

weinkarte

WEISSWEIN

{Glas Flasche}
{200 ml 750 ml}

*Terre di Tufti IGT,
Teruzzi & Puthod 2013 (Toskana)* 54,50

INTENSIVE VANILLEAROMEN, ZARTE FRUCHT UND DEZENTE WÜRZE.

*Sauvignon Blanc, Venezia Giulia IGT,
Attems 2015 (Friuli)* 13,50 45,00

DÜFTE VON SALBEI UND TOMATENBLATT, DIE SICH ZU FRUCHTIGEN NOTEN VON REIFEM PFIRSICH UND MELONE ENTWICKELN.

*Pinot Grigio DOC,
Elena Walch 2015 (Alto Adige)* 42,00

ANKLÄNGE VON RAUCH, IM GESCHMACK FRISCH UND KRÄFTIG. WÜRZIGE STRUKTUR.

*Zenato Lugana San Benedetto DOC,
Zenato Azienda 2015 (Veneto)* 39,50

SEHR INTENSIVES BUKETT VON ÄPFELN, MELONEN UND MIRABELLEN, SAFTIGE-FRISCHE UND ZUGLEICH WÜRZIG.

*Pomino Bianco, Pomino DOC,
Castello di Pomino 2015 (Toskana)* 11,80 38,00

AROMEN VON WEISSEN BLÜTEN GEFOLGT VON ANKLÄNGEN VON APFEL UND BANANE. FEINE MINERALISCHE NOTE.

*Monteoro Vermentino di Gallura,
DOCG Superiore,
Sella & Mosca 2014 (Sardinien)* 10,40 36,00

MANGO, THYMIAN UND SALBEL, MILDE SÄURE, AM GAUMEN FÜLLIG UND FRISCH.

*Vernaccia di San Gimignano DOC,
Teruzzi & Puthod 2015 (Toskana)* 34,00

DUFT NACH REIFEN ANANAS- UND ZITRUSFRÜCHTEN. FEINE MINERALITÄT, ZARTER MANDELTON.

*Mandrarossa Chardonnay Laguna, DOC
Cantine Settesoli 2015 (Sizilien)* 32,00

IN DER NASE AROMEN VON ORANGENSCHALE SOWIE REIFE KAKTUSFEIGE. AM GAUMEN ZEIGT ER SICH SEHR KRAFTVOLL MIT EINER AUFREGENDEN MINERALITÄT.

*Trebbiano d'Abruzzo DOC,
Talamonti 2015 (Abruzzo)* 8,90 29,50

NOTEN VON WIESENBLUMEN UND REIFER BIRNE, ANGENEHMES, NACHHALTIGES SÄURESPIEL.

*Mandrarossa Costadune Grillo, DOC,
Cantine Settesoli 2014 (Sizilien)* 7,80 27,00

INTENSIVE AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, GRAPEFRUIT UND HAUCH VON BASILIKUM. TYPISCH FRUCHTIGE NOTE MIT EINEM LEICHTEN KRÄUTERTON.

ROSÉ

{Glas Flasche}
{200 ml 750 ml}

*Bardolino Chiaretto DOC,
Alberto Zenato 2015 (Veneto)* 31,00

GESCHMACK VON ROTEN FRÜCHTEN, SOWIE HIMBEEREN UND LITCHI. LEICHT UND KÖSTLICH GESCHMEIDIG.

*Oleandro Alghero DOC,
Sella & Mosca 2015 (Sardinien)* 9,50 33,00

NOTEN VON REIFEN KIRSCHEN, GEWÜRZEN UND VANILLE, WEICHE STRUKTUR.

ROTWEIN

*Amarone della Valpolicella, DOC,
Collezione Bertani 2012 (Veneto)* 69,00

AROMEN VON KAFFEE, TABAK UND VANILLE. REIFE BEERENFRÜCHTE, ANKLÄNGE VON BITTERSCHOKOLADE.

*Riserva Chianti Rufina DOCG,
Castello di Nipozzano 2012 (Toskana)* 46,00

DÜFTE VON REIFEN FRÜCHTEN, FEINE VANILLE NOTE, HAUCH VON WÜRZIGKEIT, WEICHE TANNINE.

*Cormi del Veneto IGT,
Zenato 2010 (Veneto)* 13,50 45,00

BUKETT VON BROMBEEREN UND SCHWARZEN KIRSCHEN. MINERALITÄT UND FRISCHE.

*Terre More Toscana Rosso IGT,
Tenuta dell'Ammiraglia 2013 (Toskana)* 11,50 39,00

ERINNERT AN ZWETSCHGENKOMPOTT, SCHWARZEN PFEFFER UND EINEM HAUCH MINZE. FEINES FRUCHT-SÄURE SPIEL.

