PHILÍA

RISTORANTE



PHILÍA
RISTORANTE

Un nome che viene dal greco e racchiude alcuni dei sentimenti più autentici: l'amicizia disinteressata, il profondo affetto, la stima reciproca.Un nome che rappresenta ciò che vogliamo creare ogni giorno:un luogo in cui il cibo diventa connessione, dove i sapori si intrecciano alle emozioni.

La nostra cucina nasce da un lungo viaggio fatto di studio, sacrificio e passione.
Anni di esperienze in Italia e all'estero ci hanno insegnato a osservare, ascoltare e cogliere il meglio da ogni incontro, da ogni cucina, da ogni territorio.Ogni passo di questo percorso ha contribuito a formarci e a dare vita a qualcosa di nostro.

I nostri piatti sono il frutto di questa dedizione: un lavoro costante di ricerca e di rispetto per gli ingredienti, scelti con cura per valorizzare i sapori autentici del territorio ed esaltarne le caratteristiche più vere.

Il menu segue il ritmo naturale delle stagioni e racconta la passione che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro, con l'attenzione di non lasciare nulla al caso e di dare sempre il massimo e anche qualcosa in più in ogni dettaglio.

Se oggi tutto questo prende forma è anche grazie ai nostri ospiti, che con la loro presenza rendono questo percorso vivo e ci regalano ogni giorno la più grande soddisfazione: poter condividere ciò che amiamo fare.

Philía affonda le sue radici negli stessi valori: linee essenziali che si incontrano e si uniscono, proprio come le persone attorno a una tavola, mentre nasce ogni volta una storia unica. Un simbolo semplice, ma ricco di significato, come i momenti più belli.

Philía non è solo un ristorante.
È un invito a condividere esperienze.
Benvenuti.



PHILÍA

LASCIATI GUIDARE DAI NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

Scegliere il menu degustazione significa immergersi completamente nel cuore della nostra cucina e nell'esperienza che vogliamo condividere.

MENU 5 PORTATE:

L'ESSENZA DI PHILÍA 60 €

Polpo al BBQ 1 3 7 12 14
Vitello Rosa e meloncella 7 12
Riso Riserva San Massimo Scampo e Limone 2 7 9 12
Rana pescatrice, zucchine e lardo 4 7
Gelato alla doppia panna e vaniglia del madagascar 7

L' ENTROTERRA 55 € | *menu completamente vegetariano*

Carpaccio di anguria, pomodoro, mentuccia e soia 6
Fungo cardoncello al barbecue, patata, salsa all'aglio nero e senape antica in grani 7 10
Raviolino alle erbette spontanee, crema di fave verdi e burrata 1 3 7 13
Flan di zucchine con salsa alla curcuma e zafferano 3 7
Cioccolato bianco, barbabietola e vaniglia 3 7

DAL MARE 66 €

Tagliatella di seppia e finocchio 6 11 14
Gambero rosso affumicato 2 7 9 12
Fusillone allo scorfano e la sua essenza 1 4 7 9
Ombrina, peperone e anguria 4 7 8 9
Cioccolato fondente, ciliegia e lime 1 3 7 8

MENU 8 PORTATE:

IL NOSTRO VIAGGIO 75 €

Lasciati trasportare nelle mani degli chef

Per garantire un'esperienza armoniosa e condivisa, il menu degustazione viene proposto a tutti i commensali del tavolo, così da assaporarne insieme ogni dettaglio e sfumatura.
In caso di intolleranze, allergie o altre restrizioni alimentari diamo massima disponibilità alla modifica del menu scelto.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE VINI DA ABBINARE AL MENU DEGUSTAZIONE:

PERCORSO DI 2 CALICI 16 €
PERCORSO DI 3 CALICI 23 €
PERCORSO DI 5 CALICI 38 €

PHILÍA

SELEZIONE DI CRUDI DAL MARE

GAMBERI ROSSI O VIOLA DI III AL PZ 5 € 2

SCAMPI GRANDI AL PZ 7 € 2

OSTRICA GILLARDEAU N.2 AL PZ 7 € 14

TARTARE DI GAMBERO ROSSO o GOBETTO 26 € 2

**CARPACCIO O TARTARE DI PESCE CRUDO
DEL PESCATO DEL GIORNO 28 €** 4

La proposta dei crudi segue il ritmo del mare e
della nostra ricerca quotidiana; alcune referenze possono variare
in funzione della disponibilità, degli arrivi del giorno e
della pezzatura del pescato selezionato.

