

filini

bar and restaurant

CHEF'S FOUR-COURSE TASTING MENU
65 per person | 90 per person with wine pairing

ANTIPASTI

- SALUMI** Artisanal Cured Meats, House Pickles 14
- FORMAGGIO** Fiore Sardo, Fontina, Ricotta, House Accompaniments 14
- FRITTO MISTO** Sepia, Jumbo Prawn, Broccolini, Calabrian Chili Hot Sauce 18
- CRUDO** Cobia, Strawberry, Spring Onion Jus 14
- POLPETTE** Grass Fed Beef and Berkshire Pork Meatballs, Pomodoro, Herbed Ricotta 14
- PAPPONE DI TORNOLA** Manila Clam, Green Garbanzo, Prosciutto Broth, Ciabatta 16
- INSALATA DI BRESAOLA** Baby Spinach, Bresaola, Onion, Egg, Gorgonzola, Mustard Vinaigrette 16
- INSALATA MISTA** Mixed Greens, Chioggia Beet, Radish, Parmigiano Reggiano, Lemon Vinaigrette 14
- FIOR DI LATTE** Mighty Vine Tomato, Basil, Olive Oil 14

PRIMI

- CHITARRA ALLA CARBONARA** Pancetta, Parmigiano Reggiano 16
- CAVATELLI CIPOLLINE** Morel Mushroom, Chive, Asparagus, Pecorino 18
- RAVIOLI** Lamb, Ricotta, Chioggia Beet, Date Vinaigrette, Lemon Breadcrumb 18

SECONDI

- CAPELANTE** Scallop, Speck, Quinoa, Green Hummus 32
- SALMONE** Skuna Bay Salmon, Asparagus, Red Veined Sorrel, Smoked Arctic Char Roe 34
- POLLO** Crispy Chicken Thigh, Mustard Green, Peperonata 22
- MAIALE** Berkshire Pork Chop, Calabrian Mojo, Baby Fennel 36
- RIBEYE** Dry Aged Ribeye, Spring Onion, Marjoram Jus 48

CONTORNI

- MOJOS** Crispy Fingerling Potatoes, Roasted Red Pepper, Aioli 8
- BROCCOLINI** Chili, Lemon 10
- FUNGHI** Wild Mushroom, English Pea, Garlic 12
- ASPARAGI** Charred Asparagus, White Anchovy, Guanciale, Lemon 12
- BARBABIETOLE** Roasted Beet, Goat Cheese, Pine Nut, Arugula Pesto 12
- POLENTA TORTA** Polenta, Parmigiano, Olive Oil 8
- FOCACCIA** Rosemary, Olive Oil 4
- Whipped Marrow Butter +3

WHITE WINE

LIGHT BODY, CRISP AND DRY

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Stella Pinot Grigio, Umbria | 9.00 | 30.00 |
| Donnafugata Anthilia, Sicily | 12.00 | 38.00 |
| Kris Pinot Grigio, Alto-Adige | | 41.00 |
| Arnaldo Caprai Greccante, Umbria | | 42.00 |
| Zenato San Benedetto Lugana, Veneto | | 44.00 |

AROMATIC AND FRUITY WINES

| | | |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|
| Falesco Est! Est!! Est!!!, Lazio | 10.00 | 36.00 |
| Michele Gavi, Piemonte | 12.00 | 47.00 |
| Tiefenbrunner Chardonnay, Alto-Adige | 12.00 | 52.00 |
| Tramin Gewürtztraminer, Alto-Adige | 15.00 | 54.00 |
| La Carraia "Poggio Calvelli" Orvieto, Umbria | | 29.00 |
| Botromagno Gravina, Puglia | | 36.00 |
| Tramin Chardonnay, Alto-Adige | | 46.00 |
| Argiolas Costamolino Vermentino, Sardegna | | 47.00 |
| Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio, Campania | | 65.00 |
| Mastroberardino Greco di Tufo, Campania Dry White | | 75.00 |

