

WITAJ W

# FILINI

Jesteśmy spokojną Trattorią, oferującą elegancie i autentyczne włoskie jedzenie. W duchu tradycji Trattorii skupiamy się na włoskich regionalnych potrawach i winach.

## SPUNTINI

*Przekąski, które dadzą Ci energii.*

### **KOSZYK PIECZYWA 19**

Focaccia, bagietka tradycyjna, grissini, pane carasau

### **MIESZANKA WŁOSKICH OLIVEK 27**

Ziarna kopru włoskiego, zest z pomarańczy

### **MELONE CON PROSCIUTTO 38**

Szynka parmeńska, melon, gorgonzola, rukola, malinowe balsamico, oliwa extra virgin

### **PASTA FRITTA AL TARTUFO 39**

Chrupiący makaron, serowy beszamel, majonez truflowy

W Filini, kładziemy nacisk na stworzenie niepowtarzalnego włoskiego doświadczenia, które wykracza poza zwykłe jedzenie. Podkreślamy atmosferę, subtelność i autentyczność, nie poprzestając jedynie na dekoracjach w postaci muzyki czy wizerunku gondoli. Naszym celem jest zanurzenie gości w kulturze i smakach Włoch, tworząc wyjątkowe chwile, których nie zapomną.

# ANTI PASTI

*Przystawki, które pobudzą Twoje kubki smakowe.*

<b>ZUPPA DI POMODORO</b>	31
Ricotta, oliwa bazyliowa, czosnkowe crostini	
<b>BRUSCHETTA Z FIGĄ</b>	39
Kremowa ricotta, konfitura figowa, karmelizowane orzechy pecan, rukola	
<b>SALĄTKA CEZAR</b>	35
Salata rzymska, chipsy z boczku, sos Caesar, grzanki, Grana Padano	
<b>DODATKOWO DO SALĄTKI:</b>	
Grillowany kurczak (130g)	17
Smażone krewetki z czosnkiem (6 szt.)	38
<b>BURRATA</b>	49
Grzanki, orzechy piniowe, pistacje, bazylia, pieczone pomidorki cherry, grillowana papryka	
<b>TATAR WOŁOWY</b>	62
Anchois mayo, musztarda francuska, bagietka, cebula Lampascioni, piklowane grzyby, żółtko, chipsy z polenty, oliwa z kopru włoskiego	
<b>CALAMARI CROCCANTI</b>	39
Chrupiące kalmary, aioli pepperoncino, grillowana limonka	
<b>MIX WŁOSKICH WĘDLIN</b>	54

## DAL FORNO

*Pizze w stylu neapolitańskim prosto z pieca.*

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O OPCJE WEGAŃSKIE

<b>MARGHERITA DI FILINI</b>	41
Fior di latte, sos pomidorowy, świeża bazylia, oliwa extra virgin	
<b>SALSICCIA PICCANTE</b>	46
Fior di latte, sos pomidorowy, salsiccia, pepperoncini, pancetta, czosnek, pomidorki cherry confit, cebula czerwona	
<b>BURRATA</b>	56
Fior di latte, sos pomidorowy, burrata, dziki brokuł, oliwki leccino, orzechy pini, pistacje, pesto	
<b>PIZZA BIANCA</b>	43
Sos biały, fior di latte, karczoch, kurki, bazylia suszone pomidory, chrupiące kapary	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b>	44
Fior di latte, pecorino, gorgonzola, Grana Padano, bazylia, oliwa extra virgin	
<b>PIZZA PARMA</b>	46
Ricotta, fior di latte, rukola, szynka crudo, Grana Padano, pomidorki cherry	
<b>CRACOVIA AFFUMICATA</b>	45
Sos pomidorowy, mozzarella, duszone pieczarki, słonina wędzona, kiełbasa krakowska, szczypiorek	

*Wszystkie nasze pizze przygotowujemy  
się z ciasta z najlepszej mąki  
i wyselekcjonowanych składników.*

# STILE FAMILIARE

*Podawane tak jak u mamusi,  
na środku stołu, do dzielenia się*

## PAPPADELLE BOLOGNESE 232

Aromatyczna mielona wołowina, pomidory,  
Grana Padano, pietruszka

## RAVIOLI Z KURKAMI 232

Kurki, emulsja pietruszkowa, kruszonka orzechowa

## ROTONDI ALLA NORMA 220

Sos pomidorowy, bakłażan, provolone, pistacje

## FUSILLONI NERO Z KREWETKAMI 272

Fusilloni z atramentem mątwy, krewetki (6 szt.),  
bisque z homara, pomidorki Datterino

# PRIMI

*Pasta & basta! Nasze makarony  
są przygotowywane w domowym stylu.*

## PAPPADELLE BOLOGNESE 58

Aromatyczna mielona wołowina, pomidory,  
Grana Padano, pietruszka

## SPAGHETTI CARBONARA 54

Spaghetti chitarra, chrupiące guanciale, żółtko,  
pecorino, czarny pieprz

## RAVIOLI Z KURKAMI 58

Kurki, emulsja pietruszkowa, kruszonka orzechowa

## ROTONDI ALLA NORMA 55

Sos pomidorowy, bakłażan, provolone, pistacje

## FUSILLONI NERO Z KREWETKAMI 68

Fusilloni z atramentem mątwy, krewetki (6 szt.),  
bisque z homara, pomidorki Datterino, szpinak

Lubimy, gdy nasze składniki są świeże  
i staramy się, aby tak właśnie było. Naszym celem  
jest przeniesienie naszych gości do Włoch,  
zaraz po przekroczeniu progu restauracji,  
niezależnie od czasu.

# SECONDI

*Mięso & ryby. Smaki śródziemnomorskiego  
wybrzeża oraz włoskiej wsi.*

<b>HALIBUT PUTTANESCA</b>	<b>72</b>
Sos pomidorowy, anchois, oliwki taggiasca, dziki brokuł, pangratto, oliwa bazyliowa	
<b>KURCZAK MILANESE</b>	<b>63</b>
Aioli z czarną truflą, jajko sadzone, kruszonka truflowa, rukola, pomidor, cebula	
<b>ANTRYKOT WOŁOWY 250G</b>	<b>129</b>
Lokalna wołowina, sos zielony pieprz, rukola, pomidor, cebula	
<b>RISOTTO Z OŚMIORNICĄ</b>	<b>112</b>
Nduja, kremowa ricotta, szpinak, limonka, chrupiące kapary, pesto pietruszkowe	
<b>FILINI BURGER</b>	<b>59</b>
Butka maślana, sałata rzymska, wołowina, czerwona cebula, pepperoncino mayo, gorgonzola, papryka grillowana	
<b>DODATKI DO BURGERA:</b>	
Dodatkowy boczek	<b>9</b>
Dodatkowy ser	<b>9</b>
Dodatkowe mięso	<b>24</b>

## CONTORNI

*Twoje ulubione dodatki do wyboru*

<b>MIX SAŁAT Z DODATKAMI</b>	<b>17</b>
<b>PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM</b>	<b>15</b>
<b>FRYTKI Z BATATA Z AIOLI BAZYLIOWYM I SOLĄ MORSKĄ</b>	<b>28</b>
<b>FRYTKI, TRUFLOWY LUB NDUJA MAYO</b>	<b>19</b>
<b>DZIKI BROKUŁ Z CZOSNKIEM I PESTKAMI DYNI</b>	<b>26</b>
<b>WARZYWA GRILLOWANE Z ROZMARYNEM</b>	<b>18</b>

