



24.12

FILIPPOLAMANTIA
OSTE E CUOCO



FILIPPOLAMANTIA.COM

24.12

LA VIGILIA DI NATALE

ANTIPASTI

Il baccalà fritto nei capelli d'angelo,
la spuma al pistacchio e la salsa di mandarino
Deep fried salted codfish wrapped in angel hair pasta,
pistachio foam and mandarin sauce

o

L'arancina di riso Gran Riserva Gallo al ragù di seppia
ed i carciofi trifolati alla maggiorana
Riso gallo rise ball with cuttlefish ragù and marjoran sauteed artichokes

PRIMI

Il bucatino con le sarde,
il finocchietto e la mollica del pane tostata
Bucatini with sardines, wild fennel and toasted breadcrumbs

o

Gli spaghetti alla chitarra con le cime di rapa,
i calamaretti spillo ed i ricci di mare
Spaghetti alla chitarra (fresh egg pasta) with bitter cicory,
baby squid and sea urchin

SECONDI

Il calamaro ripieno di broccoli, le acciughe, i capperi,
l'insalatina con le lenticchie di Ustica
e la riduzione al passito di Pantelleria
Squid filled with broccoli, anchovies and capers
with lentils salad and passito reduction

o

Il falso magro di vitello, la caponata di verdure invernali
e il fondo di liquirizia
Veal with wintervegetables caponata and liquorice broth

DOLCE

Il buccellato delle feste
Holydays buccellato bagel

ed

Il semifreddo al torroncino, la composta di bergamotto
e il croccante alla mandorla
Nougat gelato, bergamot compote and almond crunch

120,00 €

Vini abbinati dal nostro sommelier
Superalcolici e cocktail non inclusi nel prezzo.