*Dimonios Cannonau di Sardegna Riserva DOC
Sella & Mosca 2011 (Sardegna)* 10,90 37,50

NUANCEN VON EICHE, REIFEN BEEREN, GEWÜRZNOTEN, INTENSIV UND ANHALTEND.

*Mandrarossa Bonera IGP,
Cantine Settesoli 2014 (Sizilien)* 35,50

ELEGANTE FRUCHTNOTEN, MINERALISCHE TÖNE, SÜSSE TANNINE UND INTENSIV IM ABGANG.

*Ottone I, Barbera DOC,
San Silvestro 2014 (Piemont)* 9,50 32,00

WÜRZIG MIT SÜSSLICHEN EICHENAROMEN, AUSGEPRÄGTE BEERENFRUCHT UND LANG ANHALTEND.

*Pian di Remole IGT
Marchesi de Frescobaldi 2014 (Toskana)* 30,50

DUNKLE FRÜCHTE UND LAKRITZ, WÄRMER, RUNDER GESCHMACK, SCHON FAST SÜSSLICH.

*LIFILI, Negroamaro Salento, IGP,
A6mani 2013 (Apulien)* 8,50 29,00

AROMEN VON SCHWARZER JOHANNISBEERE UND WILDOBST, ANKLÄNGE VON VANILLE, VOLLER KÖRPER.

*LIFILI, Primitivo Salento IGP,
A6mani 2013 (Apulien)* 27,00

GESCHMACK VON ROTEN UND DUNKLEN FRÜCHTEN. RÖSTAROMEN VON VANILLE, ELEGANT UND FÜLLIG-RUND.

- SÜSSWEIN -

{Glas Flasche}
{100 ml 750 ml}

*Moscato DOC, Enrico Serafino
2015 (Piemonte)* 29,50

AROMATISCH SÜSS, INTENSIVE, LEBENDIGE SPRITZIGKEIT.

PROSECCO

*Prosecco Canella DOC
Spumante extra dry,
Casa Vinicola Canella (Veneto)* 7,00 39,00

MILD, ELEGANT, TROCKEN MIT FRUCHTIGEN, FLORALEN DÜFTEN.

JAHGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN / ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST & SERVICE

{ UNSERE GESCHICHTE }

la nostra storia

LANGE bevor andere die Innenstädte mit ihrer Allgegenwart besetzten, gab es das **FILINI** bereits. Es versprach, alles anders zu machen als sein Namensgeber, die bedauernde Filmfigur des Buchhalters Filini.

Es ging viel mehr darum, **ALLES RICHTIG ZU MACHEN** in einer Branche, in der vieles misslingt. Also machte sich sein Schöpfer, Gastronom **ROY ACKERMAN**, seines Zeichens ein großer Ironiker, daran, ein **ZEITGENÖSSISCHES** italienisches Restaurant mit Bar zu eröffnen, das ehrliche italienische Speisen aus guten Zutaten serviert.

Diese Philosophie gilt auch **HEUTE** noch – genauso einfach wie die dünne, kurze Pasta, nach der es tatsächlich benannt ist – und genauso geschmackvoll... mit Wildpilzen, Thymian und Olivenöl.

filini
bar and restaurant

menu

PICCOLO STUZZICHINI

... damit das Brot nicht so alleine ist.

Verschiedene Oliven	
EXTRA VIRGINE OLIVEN-ÖL	3,80
Grana Padano Ecken	3,60
Eine kleine Schale Felino Salami	3,20
Safran Aioli	2,40
Pikanter Paprikadip	1,80

SALATE

Feldsalat	
MIT GEBRATENER ENTENBRUST, GRANATAPEL UND APELESSIG	2 16,50
Blattsalat	
MIT PECORINOKÄSE, FEIGEN, WALNÜSSEN UND HIMBEERDRESSING	2 9,50
Kleiner Caesarsalat	
MIT GRANA PADANO, CROUTONS UND KIRSCHTOMATEN	6,50
Großer Caesarsalat	
MIT MAISHÄHNCHEN	14,50
Kleiner Blattsalat	
MIT VIEL LIEBE UND CROUTONS	4,50

BUBBLES

Prosecco	Cocktail des Monats
ITALIAN LIGHT PROSECCO	LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN
7,00	9,00

— VORSPEISEN —

Riesengarnelen	
MIT BELLUGALINSENSALAT UND ORANGEN-BASILIKUM ÖL	14,50
Frisch geklopftes Rinderfiletcarpaccio	
MIT PILZEN, GRANA PADANO, RUCOLA UND EXTRA VIRGINE OLIVEN ÖL	16,20
Ziegenkäse	
MIT BUNTEN TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN, FRÜHLINGSLAUCH	2 9,50
Steinpilzsuppe	
MIT FRISCHEM FRÜHLINGSLAUCH UND BELPER KNOLLE	8,00
Italiens leckerste Gemüse-Minestrone	
MIT PESTO UND SONNENGETROCKNETEM TOMATENMARK	1 6,00
Drei kleine Bruschetta	
MIT TOMATE, OLIVENTAPENADE, LANDSCHINKEN	6,50

share...
if you
want to!

