

Antipasti

Cozze in Sautè ⁵	12
Cozze alla tarantina ⁵	12
Verticale di alici e Vermouth "Eretico" ^{3,4,6}	12
Bombarelli in porchetta ⁵	14
Frittura di calamari spillo e verdure con chutney alle pere ^{3,5,9}	14
Salmone affumicato "Coda Nera Reverse" con burro aromatico e crostini ^{3,4,6}	16
Tris di tartare in purezza ⁶	21
La nostra selezione di crudi ^{1,5,6} <i>Scampo, 2 gamberi di Mazara, mazzancolla, 2 tartare</i>	30

Selezione di ostriche

"Gillardeau" piatta N°3 ⁵	4,5/cad	"French Kys" concava N°2 ⁵	4,5/cad
"Marie Morganes" concava N°3 ⁵	5/cad	"Amoulette" concava N°3 ⁵	5,5/cad

Primi

Spaghettoni Filotea sa' le cozze di Portonovo ^{1,3,5,7}	15
Spaghettoni Filotea alle vongole ^{3,5}	16
Strozzapreti Latini con alici, uvetta, pecorino romano e pinoli tostati ^{2,3,4,6}	16
Spaghettoni Filotea all' Arturo ^{3,6} <i>Aglione, olio e peperoncino con pesce bianco ed erbe aromatiche</i> <i>+ Caviale Oscietra Kala</i>	18 43
Risotto agli scampi in due consistenze e frutto della passione ^{1,4,5} <i>min. 2 persone</i>	20

Secondi

Calamari alla piastra ^{3,5,9}	18
Frittura di calamari, gamberi, zucchine e carote con chutney alle pere ^{1,3,5,9}	22
Pesce al vapore in salsa con mayo fatta in casa e verdure miste ^{6,9}	26
Grigliata mista di pesce ^{1,3,5,6} <i>Scampo, gamberone, sogliola, calamari e filetto di pesce</i>	28

In assenza di prodotti freschi verranno utilizzati ingredienti surgelati di prima qualità

Allergeni

1) Crostacei 2) Frutta a guscio 3) Glutine 4) Latte 5) Molluschi 6) Pesce 7) Sedano 8) Senape 9) Uova

Specialità dello Chef

Cozze e lemongrass 5	14
Tartare di pesce dello Chef Gian Luca 2,4,6	19
Paccheri Filotea all'amatriciana di mare 1,3,4	16
Passatello mare bianco mantecato all'olio di foglie di fico 1,3,4,5,6,7,9	18
Polpo rosticciato alla curcuma 5,9	
<i>Cappuccio viola al lime, purè alla Francese e mayo fatta in casa alle olive taggiasche</i>	25
White experience 3,4,5,6	
<i>20g di caviale Oscietra Kala, lattina di alici vintage del Cantabrico, 2 burratine Pugliesi, Salmone affumicato "Coda Nera Reverse", burro aromatico e crostini, ostriche e vodka</i>	130

Proposte di terra

Parmigiana light 4	10
Caprese 4	
<i>Mozzarella di bufala e pomodoro camone</i>	10
Tartare di Vitellone bianco dell'appennino IGP Marchigiana 160g	16
Penne Latini al Ragù di manzo 3,7	12
Cotoletta di pollo con patatine 3,9	14
Cotoletta di vitello con patatine 3,9	17
Filetto di manzo Argentino 180 g 4	
<i>Purè di patate alla Francese e verdure al burro</i>	26

Contorni

Pommes Frites	6	Patate al forno	7
Cicoria ripassata alla Romana	7	Cicoria in agro	7
Purè alla francese 4	8	Verdure al cartoccio 4	10
Panna	3	San Pellegrino	3
Acqua microfiltrata 1Lt	2,5	Pane e coperto	2,5

In assenza di prodotti freschi verranno utilizzati ingredienti surgelati di prima qualità

Allergeni

1) Crostacei 2) Frutta a guscio 3) Glutine 4) Latte 5) Molluschi 6) Pesce 7) Sedano 8) Senape 9) Uova

Menù del Pranzo

Cozze alla tarantina 5	12		
Sautè di cozze 5	12		
Cozze e lemongrass 5	14		
Tartare dello <i>Chef Gian Luca</i> 2,4,6	19		
Ostrica "French Kys" concava N°2 / "Gillardeau" piatta N°3	4,5/cad		
Ostrica "Les Marie Morganes" concava N°3 5	5/cad		
Ostrica "Amoulette" concava N°3 5	5,5/cad		
Ostrica "Prat-Ar-Coum" piatta N°000 5	6,5/cad		
Parmigiana 4	10		
Caprese 4	10		
Prosciutto e melone	10		
Tartare di Vitellone bianco dell'appennino IGP Marchigiana	16		
Spaghetti Filotea sa le cozze di Portonovo 1,3,5,7	15		
Spaghetti Filotea alle vongole 3,5	16		
Strozzapreti Latini con alici, uvetta, pinoli e Pecorino Romano 2,3,4,6	16		
Passatello mare bianco mantecato all'olio di foglie di fico 1,3,4,5,6,7,9	18		
Calamari alla piastra 3,5,9	18		
Frittura di calamari, gamberi e verdure con chutney alle pere 1,3,5,9	22		
Gran Grigliata di pesce 1,3,5,6			
Scampo, gamberone, sogliola, calamari e filetto di pesce	28		
Filetto di pesce 300g alla mediterranea 6	30		
Cotoletta di pollo e patatine 3,9	14		
Cotoletta di vitello e patatine 3,9	17		
Filetto di manzo con purè alla francese e verdure al burro 4	26		
Patate fritte	6	Patate al forno	7
Cicoria ripassata alla Romana	7	Cicoria in agro	7
Panna	3	San Pellegrino	3
Acqua microfiltrata 1Lt	2,5	Pane e coperto	2,5

Allergeni

1) Crostacei 2) Frutta a guscio 3) Glutine 4) Latte 5) Molluschi 6) Pesce 7) Sedano 8) Senape 9) Uova
In assenza di prodotti freschi verranno utilizzati ingredienti surgelati di prima qualità