



Fil Gastrobar,

una cucina semplice, onesta e ricercata, che unisce
passato e futuro, qui e altrove – con l'obiettivo di
alzare il vostro indicatore di Felicità Interna Lorda
(FIL).

Prendete una sedia, assaggiate qualcosa. Unitevi a noi
e godetevi il viaggio gastronomico che abbiamo
preparato per voi.

“Laughter is brightest in the palce where food is.”
(antico proverbio irlandese)

Cocktail for Dinner

I cocktails che vi proponiamo sono il frutto di un attento studio sull'abbinamento dei nostri piatti a prodotti e tecniche di miscelazione di alto livello.

Vi consigliamo di farvi guidare dal nostro Barman in questo percorso unico ed eccentrico che sta per diventare la vostra cena.

€ 9,00

Murua

Sakè, Matcha Green Tea, Pompelmo Bitter, Sugar Syrup, Succo di Lime, Golden Falernum, Passoa, Passion Fruit

Persea

Purea di Avocado, Angostura Aromatica, Succo di Lime, Earl Grey tea Syrup, Vermouth Bianco, London Dry Gin, Pompelmo rosa Gasato

Williams

Lemon Bitter, Succo alla Pera, Infuso Liquirizia e Finocchietto, Liquore al Sambuco, Americano Cocchi

Raisin

Uva Nera, Sugar Syrup, Liquore Lychee, Succo di Lime, Pompelmo Bitter, Earl Grey Tea, Vodka

Apium

Sedano, Sugar Syrup, Succo di Limone, Burlesque Bitter,
Americano Cocchi, Sakè

Racy

Spicy Chilli Syrup, Chocolate Bitter, Infuso Green Tea
e Cioccolato, Liquore al Sambuco, Cognac

Pacho

Succo di Limone, Succo di Pomodoro, Succo di Melograno,
Succo d'Arancia, Sugar Syrup, London Dry Gin infuso
con Peperone Rosso

Grappa Tonic

Miele di Tabacco Selvatico, Noci, Mele Marinate, Grappa
Barricata Morbida, Tonica Classica

Outremer

Marmellata di Arancia e Cannella, Walla Green (Infuso
Cannella, Cardamomo, Chiodi di Garofano, Arancia,
Vaniglia), Limoncello, Vodka infusa di Mandorle
Tostate e Green Tea

Winter in Italy

Canadian Maple Syrup, Latte di Mandorla, Disaronno,
Vodka

Rocher di fagiano
con riduzione al porto
ed estratto di dragoncello
€ 12

 **Racy**

Millefoglie integrale
con petto d'anatra affumicato,
robiola all'aneto e pere
€ 10

 **Raisin**

Tartare di tonno
al Bloody Mary
€ 12

 **Bloody Mary**

Spiedo di polpo
e pancetta con maionese di soia e
arachidi, su insalata di crescione
€ 11

 **Pacho**

Crema di lenticchie
con cialda di polenta al tartufo
e cotechino artigianale
€ 8

 **Grappa Tonic**

Gamberi in pasta kataifi
con salsa al mango piccante
e germogli
€ 10

 **Persea**

Pacchero farcito cacio e pepe
con polvere di guanciale
e crema di cipolle bianche
€ 15

Pizzoccheri?
€ 12

Risotto "Ultra Violet"
€ 14

Spaghetto alla colatura di alici
con pangrattato, crema di burrata,
clorofilla di rucola e cuore di pomodoro
€ 14

Curry di patate dolci
con dadolata di tonno,
polvere di spinaci e capperi,
e pomodorino confit
€ 12

**"L'entusiasmo è per la vita quello che la fame è per il
cibo."**

(Bertrand Russel)

Pancia di maiale
cotta a bassa temperatura,
con gambero turgido,
purea di ceci e salsa all'acetosella
€ 16



Pacho

Il Mare
€20



Murua

Petto d'anatra
con crema di patata affumicata
e salsa ai frutti di bosco
€ 18



Raisin

Controfiletto di Irish Angus
con bufala affumicata piastrata,
su crumble alle erbe aromatiche
€ 18



Williams

Pastiglia di funghi
E tomino fondente con uovo
pochet
€ 15



Apium

FIL-ZA

La nostra pizza focaccia dai sapori unici.
Ripropone il nostro logo, quindi la nostra mission.
Un'idea gustosa per reinterpretare l'orgoglio italiano,
la pizza.

