

Antipasti

Cozze in Sauté 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 Scampo, 2 gamberi di Mazara, mazzancolla, 2 tartare	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

Spaghettone Filotea sa' le cozze di Portonovo 1,3,5,7	15
Spaghettone Filotea alle vongole 3,5	16
Strozzapreti Latini con alici, uvetta, pecorino romano e pinoli tostati 2,3,4,6	16
Spaghettone Filotea all' Arturo 3,6 Aglio, olio e peperoncino con pesce bianco ed erbette aromatiche + Caviale Oscietra Kala	18 43
Risotto agli scampi in due consistenze e frutto della passione 1,4,5 min. 2 persone	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 Scampo, gamberone, sogliola, calamari e filetto di pesce	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 verdurine al burro</i>	26

Contorni

Pommes Frites	6
Cicoria ripassata alla Romana	7
Purè alla francese 4	8
Patate al forno	7
Cicoria in agro	7
Verdurine al cartoccio 4	10

Panna	3
Acqua microfiltrata 1Lt	2,5
San Pellegrino	3
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 Chef Gian Luca 2,4,6	19
Ostrica "French Kys" concava N°2 / "Gillardeau" piatta N°3	4,5/cad
Ostrica "Les Marie Morgane" 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 verdurine al burro 4	26
Patate fritte	6
Cicoria ripassata alla Romana	7
Panna	3
Acqua microfiltrata 1Lt	2,5
Patate al forno	7
Cicoria in agro	7
San Pellegrino	3
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