

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.

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

Sogliola asparagi e mandorla (4-5-9-12) <i>Sole, asparagus and almond</i>	€ 25
“Maruzzelle”, topinambur e aglio dolce (1-4-7-9-14) <i>Sea snails (“maruzzelle”), Jerusalem artichoke and sweet garlic</i>	€ 24
Animelle, rosa canina ed erbe di campo (1-3-6-7-9) <i>Sweetbreads, rosehip, and wild herbs</i>	€ 20
Legumi, cozze e pecorino (1-4-6-7-9-12-14) <i>Legumes, mussels and pecorino cheese</i>	€ 20
Manzo, salsa bernese e tartufo nero (3-6-7-9-12) <i>Beef, béarnaise sauce and black truffle</i>	€ 30

I primi | First courses

Spaghetto “Lo Spago”, porro fondente e ristretto di crostacei (1-2-4-7-9-12) <i>Spaghetto “Lo Spago”, leek and shellfish sauce</i>	€ 25
Riso barbabietola e gallina (7-9-12) <i>Rice, beetroot and hen</i>	€ 24/pz min 2 pz
Bottoni di patate, vongole e prezzemolo (1-3-4-9-12-14) <i>Bottoni home made stuffed pasta with potatoes, clams and parsley</i>	€ 24
Cavatelli gallinella, nduja e Parmigiano (1-3-4-9-12) <i>Cavatelli pasta with gurnard, nduja and Parmesan</i>	€ 26

I secondi | Second courses

Finalmente la lepre (1-6-7-9-12) <i>Finally the hare</i>	€ 30
Faraona, agrumi e agretti (1-3-7-9-12) <i>Guinea fowl, citrus fruits and agretti</i>	€ 28
Morone Bbq e salsa romesco (1-4-8-9-12) <i>Black Ruff Bbq and romesco sauce</i>	€ 30
Triglia e demi-glace (4-5-6-7-9) <i>Mullet and demi-glace</i>	€ 28

Coperto € 4 - Acqua € 4 - Caffè € 4

I CLASSICI DI FILIPPO: LA NOSTRA STORIA

Le polpette rosse del convento (1-3-7-12) <i>Beef meatballs</i>	€ 16
Tartare di Chianina e salsa tonnata (3-4-5-12) <i>Chianina beef tartare with tuna sauce</i>	€ 22
I tordelli al ragù (1-3-7-9-12) <i>Tordelli with beef ragout</i>	€ 18
Zuppa alla frantoiana (9) <i>Vegetable soup</i>	€ 16
Maltagliati al sapore di mare* (1-2-3-9-12-14) <i>Fresh maltagliati pasta with white fish sauce*</i>	€ 22
Lo scampo crudo (2-4-5-9-12) <i>Raw "scampo" prawn</i>	€ 35
Spaghetti alla Chitarra, peperone di Senise, cicala e ostriche (1-2-3-4-9-12-14) <i>Spaghetti alla Chitarra with Senise peppers and oysters</i>	€ 22
Roast beef di Chianina con le patate arrosto (9-12) <i>Chianina roast beef with roasted potatoes</i>	€ 25
Mare* Caldo, verdure e maionese (2-3-4-5-6-9-12) <i>Steamed seafood, vegetables, and mayonnaise</i>	€ 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