Filettè
RISTORANTE

MENÙ

/autunnale/



Benvenuti da Filettè

La cucina dello Chef Moreno Maurici nasce da un'idea semplice:
rispettare la materia prima ed esaltarne l'anima più autentica.
Ogni piatto è il risultato di passione, tecnica e ricerca,
senza compromessi e senza eccessi.

Selezioniamo ingredienti di stagione con cura, li lavoriamo per lasciare spazio all'essenza di ogni elemento, e costruiamo un'esperienza dove equilibrio, carattere ed emozione si incontrano.
Perché per noi la cucina non è solo ciò che arriva in tavola: è dentità, istinto e attenzione al dettaglio da vivere fino all'ultimo assaggio.

Dove il fuoco incontra l'eleganza e il gusto diventa protagonista, attraverso una cucina espressa, autentica e senza compromessi.

Per informazioni su allergeni e intolleranze alimentari,
vi preghiamo di consultare il personale di sala.

Antipasti

Entrèe Filettè
Benvenuto dello Chef per accogliervi nel nostro mondo culinario

Capasanta scottata 26.-
crema di piselli, beurre blanc al sambuco e olio alla menta, fiori eduli

Petto d'anatra affumicato 26.-
rucola, lamponi, pepite di Roquefort, salsa teriyaki, maionese al limone, germogli e fiori eduli

Uovo "inpochette" 22.-
Purea di patate, crema di taleggio, tartufo nero, bacon croccante

Cappuccino di zucca 22.-
crema di zucca, spuma di parmigiano, bacon croccante, mini Croissant salato

Primi

Risotto carnaroli Riserva S.Massimo 28.-
ai funghi porcini, miele di acacia e
lardo venato

Pappardelle fresche al ragù di cinghiale 28.-
parmigiano in doppia consistenza,
cinghiale, germogli

Tonnarelli alle vongole 28.-
bottarga, polvere di olive nere, caviale di
yuzo

Paccheri di pasta fresca 24.-
pomodorini ciliegino, burrata, basilico

Secondi

Tartare di cervo 29.-
cialda croccante di riso, cervo, mela
verde acidula, nocciola, ginepro

Tartare di manzo 40.-
tartufo nero,tuorlo d'uovo, maionese
all'aglio, tacos croccante

Spezzatino di cinghiale 32.-
cinghiale, il suo fondo, polenta taragna

Filetto di manzo 44.-
ai funghi porcini,crema di patate,
demiglass al Merlot

Salmi di cervo 38.-
cervo brasato nel suo salmi, sedano
rapa affumicato, mirtillo rosso, cipolla
caramellata, croccante di polenta

Filetto di orata al forno 45.-
in crosta di zucchine, buerre Blanc al
limone, finocchio brasato, nido croc-
cante di pasta kataifi

Desserts

Tiramisù 12.-
tuorlo, zucchero, mascarpone, savoiardi, caffè

Sfoglia 12.-
crema di pistacchio, lamponi, nocciole

Affogato Filettè 12.-
incontro tra caffè, cioccolato, vaniglia, caramello salato, meringhe

Zucca caramellata 12.-
cremoso al cioccolato fondente, terra di cacao magro, meringa

Pera, Castagna, Cioccolato 12.-
cremoso al cioccolato fondente, mousse di castagna, pere al vino rosso, crumble di nocciola, croccante di cioccolato