

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Venerdì	19:00 - 23:00	12:00
		-
		15:00
		e
Sabato-Domenica		19:00
		-
		23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/02/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/la-filetteria-italiana-bullona>

UTILITIES

MINIKIT	€ 0,20
Forchetta e coltello di plastica, con un piccolo tovagliolo	
PANE	€ 0,00

INIZIA IL VIAGGIO

POLENTINA CONCIA	€ 13,00
Polenta morbida al burro e fontina con sbriciolata di prosciutto crudo essiccato	
TATAKI DI SUINO IBERICO	€ 18,00
"Suino iberico" scottato al sesamo su julienne di verdure croccanti in salsa teriyaki	
FIORI DALL'AFRICA	€ 15,00
Fiori di zucca ripieni di coccodrillo mantecato con salsa filetteria	
TOMINO IN CAMICIA	€ 15,00
Tomino in crosta di bacon con porro croccante, chutney ai lamponi su pane carasau	
SPIEDINO DI COCCODRILLO	€ 15,00
Coccodrillo marinato in crosta di panko e mandorle su salsa yakiniku	

I NOSTRI SPIEDINI

€ 32,00

Spiedini di manzo con crema delicata all'aglio e mentuccia, spiedini di canguro al salmoriglio, spiedini di vitello con salsa teriaky e granella di pistacchio

TARTARE DI MANZO

€ 17,00

Con cremoso al pecorino, funghi pleius scottati e polvere di porcino essiccato

TARTARE DI MANZO SMOKE

€ 18,00

Ricetta classica, tuorlo marinato, fior di capperi affumicata al faggio

TARTARE DI CERVO

€ 19,00

Con chutney ai lamponi, mousse al caprino e cacao amaro

PASTRAMI DI MANZO AFFUMICATO

€ 16,00

Salsa alla senape antica e miele, cetriolini, erbe aromatiche e scaglie di rafano

BURRATA

€ 14,00

Burrata, coulis di pomodorino giallo, chips di crudo, basilico cristallizzato

UN SIGNOR ANTIPASTO

€ 65,00

Pastrami di manzo, tartare di cervo, tomino in camicia, polentina concia, i nostri spiedini

ALLA SCOPERTA

ZEBRA

€ 32,00

Colore molto chiaro, si presenta morbido e delicato (Fibra delicata e rosa, morbida, ricca di zinco e omega 3)

CANGURO

€ 27,00

Privo di grasso, saporito e sapido (Molto magro, sapore delicato, ricco di minerali)

STRUZZO

€ 30,00

Ricco di proteine, al gusto si presenta dolciastro e molto magro (Magro, ricco di omega 3, dal retrogusto dolciastro)

BISONTE

€ 42,00

Al palato si presenta ferroso ed intenso (Gusto ricco ed intenso)

CAMMELLO

€ 34,00

Si presenta ferroso, intenso e saporito (Speziato, aromatico e ricco di potassio)

CAVALLO

€ 28,00

Morbidissimo, saporito e ferroso (Gusto intenso e dolce, ricco di proteine e ferro)

CERVO

€ 29,00

Selvatico, povero di grassi, dal colore scuro e dal sapore deciso (Magro, dal sapore molto intenso e selvatico)

CINGHIALE

€ 26,00

Molto magro, ricco di proteine, saporito (Dal sapore deciso, con note di selvaggina sul finale)

AGNELLO

€ 27,00

Dal sapore intenso tipico degli ovini, morbido e saporito (Morbido e selvatico, ricco di vitamina B)

RENNA

€ 38,00

Interamente rosso senza venature di grasso, morbido, sapore intenso (Aroma lievemente selvatico, con fibra definita e morbida)

PER I TRADIZIONALI

CHIANINA

€ 32,00

Marmorizzazione intensa e delicato al palato (Marezzatura intensa, dal sapore deciso)

FASSONA

€ 30,00

Magro, marmorizzazione media, morbido e delicato (Marezzatura lieve, tenero e delicato)

MANZO IRLANDA HEREFORD PRIME

€ 33,00

Dal sapore pieno, intenso e succulento (Marezzatura lieve e dal gusto ricco)

SCOTTONA BAVARESE

€ 29,00

Media marmorizzazione, morbido e dal sapore delicato (Marezzatura media, morbido e succoso)

SASHI FREYGAARD

€ 35,00

Marmorizzato e delicato al palato (Marezzatura intensa, tenero e dolce al palato)

ANGUS URUGUAY

€ 30,00

Tenero, persistente ed intenso (Tenero e marezzato, dalla gustosa sapidità ma con note dolciastre)

WAGYU A5

€ 90,00

Marmorizzazione intensa, saporito e morbidissimo (Massima marezzatura, estremamente saporito)

