

weinkarte

WEISSWEIN

{Glas Flasche}
{200 ml 750 ml}

*Riesling QbA trocken
Schloss Vollrads,
Rheingau, Deutschland* 12,00 46,00

*„Kaiserstuhl“ Grauburgunder QbA trocken
Pinot Gris
Weingut Franz Keller,
Oberbergen, Baden, Deutschland* 11,00 43,00

*„Cala Reale“ Vermentino di Sardegna DOC
Tenuta Sella & Mosca,
Alghero, Sardinien, Italien* 12,50 44,00

*„Laguna Secca“ Chardonnay DOC
Mandarossa, Sizilien, Italien* 7,00 27,00

*Pinot Bianco „Kristallberg“ DOC
Weingut Elena Walch,
Tramin, Südtirol* 16,00 63,00

*Sancerre AOC
Sauvignon Blanc
Domaine Michel Thomas,
Sury-en-Vaux, Loire, Frankreich* 14,00 48,00

ROSÉ

{Glas Flasche}
{200 ml 750 ml}

*Rosato DOC
Cannonau, Sangiovese
Tenuta Sella & Mosca,
Alghero, Sardinien, Italien* 8,00 34,00

ROTWEIN

{Glas Flasche}
{200 ml 750 ml}

*Chianti Castiglioni DOCG
Sangiovese, Merlot
Marchesi de' Frescobaldi –
Tenuta Castiglioni,
Toskana, Italien* 12,50 44,00

*„Belleruche“ Côtes du Rhône AOC
Grenache, Syrah
M. Chapoutier, Tain,
Rhône, Frankreich* 13,00 45,00

*Rioja Reserva
Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Bodegas Marques de Riscal,
Elciego, Rioja D.O.Ca, Spanien* 15,00 58,00

*„Anderra“ Cabernet Sauvignon
Baron Philippe de Rothschild,
Maule Valley, Chile* 6,50 25,50

*„Cartagho“ Nero d'Avola DOC
Mandarossa, Menfi,
Sizilien, Italien* 14,00 48,00

{Glas}
{100 ml}

*Barolo DOCG
Nebbiolo
Enrico Serafino,
Piemont, Italien* 11,00 79,00

PROSECCO

{Glas Flasche}
{100 ml 750 ml}

*Ruggeri Gialloro Sup. DOCG
Veneto, Italien* 8,00 42,00

FILINI

*frische & geschmacksintensive
italienische Speisen, hergestellt
mit vielen saisonalen Produkten*

FILINI ist „LA DOLCE VITA“ – das heißt, bewusst im Jetzt genießen. Denn auf was es ankommt, ist der Geschmack auf dem Teller, die Lust an tollen Produkten, das Lächeln der Bedienung und die Menschen, mit denen man unterwegs ist.

FILINI ist saisonal & regional. Das macht Sinn, ist lecker und steht ganz im Einklang mit unserer Philosophie der Nachhaltigkeit.

FILINI ist typisch italienisch – ein Ort, an dem man sich trifft, sich unterhält, feiert & genießt. Neben den vielen regionalen Zutaten bietet **FILINI** natürlich das **BESTE ITALIENS**: Pizzen mit dem perfekt dünnen Boden, Pasta „al dente“ und die vielen Aromen des Mittelmeers wie Thymian oder Olivenöl, die wir so lieben. Das täglich frisch zubereitete kulinarische Angebot umfasst dabei die ganze Palette Italiens: Von variantenreichen Antipasti über Risotto und mediterranen Fleisch- sowie Fischgerichten bis hin zu unwiderstehlichen Desserts.

Und was wären die facettenreichen Geschmackscreationen Italiens ohne ein gutes Glas Chianti Classico, den traditionellen Espresso oder einem feinen Grappa? Neben italienischen Spezialitäten steht Ihnen selbstverständlich eine vielfältige Getränkevariation an internationalen Klassikern und lokalen Empfehlungen zur Auswahl. Da bleibt uns nur zu sagen „**SALUTE E BUON APPETITO!**“!

filini
bar and restaurant

menu

PICCOLO ANTIPASTI

... damit das Brot nicht so alleine ist.

