

Trasformare in lavoro la mia ragione di vita e riuscire a trasmetterla. Questa è da sempre la mia ambizione.

Se c'è un ingrediente che non si trova nel menu ma che ritengo fondamentale è la gioia e il divertimento per quello che faccio; e questo, credo, dovrebbe essere alla base del vivere di ognuno di noi: affrontare ogni giorno con il piacere e la consapevolezza che non c'è distanza fra chi siamo e quel che facciamo.

Il nostro menu ci rispecchia: è fatto di ricordi e di visioni, di tradizione e di futuro, di certezze e di azzardi, di sogni e realtà, di cuochi, di camerieri. Di persone. Ed è ciò che conta di più nella mia filosofia semplice: gli sguardi, il sorriso e la dedizione dei miei ragazzi.

Sono loro, per chi non lo avesse compreso, il mio futuro.

Transforming my reason for living into work and being able to pass it on. This has always been my ambition.

If there is an ingredient that is not on the menu, but which I consider fundamental, it is the joy and enjoyment of what I do; and this, I believe, should be the basis of the life of each of us: facing every day with the pleasure and the awareness that there is no distance between who we are and what we do.

Our menu reflects us: it is made of memories and visions, of tradition and the future, of certainties and risks, of dreams and reality, of chefs, of waiters. Of people. And that's what matters most in my simple philosophy: the looks, the smile and the dedication of my boys.

For those who haven't understood, they are my future.

FILIPPO

I MENU

Spesso ci viene chiesto di “fare noi” il menu degli ospiti; ecco quindi una serie di proposte, pensate **per tutto il tavolo**, che raccontano chi siamo attraverso la cucina e la sala.

We are often asked to create the guest menu ourselves. Here is a series of proposal designed **for the whole table** to describe who we are

Sei personaggi (più uno) in cerca di autore | Six Characters (plus one) in Search of an Author
Un racconto di 7 portate “a mano libera” ideato da Andrea Papa e che ha nella sostenibilità il suo valore aggiunto.
A 7-course “freehand” story whose added value is sustainability. Created by Andrea Papa.

7 portate | 7 courses € 100

“Così è (se vi pare)” | “As You Like It”

Un menù estrapolato dalla carta per assaggiare la nostra cucina.

A selection drawn from our menu to give you a taste of our cuisine.

4 portate | 4 courses € 60

“Mare calmo, cielo sereno” | Calm sea, clear sky

Una selezione pensata per immergersi nei sapori del mare.

A selection designed to immerse yourself in the flavors of the sea.

4 portate | 4 courses € 70

Né l'uno né l'altro | Neither One Nor The Other

Un'alternativa di 4 portate a carne e pesce.

A 4-courses alternative menu to meat and fish.

Zucca, beurre blanc e capperi (7-9)

Pumpkin, beurre blanc and capers

Gnocchetti, cavolo nero e radici (1-3-9)

Gnocchetti, black cabbage and roots

Cavolfiore alla brace maggiorana e yogurt (7-9-12)

Grilled cauliflower, marjoram and yogurt

Cachi e castagne (1-3-7-8)

Persimmons and chestnuts

4 portate | 4 courses € 50

Abbinamento vini al calice suggerito dal nostro sommelier | Wine pairing by the glass suggested by our sommelier

4 calici | 4 glasses € 35

7 calici | 7 glasses € 60

LA CARTA DI STAGIONE

Gli antipasti | Appetizers

Seppia, cime di rapa e salsa Caesar (3-4-6-7-8-10)

Cuttlefish, turnip tops and Caesar sauce

€ 24

“Maruzzelle”, topinambur e aglio dolce (1-4-7-9-14)

Sea snails (“maruzzelle”), Jerusalem artichoke and sweet garlic

€ 24

Lo scampo crudo (2-4-5-9-12)

Raw “scampo” prawn

€ 35

Zucca, beurre blanc e capperi (7-9)

Pumpkin, beurre blanc and capers

€ 20

Manzo, salsa bernese e tartufo nero (3-6-7-9-12)

Beef, béarnaise sauce and black truffle

€ 30

I primi | First courses

Spaghetto “Lo Spago” erbetto, burro affumicato e ragù di gallina (1-5-7-8-9)

Spaghetto “Lo Spago” with herbs, smoked butter and chicken ragout

€ 24

Riso pioppini e ricci di mare (4-7-9-12)

Rice, poplar mushrooms and sea urchins

€ 28/pz (min 2 pz)

Bottoni di castagne e brodo di tonno (1-3-7-9-12)

Bottoni home made pasta stuffed with chestnuts and tuna broth

€ 24

Cavatelli gallinella, nduja e prezzemolo (1-3-4-9-12)

Cavatelli pasta, gurnard, nduja and parsley

€ 26

I secondi | Second courses

Finalmente la lepre (1-6-7-9-12)

Finally the hare

€ 30

Agnello, alghe e barbabietola (4-5-6-7-9)

Lamb, seaweed and beetroot

€ 30

Morone Bbq e salsa romesco (1-4-8-9-12)

Black Ruff Bbq and romesco sauce

€ 28

Rombo, porri e consommé (3-7-8-9-12)

Turbot, leeks and consommé

€ 30

Coperto € 4 - Acqua € 4 - Caffè € 4

I CLASSICI DI FILIPPO: LA NOSTRA STORIA

Le polpettine rosse del convento (1-3-7-12) Beef meatballs	€ 16
Tartare di Chianina tonnata (3-4-5-12) Chianina beef tartare with tuna sauce	€ 22
I tordelli al ragù (1-3-7-9-12) Tordelli with beef ragout	€ 18
Zuppa alla frantoiana (9) Vegetable soup	€ 16
Maltagliati al sapore di mare* (1-2-3-9-12-14) Fresh maltagliati pasta with white fish sauce*	€ 22
Spaghetti alla Chitarra, peperone di Senise e ostriche (1-2-3-4-9-12-14) Spaghetti alla Chitarra with Senise peppers and oysters	€ 22
Roast beef di Chianina con le patate arrosto (9-12) Chianina roast beef with roasted potatoes	€ 25
Mare* Caldo, verdure e maionese (2-3-4-5-6-9-12) Steamed seafood, vegetables, and mayonnaise	€ 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

*fish and seafood frozen on board may be used when fresh products are unavailable. All fish intended to be eaten raw or practically raw undergoes prior sanitation treatment, using blast chilling, in compliance with the provisions laid out in Reg. (EC) 853/2004 - Alle. III, sect. 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** sulfur dioxide and sulfites - **13** lupines - **14** mollusks