SALSE

BAGNETTO ROSSO

€ 2,50

Peperoni rossi arrostiti, aglio, acciuga, aceto di vino bianco e sale

BAGNETTO VERDE

€ 2,50

Prezzemolo, mollica di pane, aglio, acciuga, aceto di vino bianco e sale

SALMORIGLIO

€ 2,50

Olio, prezzemolo, aglio, aceto, rosmarino, pepe, origano, salvia e aglio

DOLCE SENAPE

Yogurt, senape, senape in grani e miele

€ 2,50

LA FILETTERIA

Maionese, salsa bbq, pepe rosa e tabasco

€ 2,50

CIPOLLOSA

Cipolla rossa di Tropea, aceto di vino bianco e zucchero

€ 2,50

CREMA DI 'NDUJA

Polpa di pomodoro, 'nduja, cipolla, pomodori secchi, zucchero e sale

€ 2,50

CACIO E PEPE

Pecorino romano DOP, latte vaccino e pepe

€ 2,50

MAIONESE ALLO ZAFFERANO

€ 2,50

CHUTNEY AI LAMPONI

Lamponi, zucchero e aceto balsamico

€ 2,50

CONTORNI

LA NOSTRA CAPONATA

Melanzane, zucchine, cipolla, polpa di pomodoro, sale, olio, pepe, aceto di vino bianco e zucchero

€ 7,00

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, fungo pleius, zucchine, marinate in olio, sale, pepe, aglio e prezzemolo

€ 7,00

PATATE AL FORNO CROCCANTI

Olio, rosmarino e grana padano

€ 7,00

SCAROLE IN PADELLA

Pinoli, uvetta, olive nere, sale e aglio

€ 7,00

FRIGGITELLO AL FORNO

€ 7,00

DOLCI

IL CANNOLO SCOMPOSTO

Ricotta di pecora, cioccolato e granella pistacchio

€ 9,00

ITALIA

Pan di spagna al pistacchio farcito con bavarese alla vaniglia profumata al lime e gelatina di fragole

€ 9,00

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 9,00

Formaggio con coulis e frutti di bosco

RICOTTA, PERA E CIOCCOLATO € 9,00

Ricotta e pere con mousse al cioccolato fondente

TIRAMISÙ AL LIMONE DELLA COSTIERA € 9,00

Crema di mascarpone fresco, crema al limone, panna montata e biscotto savoiardo inzuppato con bagna al limone

TORTINO AL CIOCCOLATO AL CUORE CALDO € 9,00

Con gelato alla vaniglia e crumble di caramello salato

BEVANDE

ACQUA FRIZZANTE 50 CL € 2,00

ACQUA NATURALE 50 CL € 2,00

COCA COLA 33 CL € 3,50

COCA COLA ZERO 33 CL € 3,50

BIRRE

ADVENTURE 50 CL € 9,00

Birra a bassa fermentazione in stile bock

CHOPPER 50 CL € 10,00

Birra ad Alta fermentazione stile APA

SCRAMBLER 50 CL € 10,00

Birra ad Alta fermentazione stile weizen bock

BOLLE

ANNAMARIA CLEMENTI BRUT DOCG € 160,00

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Cà Del Bosco, Lombardia

CHAMPAGNE BOLLINGER CHAMPAGNE BOLLINGER € 85,00

Pinot Nero, Chardonnay Bollinger, Francia

CRISTAL BRUT VINTAGE	€ 350,00
Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer, Francia	
DOM PERIGNON VINTAGE	€ 250,00
Pinot Noir, Chardonnay Moët & Chandon, Francia	
FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT DOCG	€ 49,00
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco - Bellavista, Lombardia	
FRANCIACORTA ROSE` CHIARA ZILIANI DOCG	€ 42,00
Pinot Nero, Chardonnay - Ziliani, Lombardia	
FRANCIACORTA SATEN CHIARA ZILIANI DOCG	€ 39,00
Chardonnay - Ziliani, Lombardia	
KRUG GRAN CUVEE` BRUT	€ 280,00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Krug, Francia	
R DE RUINART BLANC DE BLANCS	€ 120,00
Chardonnay Dom Thierry Ruinart, Francia	
R DE RUINART BLANC DE BLANCS	€ 120,00
Chardonnay Dom Thierry Ruinart, Francia	
VALDOBBIADENE COL DE MEZ DOCG	€ 29,00
Glera - Colli del soligo, Veneto	

BIANCO

CALAFURIA ROSATO	€ 29,00
Negroamaro Tormaresca, Puglia	
CHARDONNAY DOC ARVUM	€ 32,00
Chardonnay Pfitscher, Trentino Alto Adige	
CHARDONNAY M. TREVIGIANA	€ 26,00
Chardonnay, Colli del Soligo, Veneto	
CONTE DELLA VIPERA	€ 42,00
Sauvignon - Semillon, Umbria	
FALANGHINA DEL BENEVENTANO	€ 27,00
Falanghina, Antica Hirpinia, Campania	

