

MENÙ DEL FILO

A PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ - ESCLUSI FESTIVI

LA PROPOSTA DEL MENÙ PUÒ VARIARE IN BASE ALLE
SCELTE DELLO CHEF.

PRIMO A SCELTA

Lasagnetta alla bolognese* ** oppure
Pasta corta alla bolognese / al pomodoro o al pesto* ** ***

SECONDO A SCELTA

Arista di maialino alla brace con patate arrosto**

Merluzzo al forno con patate al forno**

Petto di pollo

Acqua - ¼ di vino - caffè

Euro 15



(Il menù del giorno va servito intero e vale solo per una persona)

Condividi la tua esperienza e taggaci
@RISTORANTE_AL_FILO_ABANO



Antipasti

MANZO MARINATO CON INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCIA, NOCI
E CITRONETTE ALL'OLIO EVO ** *** 14

SPECK D'ANITRA CON TORTINO DI VERDURE E DELICATA FONDUTA AL DOBBIACCO * ** *** 16

TARTARE DI MANZO SERVITA CON TARTUFO NERO, TERRA DI OLIVE ACCOMPAGNATA
CON CIALDA DI PANE CARASAU AL ROSMARINO ** *** **** 20

CAPPUCCINO DI PORCINI TRIFOLATI, CROCCANTE DI SEMI, POLVERE DI PORCINI
SPUMA DI PATATE E TARTUFO NERO * ** *** 16

IL TAGLIERE DEL FILO CON SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO
ACCOMPAGNATI CON CONFETTURE ARTIGIANALI (PER 2 PERSONE) * ** *** 32

CARCIOFO BRASATO CON UOVO POCHÈ SU FONDUTA DI FORMAGGIO D'ALPE * ** *** 16

MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTA MORBIDA AL CUCCHIAIO *** 18

PIOVRA IN CBT, BRASATA IN PENTOLA SU TORTINO DI PATATE, CREMA DI SEDANO RAPA,
PORRO CROCCANTE* *** **** 18

LA TRILOGIA DI CAPELANTE, AL NATURALE, GRATINATA E SFUMATA AL BRANDY ** *** **** 18

STORIONE IN TRE MARINATURE (RAPA ROSSA , ZUCCHERO DI CANNA E LIME , AL NATURALE)
SERVITO CON CAVIALE DI TROTA SALMONATA PANE CROCCANTE E OLIO AL LIMONE ** *** 18



COPERTO 3€

In caso di intolleranze alimentari, siete pregati di avvisare.

Lista allergeni: *uova e latticini/**farine, frutta con guscio/**spezie
varie/****prodotto congelato.

Le nostre paste sono fatte in casa e vengono abbattute per garantirne qualità e
salubrità



Primi

PASTA E FAGIOLI DELLA TRADIZIONE, ACCOMPAGNATA CON CHIPS DI GRANA
E CROCCANTE DI SEMI* ** 12

BIGOLI CON RAGÙ D'ANITRA * ** 14

GNOCCHI CON RAGU' DI CORTE (ANITRA, FARAONA, CONIGLIO E GALLINA PADOVANA)* ** ***** 16

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI LEPRE * ** 16

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI, PANCETTA CROCCANTE E RICOTTA
AFFUMICATA* ** ***** 16

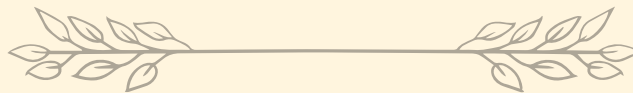
TORTELLI RIPIENI DI SELVAGGINA , SU SPECCHIO DI FORMAGGIO DOBBIACO
E CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO * ** ***** 18

RISOTTO DI STAGIONE (SELEZIONE DELLO CHEF) * *** 16
PREZZO A PERSONA MINIMO 2 PERSONE

SPECIALITÀ DEL FILÒ :TAGLIOLINI ALLA LIQUIRIZIA FATTI IN CASA CON SCAMPI SGUSCIATI E
POMODORINI, SFUMATO AL PERNOT * ** ***** 18

MACCHERONCINI AL TORCHIO CON DADOLATA DI ZUCCA, CAPELANTE E PORRI ** *** 18

LINGUINE ALL'ARAGOSTELLA IN SALSA LEGGERA DI CROSTACEI ** *** ***** 22



Noi del Filò ci teniamo molto alla selezione degli ingredienti e all'artigianalità: pane e pasta sono fatti in casa e le nostre paste vengono abbattute per garantirne sempre freschezza e qualità.



Secondi

POLLO MARINATO E FRITTO CON PATETE FRITTE SERVITO CON LA NOSTRA SALSA * * * * * 16

PETTO D'ANITRA COTTO IN CBT INCONTRA LA PADELLA GLASSATA AL MIELE DI CASTAGNO,
SPUMA DI PATATE ,CIPPOLOTTO SCOTTATO,SERVITO CON IL SUO FONDO * * * * * 18

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO PROFUMATE ALLA MENTA
E CARCIOFI FRITTI * * * * * 23

TAGLIATA SELEZIONE SORANA PROFUMATA AL ROSMARINO *** 23

TAGLIATA SELEZIONE SORANA CON TARTUFO NERO *** 29

GUANCETTA DI MAIALINO IN CBT CON SALSA DI VERDURE RISTRETTA AL CABERNET
SU ROSTI' DI PATATE ** * * * 18

SALMI' DI CAPRIOLO CON POLENTA MORBIDA AL CUCCHIAIO ** * * * * * 18

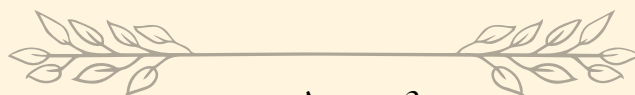
LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE DISPONIBILE IN ESCLUSIVA SOLO PER IL FILO'
(CHIEDERE AL CAMERIERE)

BACCALÀ ALLA VICENTINA SERVITO CON POLENTA ALLA GRIGLIA(200G)* * * * * 28

LA NOSTRA FALSA FRITTA DI OMBRINA DEL MEDITERRANEO
ACCOMPAGNATA DA CROCCANTE DI PORRO SU VELLUTATA DI SPINACINO ** * * * * 20

GRAN FRITTO MISTO DI MARE ALL'ITALIANA (anelli, code di gambero, calamari ,gamberone,
capesante e verdure di stagione) * * * * * 22

CONTORNI DISTAGIONE*** 5



Acqua 3

Coca cola 4

Vino bianco fermo

Vino frizzante

Rosso Cabernet

Rabosello

0,25 5

0.50 8

1L 15

