,)
Torta fondente al cioccolato (3,7)
Frutta al forno con gelato alla panna (3,7)
Torta di mele e gelato alla crema (1,3,7,)
Gelati e sorbetti (7,3)

Coperto € 3 | Acqua € 4 | Caffè al tavolo € 3

TUTTI I PIATTI E LE PIZZE DEL MENÙ SONO DISPONIBILI DA ASPORTO

*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