



25.12

+39 02 70005309
reservations@filippolamantia.com
FILIPPOLAMANTIA.COM

FILIPPO LAMANTIA
OSTE E CUOCO



Il buffet natale

LA CAPONATA DI MELANZANE
Aubergine caponata

LA ZUCCA IN AGRODOLCE
Sweet and sour pumpkin

LE FRITTELLE DI ROSSETTI
Redbait croquette

L' INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E RICOTTA SALATA
Fennel, orange and salted ricotta cheese salad

LA CAPONATA DI VERDURE INVERNALI
Winter vegetables caponata

LE SARDE ALLA BECCAFICO
Beccafico sardines (dried tomatoes, wild fennel, anchovies,
capers, pine nuts, raisins, caciocavallo cheese)

L' INSALATA DI SEPIA ARROSTITA, PESTO DI AGRUMI E NOCI
Roasted cuttlefish salad, citrus fruit and nuts

LE ARANCINE DI RISO ALLO ZAFFERANO
Saffron rice ball

LE ALICI MARINATE AL FINOCCHIETTO
Wild fennel marinated anchovies

IL COUS COUS AL PESTO DI PISTACCHIO E SPATOLA FRITTA
Pistachio pesto flavored cous cous and fried spatula efish

LA PASTA ALLA NORMA CON LA RICOTTA SALATA
Pasta with aubergines tomatoes and ricotta cheese

IL TIMBALLO DI ANELLETTI AL RAGÚ
Anelletti pasta timbale with ragú

LE MEZZE MANICHE CON IL BROCCOLO IN TEGAME
Mezze maniche pasta with broccoli

IL MACCO DI FAVE CON LE CASTAGNE
Broad bean cream with chestnuts

LA PASTA CON LE SARDE ED IL FINOCCHIETTO
Pasta with sardines and wild fennel

LA SELLA D' AGNELLO CON CARCIOFI DI GERUSALEMME
Lamb saddle with jerusalem artichokes

IL FALSO MAGRO DI VITELLO E I CARCIOFI CROCCANTI
Veal and crispy artichokes

LO STINCO BRASATO E FUNGHI
Brased veal shank with mushrooms

IL FRITTO MISTO DI PESCE
Variety of fried fish

IL POLPO ALLA PANTESCA
Pantesca style octopus (with capers, olives, celery
And tomatoe sauce

IL BACCALÀ ALLA GHIOTTA
Ghiotta style salted codfish (with capers, pine nuts, olives and
tomatoe sauce)

LE CIME DI RAPA AL PEPERONCINO
Spicy turnip greens

IL CAVOLO BIANCO CON ACCIUGA E MOLLIKA DI PANE
White cabbage with anchovies scented breadcrumbs

IL GATEAU DI PATATE
Potatoes gateau with ham and cheese

LE PATATE AL ROSMARINO
Rosemary scented potatoes

L' INSALATA DI PUNTARELLE
Asparagus chicory salad

L' INSALATA DI RINFORZO
Cauliflower and pickled vegetable salad

I dolci di Natale

LA CUCCIA CON CREMA ALL'ARANCIA
Ricotta cheese with wheat, drops of chocolate and orange cream

LA CASSATA
Sweet ricotta and marzipan sponge cake

I CANNOLI
Cannoli filled with sweet ricotta cheese

LA CREMA DI PISTACCHIO
Pistachio cream

IL BUCCELLATO DELLE FESTE
Holydays buccellato bagel

IL TORRONE
Nougat

LA CUBAITA
Brittle

IL BIANCO MANGIARE
Almond panna cotta

IL PANETTONE
Panettone

80,00 €

Calice di vino e caffè inclusi. Bollicine e superalcolici esclusi.