PLATTE

- AUCH ZUM TEILEN FÜR DIE MITTE VOM TISCH -

Das Leckerste aus Italien stellen wir Ihnen gerne auf einer Platte zusammen

GRANA PADANO, BÜFFELMOZZARELLA, GORGONZOLA, LANDSCHINKEN, SALAMI OLIVEN, DIP, MEDITERRANES GEMÜSE, PILZE	pro Person 12,50
---	---------------------

RISOTTO UND PASTA

Frische Tagliatelle „Surf and Turf“	
MIT GARNELEN, RINDERFILETSTREIFEN, AMALFI ZITRONEN UND CHILI-ÖL	26,00
Gnocchi – hausgemacht und lecker	
MIT TOMATENPESTO, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM	1 15,80
Maccheroncini	
MIT SPINAT, RICOTTA UND GETROCKNETEN TOMATEN	14,50
Spaghetti mit Bolognesesauce	
UND GRANA PADANO	12,80
Tomatenrisotto	
MIT RÖSTKNOLLAUCH, BELPER KNOLLE UND RUCOLAFRITTA BASILIKUM	9,50

1

Liebe Gäste,
bei diesen Gerichten haben wir
vor allem Produkte verwendet die:
Nachhaltig, Bio und / oder Regional sind

• VOM LAND UND MEER •

220g Rinderfiletsteak	
MIT RIESENGARNELE AUF CHILI SPINAT UND BAROLO JUS	2 32,50
250g Rumpsteak	
MIT GEGRILTEM BLUMENKOHL, SPITZPAPRIKA UND ESTRAGON JUS	29,50
Aldin's Lammrücken	
MIT OLIVENKRUSTE AUF BOHNENRAGOUT	26,00

WIR BESTELLEN IMMER
DEN LECKERSTEN FISCH FÜR SIE
Tagespreis

Heißgeräuchertes Bio Lachssteak	
AUF FELDSALAT, CONFIIERTEN TOMATEN MIT EINEM ZITRONEN GREMULADRESSING UND PINIENKERNE	1 2 24,00
Rosa gebratene Entenbrust	
MIT BUNTER BETE, FRÜHLINGSLAUCH UND JUS	1 22,50
Fritto Misto	
MIT GARNELE, TINTENFISCH, SAFRAN-AIOLI UND ZITRONE	19,50

• PIZZA CROCANTE •

Filini	
MIT LANDSCHINKEN, RUCOLA UND EXTRA VIRGINE OLIVENÖL	13,50
Calabrese	
SALAMI, BASILIKUM UND BÜFFELMOZZARELLA	13,00
Funghi	
MIT EDELPIILZEN UND OREGANO	1 12,50

BELEGEN SIE IHRE EIGENE PIZZA

Hiermit kann man seine Pizza selbst belegen:
Landschinken, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln,
Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven, Rucola,
Gorgonzola, mediterranes Gemüse,
Waldpilze und mehr...
15,00

2

Liebe Gäste,
bei diesen Gerichten haben wir auf verschiedene Produkte
verzichtet was die Speisen besonders bekömmlich (healthy) macht:
Butter, fettes Fleisch, Ei, viel Mehl und Geschmacksverstärker

BEILAGEN

Risotto mit Grana Padano	3,60
Kartoffelstampf mit brauner Butter	2,80
Mit Rosmarin gebratene Kartoffeln	2,80
Gemischtes Gemüse	4,50

DOLCI DOLCETTI

... geht immer.

Lauwarmer halbester Valrhona Schokoladenkuchen	
MIT VANILLEIS, ROSMARIENÖL UND MANDELBRÖSELN	12,00
Karamellisierte Vanillecreme	
MIT JOGHURTEIS UND PISTAZIENHIPPE	8,50
Nougatmousse in der Buiskuitschale	
MIT MIRABELLENGELEE UND GERÖSTETEN MACADAMIANÜSSEN	7,50
Iss mehr Obst	2 5,00
3 Kugeln gemischtes Eis	4,90

— ESPRESSO —

3,50

Angebot mit Macaron oder Eis + 1,50

Allergene und Inhaltsstoffe haben wir separat
für Sie zusammengefasst.
Bitte fragen Sie das Service Personal.