La Marghy

Pomodoro, Mozzarella e Basilico

€ 8

Eh Beh

Crudo di gambero, Stracciatella, Pomodoro candito e
Olio allo zenzero

€ 13

Boom

Lardo, Miele, Noci e Rosmarino dai campi

€ 12

Selezione di salumi artigianali

servito con focaccia calda

€ 10

Selezione di formaggi

servito con confetture

€ 10

Cre moso alla nocciola
con cialda al panettone
€ 5

Spuma di burrata
con cantucci al cioccolato
e gel al passito
€ 6

Crumble di mele
tiepido
€ 5

Tortino al cioccolato fondente
con crema inglese
e granella di pistacchi
€ 6

Sorbetto al Braulio
con scaglie di cioccolato bianco
e polvere di caffè
€ 4,50

Con tutti i dessert



Outremer o Winter in Italy

Dalla nostra cantina...

LE BOLLICINE

Velenosi Passerina Spumante Brut
€ 22

Endrizzi Brut Riserva Classico Doc
€ 35

Monzio Franciacorta Saten Docg
€ 44

Duplavis Prosecco Superiore Valdobbiadene
€ 18

Judeka Frarosa Spumante Frappato Rosato
€ 28

Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige
€ 40

GLI CHAMPAGNE

Charles Gouthiere et Fils Cuvée De Reserve Brut
€ 45

Dom Pérignon Vintage 2006 Brut
€ 190

Jeeper Brut Grand Assemblage
€ 60

Louis Roederer Cristal 2009
€ 210

I BIANCHI

R&L Calis Bianco Igt

€ 20

Tommasi Custoza Bosco del Gal Doc

€ 18

Walch Ewa Cuvée V.D.T.

€ 29

Velenosi Pecorino BIO Villa Angela

€24

Di Meo Coda di Volpe Campania Igt

€ 18

Vitti Fiano Salento Igt

€ 18

Tenuta Ulisse Passerina Terre di Chieti Igt

€ 20

Cantina Rauscedo Traminer Aromatico

€ 20

Massaretti Pigato Riv. Pon. Doc

€ 23

I ROSSI

R&L Cormelò Igt

€ 22

Tommasi Valpolicella Classico Doc

€ 20

Walch Schiava Alto Adige Doc

€ 21

Collavini Refosco Pucino Collio

€ 20

Poggio al Tufo Alicante Igt

€ 22

Castello d'Albola Chianti Classico Docg

€ 23

Naca BIO Primitivo di Manduria Igt

€ 24

Paternoster GIUV Aglianico del Vulture

€ 22

Zolla Primitivo di Manduria

€ 22

I ROSATI

Contini Nieddera Rosato Igt

€ 18

I VINI PASSITI

Palazzina Moscato Passito 0,375l

€ 17

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”

(Johann Wolfgang von Goethe)

Dal Bar...

Acqua Luirisia 0,75cl
€3,00

Bibite in vetro
€3,50

Vino al calice
(chiedere disponibilità al personale)
€ 4,00

Birra alla spina piccola
€ 3,00

Birra alla spina media
€ 5,00

Birra in bottiglia
€ 5,00

Birra artigianale
(chiedere disponibilità al personale)
0,33l € 6
0,50l €7
0,75l €12

Caffè
€ 1,50

Caffè Decaffeinato
€ 2,00

Caffè d'orzo e ginseng
€ 2,00

Amari
€ 4,00

Coperto € 2,50