PHILÍA

MENU À LA CARTE

Ad accompagnare le vostre portate, serviamo la nostra pagnotta ai cereali misti e grano arso, a lievitazione naturale di 24 ore con lievito madre, assieme alla focaccia alle olive celline e olio extravergine d'oliva, preparate quotidianamente nel nostro ristorante e sfornate fresche ogni giorno.

L'olio che abbiamo scelto di utilizzare è l'Olio Barbara, ottenuto da ulivi secolari del Salento e lavorato con attenzione per preservarne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

PER INIZIARE

CEVICHE DI DENTICE 22 €
Ceviche di dentice, sedano verde, cipolla rossa di tropea IGP in agrodolce, aceto di riso giapponese, peperone cornetto ed estratto di sedano e mela verde 4 9 12

SASHIMI DI RICCIOLA PISELLI VERDI E SALSA ACIDA 25 €
Sashimi di ricciola scottata e marinata, salsa acida allo yogurt e pisellini verdi 4 7 12

GAMBERO ROSSO AFFUMICATO 25 €
Gambero rosso di Gallipoli* affumicato, crema di burrata, gel di prezzemolo, aceto balsamico di Modena e riduzione di gambero 2 7 9 12

POLPO AL BBQ 22 €
Polpo * cotto lentamente e rifinito al barbecue, il suo nero, salsa di pomodoro affumicato al sentore di zenzero e olio allo sponzale, accompagnato dal nostro pan brioche ai sapori salenti 1 3 7 12 14

VITELLO ROSA E MELONCELLA 21€
Magatello di vitello rosa, meloncella locale marinata, salsa delicata all'aglio nero, polvere di cappero e olive celline 7 12

IL RITUALE DELLA BATTUTA 23 €
Tartare di manzo condita con sedano verde, cipolla in agrodolce, senape antica in grani, tabasco, mini capperi salentini e buccia di limone biologico 1 4 10 12

PHILÍA

PER LASCIARSI GUIDARE

FUSILLONE ALLO SCORFANO E LA SUA ESSENZA 26 €
Fusillone, salsa di datterino giallo, scorfano crudo e spadellato, mantecato con la sua riduzione 1 4 7 9 14

RISOTTO AGLI SCAMPI E LIMONE 24 €
Riso Riserva San Massimo mantecato al Franciacorta e limone, scampo crudo *, riduzione di crostacei, limone candito e polvere di lime nero 2 7 9 12

RISOTTO ALLE OSTRICHE AFFUMICATE 30 €
Riso Riserva San Massimo mantecato all'olio extravergine di oliva, ostrica affumicata, polvere di cappero e aceto balsamico tradizionale di Modena DOP 7 12 14

SPAGHETTONE AL GAMBERO ROSSO 26 €
Spaghettone grosso, riduzione di gambero, crema di pomodoro datterino, tartare di gambero rosso e grattugiata di lime 1 2 7 9

BOTTONCINI DI CARNE E VERDURA 22 €
Bottoncini di pasta fresca al tuorlo d'uovo fatti a mano, ripieni di arrosto di vitello cotto al forno e verdure di stagione, saltati al burro bianco e finiti con riduzione di vitello 1 7 9 12

RAVIOLI ALLE ERBETTE SPONTANEE , FAVE VERDI E CREMA DI BURRATA 18 €
Raviolini di pasta fresca al tuorlo d'uovo fatti a mano ripieni di erbette spontanee, crema di fave fresche ed emulsione di burrata 1 3 7 13

PER SCOPRIRE

RANA PESCATRICE, LARDO DI COLONNATA IGP E ZUCCHINE 26 €
Rana pescatrice scottata, insalatina di zucchine marinate, lardo di colonnata e salsa di pesce 4 7

