



MENÙ

/estivo/



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 identità,
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.*

Entrée 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

Antipasti

Roast beef all'inglese

28.-

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



Primi

Ravioli alla granseola

28.-

crema allo zafferano, pomodorino
ciliegino, erba cipollina, olio evo al basilico

Risotto carnaroli Riserva S.Massimo

28.-

ai funghi porcini, miele di acacia e lardo
venato

Tagliatelle fresche al ragù bianco di coniglio

26.-

fonduta leggera al Parmigiano, crumble
di pistacchio, germogli

Rigatoni di pasta fresca

24.-

pomodorini ciliegino, burrata, basilico

Secondi

Tartare di ricciola

sorbetto al pompelmo rosa, olive nere disidratate, colatura di alici, finocchietto, cialda di riso

42.-

Filetto di manzo

ai funghi porcini, crema di patate, demiglass al Merlot

46.-

Tartare di manzo

tartufo nero, tuorlo d'uovo, maionese all'aglio, tacos croccante

40.-

Desserts

Tiramisù

tuorlo, zucchero, mascarpone,
savoardi, caffè

12.-

Sfoglia

crema di pistacchio, lamponi,
nocciole

12.-

Affogato Filettè

incontro tra caffè, cioccolato,
vaniglia, caramello salato, meringhe

12.-

Sorbetto

pompelmo rosa e Aperol

12.-