



# MEN U

*Il sapore del Gusto*



*Al Filò*  
*Osteria con cucina*

[WWW.OSTERIAALFILO.COM](http://WWW.OSTERIAALFILO.COM)

# Antipasti

CRUDO VENETO IBERICO EUGANEO DOP con strudel di pere, noci, pancetta e formaggio d'alpeggio * **	€ 16,00
ROAST BEEF condito con olio al limone frantoio Colli Euganei	€ 16,00
UOVO POCHE' su fonduta di Parmigiano e lamelle di tartufo fresco estivo *	€ 16,00
MANZO MARINATO fatto in casa da noi con carciofi fritti ** *** ****	€ 16,00
TARTARE DI MANZO crema di rucola, maionese al curry, vela di pane e salsa di pomodorini secchi ** ****	€ 18,00
TARTARE DI TONNO centrifuga di mele e sedano con uova di lompo nero	€ 20,00
LE TRE VERSIONI DI BACCALÀ MANTECATO su crostone di pane grigliato, su chips di polenta e con granella di pistacchio ***	€ 18,00
PIOVRA ALLA PIASTRA su crema di patate al limone, timo, paprika dolce, fior di sale ****	€ 18,00
CARPACCIO DI RICCIOLA con gambero rosso e mango	€ 18,00
GAMBERI IN SAOR cipolla, pinoli e uvetta **	€ 16,00
SARDE IN SAOR	€ 16,00

---

COPERTO € 5,00

---

In caso di intolleranze alimentari si è pregati di avvisare il responsabile di sala  
Lista allergeni: \* uova e latticini / \*\* farine, frutta con guscio / \*\*\* spezie varie / \*\*\*\* prodotto congelato  
Le nostre paste fatte in casa vengono abbattute per garantirne qualità e salubrità.

# Primi piatti

## LA PASTA FRESCA

BIGOLI AL RAGÙ DI SOLA ANATRA * ** *** ****	€ 15,00
GNOCCHI FATTI IN CASA AL NOSTRO RAGÙ DI CORTE con anatra, faraona, coniglio e gallina padovana * ** ***	€ 15,00
GNOCCHI DI ZUCCA su crema di Asiago, radicchio crudo e noci * **	€ 18,00
TAGLIATELLE FATTE IN CASA con tartufo nero estivo * ** ****	€ 25,00
RAVIOLI FATTI IN CASA ripieni di faraona, crema di nocciola tartufata e burro * **	€ 18,00
PAPPARDELLE DI FARRO FATTE IN CASA con battuta di cinghiale e funghi sottobosco * ****	€ 18,00
TORTELLONI ripieni di branzino, code di gambero su crema di porro e patate, rapa liquida e lime * ** ****	€ 20,00
TAGLIOLINI ALLA LIQUIRIZIA FATTI IN CASA con scampi sgusciati, burrata, pomodorini, il tutto spadellato con il pernod (anice francese) * ****	€ 20,00

## LA PASTA SECCA

LINGUINE DI GRAGNANO con gamberi sgusciati verdure croccanti, emulsione di Pachino **	€ 20,00
--	---------

Dove la **tradizione**  
si incontra  
con la **cucina.**



*Al Filò*  
Osteria con cucina



# Secondi piatti

IL POLLO FRITTO pollo fritto marinato servito con patatine e salse della casa * ** *** ****	€ 18,00
CONIGLIO PORCHETTATO alle olive taggiasche, nocciole, radicchio, salsiccia, servito con la sua salsa di cottura ** ***	€ 20,00
PETTO DI FARAONA IN PORCHETTA tartufo nero e taleggio * ****	€ 22,00
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA scottadito d'agnello marinate alle erbe, servite con polenta, misticanza e cipolla viola ** *** ****	€ 22,00
LOMBATA DI CERVO cotta a bassa temperatura con funghi porcini sauté e il suo fondo ****	€ 25,00
TAGLIATA CON OSSO LIMOUSINE (per 2 persone) cotta alla griglia, profumata al rosmarino e sale rosa ***	all'etto € 8,00
TAGLIATA DI SORANA profumata agli aromi cotta in griglia	€ 24,00
TAGLIATA DI SORANA con tartufo nero	€ 28,00
IL BACCALÀ ALLA VICENTINA servito con polenta alla griglia e polvere di prezzemolo * ***	€ 22,00
IL FILETTO DI BRANZINO cotto in forno con carciofi e pane al limone *** ****	€ 25,00
LA FRITTURA DI PESCE E VERDURE con anelli, code di gambero, calamari, gamberone e verdure di stagione ** ****	€ 25,00
TONNO ROSSO IN TAGLIATA AI 2 SESAMI tonno scottato in crosta di sesamo, con letto di verdure croccanti, riduzione di soia, maionese al wasabi e sedano croccante * ** *** ****	€ 25,00
LE PATATE AL FORNO ***	€ 5,00
LA VERDURA COTTA	€ 5,00
IL RADICCHIO BRASATO	€ 5,00

# Bevande

ACQUA			€ 3,00
COCA-COLA			€ 4,00
VINI della Casa zona Treviso	0,25 lt	0,50 lt	1 lt
VINO BIANCO FERMO	€ 4,00	€ 7,00	€ 13,00
VINO FRIZZANTE	€ 4,00	€ 7,00	€ 13,00
ROSSO CABERNET	€ 4,00	€ 7,00	€ 13,00
RABOSELLO	€ 4,00	€ 7,00	€ 13,00