GAVI DI GAVI DOC Cortese La Chiara, Piemonte	€ 26,00
GEWURZTRAMINER STRASS DOC Gewurztraminer Pfitscher, Trentino Alto Adige	€ 30,00
GRILLO IGP GATTOPARDO Grillo Palma di Montechiaro, Sicilia	€ 27,00
LANGHE ARNEIS DOC BRICCODORO Arneis Dante Rivetti, Piemonte	€ 28,00
LUGANA DOC Lugana Sguardi di Terra, Lombardia	€ 28,00
PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT Passerina Bastianelli, Marche	€ 28,00
RIBOLLA GIALLA DOC Ribolla Gialla Petrucco, Friuli Venezia Giulia	€ 32,00
SAUVIGNON DOC "SAXUM " Sauvignon Blanc San Leonardo, Trentino Alto Adige	€ 35,00
TORMARESCA PIETRA BIANCA IGT Chardonnay, Fiano Pietra Bianca, Puglia	€ 37,00
TREBBIANO D'ABBRUZZO Trebiano Valle Martello, Abruzzo	€ 26,00
VERMENTINO SUPERIORE TYRSOS Vermentino Contini, Sardegna	€ 29,00

ROSSO

AGLIANICO IRPINA CAMPI TAURASINI Aglianico Sertura, Campania	€ 30,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG Corvina, Rondinella, Molinara Manara, Veneto	€ 65,00
BARBARESCO DOCG BRIC MICCA Nebbiolo Dante Rivera, Piemonte	€ 45,00

BARBERA D' ALBA DOC Barbera Renato Corino, Piemonte	€ 29,00
BAROLO CORINO DOCG Nebbiolo Renato Corino, Piemonte	€ 60,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Sangiovese Grosso Pietroso, Toscana	€ 55,00
CABERNET DELLE VENEZIE IGP Cabernet Antonutti, Friulia Venezia Giulia	€ 26,00
CABERNET SAUVIGNON IGP SOLICUM Cabernet Sauvignon Colli del Soligo, Veneto	€ 26,00
CANNONAU DI SARDEGNA DOC TONAGHE Cannonau Contini, Sardegna	€ 35,00
CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese Sorelle Palazzi, Toscana	€ 29,00
DOLCETTO D'ALBA DOC Dolcetto Renato Corino, Piemonte	€ 28,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC Lacrima di Morro Conti di Buscareto, Marche	€ 32,00
LAGREIN DOC RIVUS Lagrein Pfitcher, Trentino Alto Adige	€ 35,00
LAMBRUSCO DOC Lambrusco Zanasi, Emilia Romana	€ 28,00
MERLOT IGP Merlot Casalleone, Lombardia	€ 28,00
MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO DOC Montepulciano Valle Martello, Abruzzo	€ 29,00
NEBBIOLO LANGHE Nebbiolo Alessandro Veglio, Piemonte	€ 34,00
NERO D'AVOLA GATTOPARDO Nero d'Avola Palma di Montechiaro, Sicilia	€ 26,00

NIEDDERA DEL TIRSO MALUENTU IGT Nieddera Contini, Sardegna	€ 32,00
PINOT NERO FUCHESLEITEN Pinot Nero Pfitsher, Trentino Alto Adige	€ 38,00
PINOT NERO IGP Pinot Nero Casalleone, Lombardia	€ 30,00
PRIMITIVO IGT PRIMITIVO IGT 2929 Primitivo Feudi di Guagnano, Puglia	€ 29,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Refosco del Peduncolo Rosso Petrucco, Friulia Venezia Giulia	€ 28,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC Sangiovese Grosso Pietroso, Toscana	€ 37,00
ROSSO DI MONTEFALCO LE GRAZIE Sacrantino, Sangiovese, Merlot - Villa Mangalli, Umbria	€ 32,00
SALICE SALENTINO RISERVA CUPONE DOC Negroamaro, Malvasia Nera Feudi di Guagnano, Puglia	€ 32,00
SASSICAIA BOLGHERI DOC Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Marchesi Incisa della Rocchetta, Toscana	€ 320,00
SIRAH IGT GATTOPARDO Sirah Palma di Montechiaro, Sicilia	€ 28,00
SOLAIA IGT Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Antinori, Toscana	€ 360,00
TIGNANELLO IGT Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Antinori, Toscana	€ 120,00
TOSCANA ROSSO IGP Rinnegato Sangiovese, Cabernet Comparini, Toscana	€ 32,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella Manara, Veneto	€ 35,00