DENTICE, CAPPERO E CICORIA RICCIA SELVATICA 28 €
Dentice locale, salsa al cappero e cicoria riccia selvatica spadellata 4 7 12

OMBRINA, PEPERONE E ANGURIA 27 €
Trancio di ombrina, peperone al forno e anguria marinata, salsa al sedano e panna acida 4 7 8 9

BAVETTA DI SCOTTONA, PATATE NOVELLE E FONDO BRUNO 24 €
Bavetta di scottona locale finita al barbecue, patate novelle rosolate, aceto di vincotto al lampone e fondo bruno 9 12

FILETTO DI MANZO, FAGIOLINI E SALSA AL FOIE GRAS E FUNGHI 30 €
Medaglione di filetto di manzo locale, fagiolini al barbecue, fondo bruno, riduzione di porto e salsa al foie gras e funghi 7 9 12

vivi l'esperienza
PHILÍA

PHILÍA

PER RICORDARE

GELATO PHILÍA ALLA DOPPIA PANNA E VANIGLIA DEL MADAGASCAR 8 € 7

CIOCCOLATO BIANCO, BARBABIETOLA, VANIGLIA 9 €
Cremoso al cioccolato Opalys, costa di barbabietola marinata, barbabietola al barbecue e lampone e infuso di ibisco e mela verde 1 3 7

MASCARPONE, CAFFÈ E BISCOTTI 8 €
Crema al mascarpone e tuorlo, crumble croccante, biscotto al vapore e gelato al caffè 1 3 7 12

FRESCHEZZA DI CIOCCOLATO 9 €
Mousse al cioccolato Bahibe, lampone fresco, cialda croccante, gelato al cioccolato al latte, lampone e lime 7

CIOCCOLATO FONDENTE, CILIEGIA E LIME 9 €
Crema al cioccolato fondente, ciliegie fresche marinate e buccia di lime e frollino alla mandorla 1 3 7 8

SORBETTO AGLI AGRUMI o MELA VERDE e ZENZERO 6 €

FRUTTA REALISTICA SECONDO ISPIRAZIONE (chiedere al personale di sala) 12 €

PHILÍA

I NOSTRI COCKTAIL PER INIZIARE:

AMERICANO 10 €
HUGO SPRITZ 10 €
SPRITZ CAMPARI 9 €
SPRITZ APEROL 9 €
NEGRONI 8 €
BELLINI 10 €
ANALCOLICO 8 €
GIN TONIC (in base al Gin) 10–14€

LE BEVANDE

ACQUA PANNA NATURALE 3 €
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 3 €

COCA COLA IN VETRO 33cl 3,50 €
FANTA IN VETRO 33cl 3,50 €

CAFFÈ / CAFFÉ DECAFFEINATO 2 €
CAFFÈ MACCHIATO 2,20 €
CAPPUCCINO 2,50 €
INFUSI / TISANE 4 €

AMARI CLASSICI 6-8 €
AMARI PREMIUM O ARTIGIANALI 9-11 €

GRAPPE GIOVANI 6-8 €
GRAPPE BARRICATE/INVECCHIATE 9-12 €
GRAPPE SELEZIONATE 13-18 €

ALTRI DISTILLATI 7-10 €
ETICHETTE PREMIUM 10-15 €
ETICHETTE RARE 15-30 €

COPERTO E SEVIZIO 3 €
TERRAZZA PHILÍA COPERTO E SERVIZIO 5 €

I bambini sono i benvenuti e possono gustare il nostro menu alla carta,
per vivere al meglio l'esperienza del nostro ristorante

PHILÍA

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011, avvisiamo i nostri Ospiti che negli nelle preparazioni somministrate nel nostro ristorante possono essere presenti i seguenti allergeni o loro derivati:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

