

**NELLA MIA CUCINA
NON È PREVISTO L'UTILIZZO
DI AGLIO E CIPOLLA.**

I CUOCHI SONO A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI
INFORMAZIONE IN MERITO ALLA MODALITÀ DI PREPARAZIONE
DEI PRODOTTI PRESENTI SUL MENU.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È
POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE
VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

**IN MY CUISINE
GARLIC AND ONION
ARE NOT USED.**

OUR CHEFS ARE AVAILABLE TO GIVE ANY INFORMATION
CONCERNING THE PREPARATION METHOD OF ANY PRODUCTS
OF THE MENU.

FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS YOU
CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION TO BE
PROVIDED, ON REQUEST, BY OUR STAFF.

FILIPPOLAMANTIA

OSTE E CUOCO



**COLORE, CALORE
E CREAZIONE**

FILIPPOLAMANTIA.COM

ANTIPASTI STARTERS

LA CAPONATA
DI MELANZANE

L'ARANCINA DI RISO GRAN RISERVA GALLO
CON IL RAGÙ MISTO

LA PIZZA CON LE PATATE SCHIACCIATE,
LA SCAMORZA DEI NEBRODI E L'INSALATINA
DI SCAROLA ALL'OLIO EVO E COLATURA

* L'INSALATINA TIEPIDA DI MARE

IL GATEAU DI PATATE:
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

AUBERGINE CAPONATA
(A SWEET AND SOUR COOKED VEGETABLE APPETIZER)

ARANCINA FILLED WITH GRAN RISERVA GALLO RICE
WITH A MIXED MEAT SAUCE

PIZZA WITH CRUSHED POTATOES, SCAMORZA CHEESE
FROM NEBRODI AND ENDIVE SALAD DRESSED
WITH OLIVE OIL AND ANCHOVY ESSENCE

WARM SEAFOOD SALAD

POTATO GATEAU:
TRADITION AND INNOVATION

PRIMI FIRST COURSES

GLI SPAGHETTI
ALLA NORMA

IL COUS COUS DI GRANO DURO,
LO SPEZZATINO DI AGNELLO
E GLI ORTAGGI INVERNALI

GLI ANELLETTI PALERMITANI
CON IL BROCCOLO IN TEGAME, LA SALSA
DELLE ACCIUGHE E LA BOTTARGA DI TONNO

I BUCATINI CON LE SARDE, IL FINOCCHIETTO
E LA MOLLIKA DEL PANE TOSTATO

LA PASTA MISTA CON LE PATATE,
IL FONDO DELLE CANOCCHIE
E LA PROVOLA AFFUMICATA

SPAGHETTI ALLA NORMA, WITH AUBERGINES,
TOMATOES AND RICOTTA CHEESE

DURUM WHEAT COUSCOUS
WITH A LAMB STEW
AND WINTER VEGETABLES

PAN_COOKED PALERMITAN PASTA RINGS
WITH BROCCOLI SERVED IN ANN ANCHOVY
AND TUNA BOTTARGA SAUCE

BUCATINO PASTA WITH SARDINES,
WILD FENNEL AND TOASTED BREADCRUMBS

MIXED PASTA WITH POTATOES,
A BED OF SHRIMPS
AND SMOKED PROVOLA CHEESE

PESCE FISH

* IL PESCE SPATOLA ALLA BECCAFICO,
LA CICORIA PICCANTE ED IL BRODETTO
DI FINOCCHIE E ARANCE

* IL BACCALA' COTTO ALL'OLIO, LA PANCETTA
E LA ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI

IL PESCE SAN PIETRO ALLA PLANCIA,
IL TOPINAMBOUR ARROSTITO
E LA SALSA AL DRAGONCELLO

IL FILETTO DI OMBRINA AL FORNO,
LE PUNTARELLE SPADELLATE
E LA MAIONESE DI CAPPERI

* LA TRIGLIA CON LE CIME DI RAPA, LA SALSA
DI RICOTTA AL LIMONE E LA POLPA DEI RICCI

BECCAFICO-STYLE PADDLEFISH
AND SPICY CHICORY SERVED IN A FENNEL
AND ANISE BROTH

SALTED COD COOKED IN OIL,
BACON AND A CANNELLINI BEAN SOUP

GRILLED DORY FISH
AND ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES
SERVED WITH A TARRAGON SAUCE

BAKED UMBRINE FILLET
SERVED WITH SAUTÉED CHICORY SPROUTS
AND A CAPER MAYONNAISE

MULLET SERVED WITH RAPINI,
SEA URCHINS AND A LEMON RICOTTA SAUCE

CARNE MEAT

LO SPIEDINO DI VITELLO E ANIMELLE
AL PASSITO CON LA ZUCCA IN AGRODOLCE

LA COSCIA DI POLLO AL SESAMO,
GLI SPINACINI E LE PANELLE

IL CARRE' DI AGNELLO SCALZATO,
IL RAVIOLO DI SEDANO RAPA E LA SALSA
DEI FRUTTI ROSSI

IL TIMBALLO DI CODA DI BUE AL MARSALA,
LA VERZA E LA POLPA DI MELE ANURCHE

IL REALE DI VITELLO BRASATO,
LA PUREA DI PATATE E LE SPUGNOLE SECCHIE

VEAL SKEWER SERVED WITH PASSITO WINE
SWEETBREADS AND SWEET AND SOUR PUMPKIN

SESAME FLAVOURED CHICKEN THIGHS WITH
BABY SPINACH AND CHICKPEA FRITTERS

RACK OF LAMB SERVED
WITH CELERIAC RAVIOLI IN A RED FRUIT SAUCE

OXTAIL FLAN WITH MARSALA WINE, CABBAGE
AND THE PULP OF ANNURCA APPLES

BRAISED VEAL CHUCK SERVED WITH MASHED
POTATOES AND DRIED MOREL MUSHROOMS

FRITTATE OMELETTE

LA FRITTATA CON I CARCIOFI,
LA CICORIA ED IL CANESTRATO

LA FRITTATA CON IL FINOCCHIETTO FRESCO,
LE ACCIUGHE ED IL POMODORINO
ARROSTITO

LA FRITTATA CON IL BROCCOLO,
IL FINOCCHIO E LE PATATE

LA FRITTATA CON LE PERE,
IL CACIOCAVALLO, I CAPPERI E L'ORIGANO

OMELETTE WITH ARTICHOKE,
CHICORY AND CANESTRATO CHEESE

OMELETTE WITH FRESH FENNEL,
ANCHOVIES AND ROASTED TOMATOES

OMELETTE WITH BROCCOLI,
FENNEL AND POTATOES

OMELETTE WITH PEARS, CACIOCAVALLO CHEESE,
CAPERS AND OREGANO



I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE:

Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo

* Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore