

**è gradita la prenotazione**

**Tel.: 049.860.15.62 o Cell.:3472818863 - info@osteriaalfilo.com**

*Il locale dispone di una sala al piano terra di 30 coperti e di una sala al piano superiore di 80 posti comodi con la possibilità di arrivare a oltre 100 per banchetti, cerimonie e cene aziendali.*



**Al Filò**  
*Osteria con cucina*

## **Antipasti del Filò**

- Culatello cotto, leggermente affumicato con bruschetta di pane crema di melanzane pomodorini basilico e burrata sfilata €9,00
- Angus affumicato con carciofi in tempura e mandorle €10,00
- Strudel di pere, Monte Veronese, pancetta servito con crudo di Montagnana €10,00
- Tartar di manzo con crostini di pane alla senape e patè di pomodorini piccanti €14,00
- Tartar di tonno e mango su cestino di pasta fillo e yogurt al wasabi €14,00
- Salmone marinato agli agrumi arancio e limone ,verdure mostardate salsa yogurt €14,00
- Piovra alla piastra su gratin di manioca pancetta e olive taggiasche €14,00
- Capesante avvolte nella pancetta su riso fritto al limone, aromi ed emulsione all'aceto balsamico €14,00
- Canestrelli gratinati con pane alle erbe €14,00
- Carciofo ripieno di baccalà mantecato gratinato con pane alle olive e insalata di baccalà con uvetta cannella e pinoli €14,00

## **Primi piatti del Filò**

- Gnocchi di patata, bianchi con burro, semi di papavero e ricotta affumicata €8,00
- Bigoli al ragù d'anitra €9,00
- Pappardelle di farro con dodolata di cervo e porcini €14,00
- Cappellacci ripieni di radicchio Tardivo di Treviso e ricotta, burro timo noci €12,00
- Maltagliati di pasta integrale con chiodini, pancetta croccante, pomodorini e ricotta affumicata €12,00
- Lasagnetta croccante alla bolognese con funghi chiodini e fili di Angus €12,00
- Maccheroncini con capesante e radicchio tardivo di Treviso €14,00
- Risotto di Stagione (2 persone) €12,00
- Tagliolini alla liquirizia con scampi sgusciati, pomodorini e burrata €14,00
- Tortelloni ripieni di branzino con pomodorini e pesto di pistacchi €14,00
- Gnocchi di patate viola (patata francese Vitelotte) con pesto di rucola e crostacei €14,00
- Linguine di Gragnano con pesto di agrumi, code di gambero, mandorle e pomodorini €14,00
- Zuppa di pesce con crostini di pane, scorfano, coda di rospo, gamberoni, capesante, triglia, seppie, cozze e vongole 19,00

## **Secondi piatti del Filò**

- Pollo marinato e fritto con patatine fritte e salsa tartara €13,00
- Coniglio porchettato con tartufo nero di Norcia e polenta €15,00
- Bocconcini di cervo, porcini, tartufo nero di Norcia in vasocottura €18,00
- Tagliata di sorana al rosmarino €16,00
- Tagliata di Sorana con tartufo nero di Norcia €19,00
- Tagliata di Faraona con caponatina di verdure €18,00
- Stinco di maialino da latte al forno (zona Toscana) con tortino di broccoli e asiago €18,00
- Costicine di Agnello alla brace con polenta e marmellata di cipolle rosse di tropea €16,00
- Costata di manzetta €3,50 l'etto
- Tagliata di tonno al sesamo su cestino di finocchio, con emulsione all'arancio e liquirizia €18,00
- Trancio di Ombrina al forno con carciofi e frutta secca €18,00
- Tempura mista di pesce (anelli code di gambero merluzzo calamari) verdure miste con salsa agropiccante €18,00
- Seppie rosse in umido con piselli €16,00
- Baccalà alla vicentina con polenta €16,00
- Composizione di formaggi stagionati e semi stagionati con miele e marmellata di cipolle € 16,00

**Contorni di stagione €5,00**

**e per finire uno dei nostri dolci !!!**