SPARKLING WINES | BUBBLES

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Zardetto Prosecco Brut, Veneto | 9.00 | 36.00 |
| Piper Sonoma Sparkling Brut, Sonoma | 14.00 | 55.00 |
| Bruno Giacosa Spumante Brut, Piemonte | | 95.00 |
| Moet & Chandon, Rose Imperial | | 160.00 |
| Dom Perignon, | | 450.00 |

VINO ROSATO | ROSE'

| | | |
|---------------------------------------------------|------|-------|
| Vallereale Montepulciano D'Abruzzo, Montepulciano | 9.00 | 32.00 |
|---------------------------------------------------|------|-------|

VINI DOLCI | DESSERT

| | | |
|------------------------------------------|-------|-------|
| Bera Moscato D'Asti, Piemonte 750ml | 14.00 | 52.00 |
| Falesco Pomele Aleatico, Lazio 500ml | 20.00 | 75.00 |
| Maculan Dindarello Moscato, Veneto 375ml | | 45.00 |

RED WINE

ELEGANT LIGHT TO MEDIUM BODY

| | | |
|------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Di Majo Norante Sangiovese "Terre degli Osci", Molise | 10.00 | 36.00 |
| Leone De Castris "Maiana" Salice Salentino. Puglia | 12.00 | 41.00 |
| Tramin Pinot Noir, Alto Adige | 13.00 | 50.00 |
| Masi Valpolicella, Veneto | | 39.00 |
| Falesco Merlot, Umbria | | 47.00 |
| Valle Reale "Vigne Nuove" Montepulciano D'Abruzzo, Abruzzo | | 38.00 |

RIPE, FRUITY, SPICY, MEDIUM BODY

| | | |
|--------------------------------------------------------|-------|-------|
| Di Majo Norante Cabernet Sauvignon "Terre" degli Osci' | 10.00 | 36.00 |
| "Coppo L'Avvocata" Barbera D'Asti, Piemonte | 13.00 | 47.00 |
| Castello di Bossi Chianti Classico, Toscana | 15.00 | 56.00 |
| Librandi Ciro' Rosso Classico, Calabria | | 38.00 |
| Giuseppe Cortese Dolcetto D'Alba "Trifolera" Piemonte | | 50.00 |
| Borgo Syrah, Toscana | | 53.00 |
| Altesino Rosso di Montalcino, Toscana | | 70.00 |

RICH, FULL BODIED

| | | |
|----------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Tasca D'Almerita "Regaleali" Nero D'Avola, Sicilia | 11.00 | 41.00 |
| Botromagno Primitivo Apulian Zinfandel, Puglia | 14.00 | 46.00 |
| Marques De Frescobaldi "Nipozzano" Chianti Classico Riserva, Toscana | | 53.00 |
| Argiolas Costera Cannonau di Nauraghi, Sardegna | | 55.00 |
| Ornellaia "Le Volte", Toscana | | 80.00 |
| Castellare Chianti Classico Riserva, Toscana | | 85.00 |
| Ceretto "Asij" Barbaresco, Piemonte | | 120.00 |
| Michele Chiarlo Barolo, Piemonte | | 125.00 |
| Altesino Brunello di Montalcino, Toscana | | 140.00 |
| Mastrobernardino "Radici" Taurasi, Campania | | 140.00 |
| Masi Serego Alighieri Vaio Amarone, Toscana | | 165.00 |
| Argiolas Turriga Isola di Nauraghi, Sardegna | | 165.00 |
| Luce della Vite Brunello di Montalcino, Toscana | | 210.00 |
| Altesino Brunello di Montalcino, 1.5L Magnum, Toscana | | 280.00 |
| Sassicaia, Toscana | | 350.00 |
| Argiolas Turriga Isola di Nauraghi 1.5L Magnum, Sardegna | | 350.00 |

All vintages are subject to change without notice