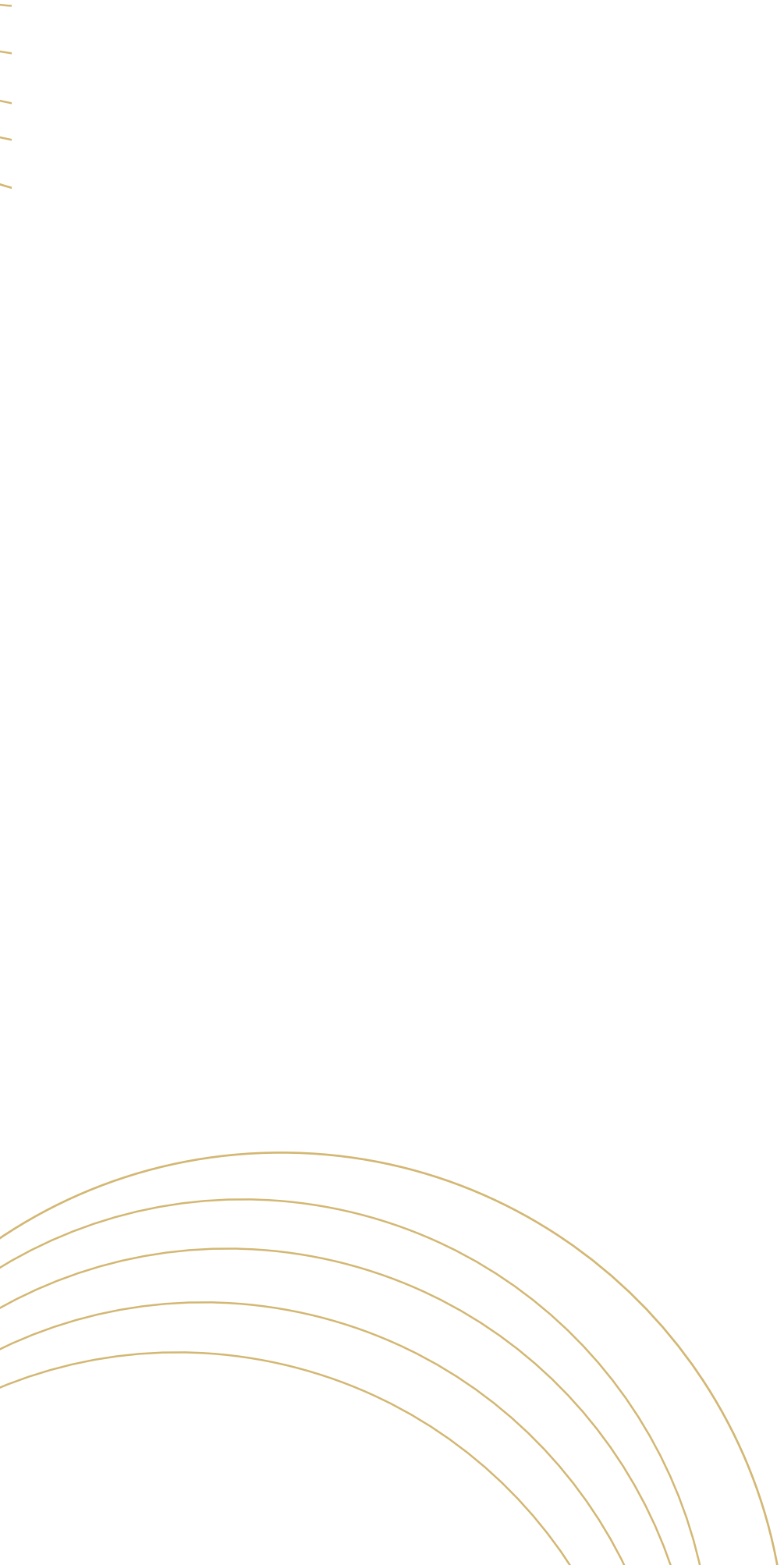
Per qualsiasi informazione relativa alla presenza di allergeni nei piatti del menu, il personale di sala è a completa disposizione.

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione

Alcuni ingredienti potrebbero essere stati abbattuti o congelati all'origine per garantire qualità e sicurezza alimentare.

Alcuni prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento rapido di temperatura, conformemente a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

Vengono contrassegnati con (*) i prodotti che all' origine POTREBBERO essere surgelati al momento della pesca, per garantirvi sempre il massimo della qualità reperibile sul mercato, PREFERENDO comunque SEMPRE IL PRODOTTO FRESCO.



PHILÍA

RISTORANTE