Drei Dips

BASILIKUMPESTO, TOMATENSUGO, OLIVENTAPENADE 4,50

Blattsalat

GURKE, TOMATE, ROTE ZWIEBELN,
BALSAMICO ESSIG UND OLIVENÖL 7,00

Oliven

MARINIERTER OLIVEN 4,50

Bruschetta

MIT TOMATEN 4,50

MIT TOMATEN UND LANDSCHINKEN 6,50

Tomatensuppe

MIT CROUTONS UND BASILIKUM 6,50

Bresaola Röllchen

BRESAOLA MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND OLIVENÖL 9,00

Antipasti Gemüse

AUBERGINE, ZUCCHINI, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN UND TOMATEN 12,50

share...
if you
want to!

PLATTE

- AUCH ZUM TEILEN FÜR DIE MITTE DES TISCHES -

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

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN, SALAMI, OLIVEN, GEMÜSE,
TALEGGIO, PECORINO, MOZZARELLA UND DIPS *pro Person* 15,50

— VORSPEISEN —

Vitello Tonnato

KALBSFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHSOSSE UND KAPERN 14,00

Büffelmozzarella

LECKERER BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM 13,50

Romanosalat mit Caesar Dressing

CROUTONS, KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO 9,50

mit Maishähnchen 14,50

mit Rinderfiletstreifen 15,50

mit Garnelen 15,50

PIZZA UND PASTA

Risotto mit Landschinken

PECORINO UND KRÄUTERN 13,50

Gemüselasagne

MOZZARELLA UND BASILIKUM 12,00

Hausgemachte Gnocchi

SPINAT, GORGONZOLA UND WALNÜSSE 14,50

Spaghetti Bolognese 12,50

Spaghetti Carbonara

SCHINKEN, EI, SCHWARZER PFEFFER, KRÄUTER 12,50

Pizza Filini

MIT LANDSCHINKEN, PECORINO, RUCOLA UND OLIVENÖL 14,50

Pizza Salami

SALAMI, MOZZARELLA UND BASILIKUM 13,50

Pizza Ortolana

GEGRILLTES GEMÜSE 13,50

Pizza Margherita

BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM 11,50

• HAUPTGÄNGE •

200 g Rumpsteak *unser Klassiker*
GEGRILLTES GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER ODER ROSMARIN JUS 26,00

Surf & Turf

RINDERFILET, GARNELEN, BUNTES GEMÜSE UND HUMMERBUTTER 29,00

Maishähnchen

MINI MAIS, KIRSCHTOMATEN UND KRÄUTERBUTTER 19,00

Lammkarree

BOHNENRAGOUT UND ROSMARIN 28,00

Lachs im Ofen gegart

SPINATRISOTTO UND ZITRONE 23,00

Lieblingsgericht

Kalbsschnitzel
MIT GEMISCHTEM SALAT 23,50

Gebackene Garnelen

MIT GEMISCHTEM SALAT UND COCKTAILSOSSE 23,50

BEILAGEN

Risotto mit Grana Padano 3,00

Kartoffelpüree 3,00

Rosmarin-Kartoffeln 3,00

Pommes 3,00

Gemüse der Saison 3,00

Tomaten-Zwiebel-Salat 4,00

DOLCI DOLCETTI

... geht immer.

Unser Tiramisu 6,00

Schokoladenkuchen
MIT VANILLEEIS 9,50

Cappuccino Parfait
MIT AMARENA KIRSCHEN 6,00

Italienische Käseauswahl
TALEGGIO, GRANA PADANO, PECORINO UND GORGONZOLA MIT FEIGENSENF 8,00

Eis *je Kugel* 2,00
PISTAZIE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, VANILLE,
PASSIONSFRUCHT UND CASSIS

Kombinieren Sie
nach Ihren Wünschen.
Sprechen Sie uns gerne an!

Informationen hinsichtlich Allergenen und
Inhaltsstoffen haben wir separat
für Sie zusammengestellt.
Bitte fragen Sie das Service Personal.
Alle Preise sind in EUR, inklusive
der gesetzlichen MwSt. & Bedienungsgeld.