

*La F I l e t t e r I a*

**Acciughe Street Modern Cocktails Bistrot**

*By chef Renzino*

\*\*\*\*\*

*“ Potete fingere quanto volete, ma con il passare del tempo  
Il valore delle persone viene sempre fuori..... la stoffa  
Non e' tutta uguale.... C'e' chi e' seta e chi e' lana....!!!*

\*\*\*\*\*

*“ La vita e' come essere al ristorante nessuno  
Se ne va senza pagare “*

## Antipasti

### *Terra*

*Tagliere Salumi misti , formaggi , Zeppole fritte coccetti del giorno.*

*Euro 16.50*

*Tagliere di Formaggi selezionati con confettura e  
frutta fresca abbinata*

*Euro 14.00*

*Pinzimonio in compagnia*

*Euro 8.00*

*Crostone Gourmet ( Emmenthal, Pera, Speck )*

*Euro 9.00*

*Focaccia al Padellino dell' ' Artista ( x 2 )*

*Euro 9.50*

*Arrosticini di cervo o di agnello grigliati*

*Euro 11.00*

*Tartare di Bovino mantecato con Senape e capperi*

*Euro 15.00*

*Tartare di Bovino pomodori confit, stracciatella di bufala*

*E cipolle caramellate*

*Euro 15.00*

### *Mare*

*Spadellata di cozze, vongole e totani al vino bianco*

*Pepe e prezzemolo ( Per 2 pers. )*

*Euro 14.50*

*Tartare di Salmone /Tonno/ Gamberi Rossi*

*Euro 16.00*

*Focaccia al Padellino dell' Artista ( per 2 pers. )*

*Euro 10.50*

*Crostone Gourmet*

*Euro 10.50*

*( Gamberi grigliati, Pomodorino, stracciatella di Bufala)*

## Primi Piatti

### *Terra*

<i>Tagliolino gratinato al limone La Filetteria</i>	<i>Euro</i>	<i>11.00</i>
<i>Pacchero alla Genovese</i>	<i>Euro</i>	<i>10.50</i>
<i>Spaghetto alle porte dell' Inferno</i>	<i>Euro</i>	<i>9.00</i>
<i>La Regina : La Carbonara</i>	<i>Euro</i>	<i>9.00</i>
<i>Tagliolino con Salsa di Coniglio e Olive taggiasche</i>	<i>Euro</i>	<i>11.00</i>
<i>Risotto allo Champagne</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Risotto con verdure di stagione</i>	<i>Euro</i>	<i>10.50</i>
<i>Spaghetto Grande Cacio e Pepe</i>	<i>Euro</i>	<i>9.00</i>
<i>Pacchero ai 3 pomodori, Grana e Basilico</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Ravioli di Ricotta Burro e Salvia al Forno</i>	<i>Euro</i>	<i>11.50</i>
<i>La tagliatella al vero ragu' Toscano</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>

### *Mare*

<i>Il nostro Spaghetto allo scoglio ( Rosso )</i>	<i>Euro</i>	<i>11.00</i>
<i>Spaghettone Cacio , Pepe e Baccalà'</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Risotto alle Triglie</i>	<i>Euro</i>	<i>13.00</i>
<i>Risotto allo Champagne ( Con Mousse di Scampi)</i>	<i>Euro</i>	<i>14.00</i>
<i>Spaghetto "A Vongole "</i>	<i>Euro</i>	<i>12.50</i>
<i>( + Bottarga di Muggine )</i>	<i>Euro</i>	<i>13.00</i>
<i>Chicche all' Astice</i>	<i>Euro</i>	<i>13.50</i>
<i>Pacchero alla Trabaccolara</i>	<i>Euro</i>	<i>12.</i>

## Secondi Piatti

### *Terra*

*Fiorentina originale ( alta minimo 3.5 cm )* Euro 48.00/kg

*Filetto bovino alla griglia* Euro 18.00

- *Chateaubriand ( x 2 pers )* Euro 40.00

- *Spadellata di verdure* Euro 19.00

- *Pepe verde* Euro 20.00

- *Al Blue cheese ( Gorgonzola) e uva* Euro 19.50

- *Cipolle caramellate e croccante di guanciaie* Euro 19.50

- *Al Foie Gras e Tartufo ( Nero )* Euro 24.50

*Tagliata Robespierre con riduzione di Montalcino* Euro 16.50

- *Ai carciofi e grana* Euro 17.50

- *Ai porcini \** Euro 18.00

- *Radicchio rosso e pecorino, glassa di Modena* Euro 18.50

- *Al blue cheese e uva* Euro 18.50

*½ Orecchio d' Elefante fritto con patate arrosto*

*e pomodorino confit* Euro 19.50

*Stinco di Maiale cotto nella Birra al forno con patata al cartoccio e  
radicchio rosso spadellato* Euro 15.50

### *Mare*

*Fritto Totani e Gamberi con verdurine* Euro 18.00

*Aragostelle Aglio e Vino Bianco, con Riso Saltato* Euro 18.00

*Sashimi de " la Filetteria " con Misticanza e Crudite'* Euro 13.50

## Contorni

<i>Ceci , rosmarino e olio nuovo</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Fagioli del contadino</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Fagioli al fiasco</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Patate arrosto</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Patatine fritte</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4.00</i>
<i>Cavolo nero/spinaci/bietole saltate all' aglio</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Carote salate con burro, scalogno e prezzemolo</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Finocchi gratinati al parmigiano</i>	<i>Euro 5.00</i>

## Dessert

<i>Cheese cake dello CHEF</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Tiramí su</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Baba' alla Chantilly ( Vaniglia o Pistacchio )</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Cantuccini e Vin Santo</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Dolci della Tradizione con creme calde del giorno</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Torta al Cioccolato Fondente</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>