

Ferilli's
Specialità | Uptown

Menu

Gli antipasti

Tagliere Ferilli's

Parmaham, vitello tonnato, burrata, cherrytomaat, olijven, focaccia, artichokes, gerookte scamorza, bresaola, rucola en Parmigiano 48 maanden

Vitello tonnato

Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus, Parmigiano Reggiano en kappertjes

Carlo's Patate con caviale

Warme aardappel met 15 gr. of 30 gr. kaviaar en crème fraiche

Calamari alla griglia

Gegrilde inktvis met knoflook, rode peper en peterselie

Burrata Norcia

Burrata met zwarte truffel en San Daniele ham

Burrata Verdure

Burrata met verse gegrilde groenten en munt

Burrata di mare

Burrata met verse tonijntartaar, limoen, geraspte gember en olijfolie

Burrata con gamberi rossi e bottarga

Burrata met rode Mazara del Vallo garnalen en bottarga

CARPACCI

Carpaccio di pesce spada con pomodori, dragoncello e limone

Carpaccio van zwaardvis met tomaat, dragon en citronette dressing

Involtini di carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano 48 mesi e tartufo

Rundercarpaccio met rucola en Parmigiano Reggiano

Carpaccio vegetale di rape rosse con formaggio di capra e nocciole

Carpaccio van rode biet met schapenkaas en hazelnoot

TARTARE

Tartare di manzo con pomodorini secchi, capperi e tartufo
Tartaar van rund met zongedroogde tomaat, kappertjes en truffel

Tartare di tonno con avocado
Tonijntartaar met avocado en pesto van rucola

Tartare di salmone e caviale con mango e erba cipolina
Tartaar van zalm, mango, bieslook en kaviaar

LE INSALATE

Insalata di Jacob
Tonijn, buffelmozzarella, avocado, tomaten, basilicum en kappertjes

Insalata caprese
Rucola, buffelmozzarella, basilicum en tomaat

Insalata Cesar con “crispy” pollo
Romaine sla, Parmigiano Reggiano en krokante kip

Insalata di spinaci con pecorino e fave
Spinazie, avocado, tuinbonen, komkommer en pecorino kaas

PRIMI

Lasagna alla bolognese

Lasagna met biologisch rundergehakt, lamsgehakt, kalfsgehakt, tomatensaus, mozzarella en Parmigiano Reggiano

Tagliolini al tartufo

Verse tagliolini pasta met room, zwarte truffel en Parmigiano Reggiano

Paccheri farciti con ricotta di bufala con spinaci e pecorino

Pasta gevuld met ricotta, pecorino en spinazie

Ravioli cacio e pepe con gamberi rossi, burrata e lime

Ravioli gevuld met mozzarella, saus van kaas, peper en garnalen bisque, rode Mazara del Vallo garnalen, burrata en limoen

Risotto con funghi porcini e tartufo

Risotto met eekhoorntjesbrood, zwarte truffel en Parmigiano Reggiano

Tagliolini gratinati

Gegratineerde pasta met bechamel en Parmigiano Reggiano

Mezzi rigatoni alla carbonara

Mezze maniche pasta met eieren, pecorino kaas, Parmigiano Reggiano, peper en guanciale

SECONDI

Melanzane alla parmigiana

Gegrilde aubergines met tomatensaus, mozzarella, Parmigiano Reggiano en basilicum

Saltimbocca di pollo con bufala e salvia*

Gevulde kip met buffelmozzarella, parmaham en salie, met tomatensaus.

Scaloppina di vitello alla valdostana*

Kalfsschnitzel met San Daniele ham en mozzarella

Scaloppina agli agrumi*

Kalfsschnitzel met saus van limoen, citroen en sinaasappel

Salmone in crosta di pistacchi su crema di cacio e pepe*
Gebakken zalm met een korst van pistache en crème van kaas en peper

Gamberoni saltati con pomodorini e chilly (6pcs)
Kort gebakken Argentijnse garnalen met tomaat en chillipeper

Tagliata di rib eye con rucola grana e balsamico*
Australische runder rib-eye met rucolapesto, Parmigiano Reggiano en balsamico azijn

Tonno alla Siciliana*
Tonijn met een salade van venkel, sinaasappel en olijven

**wordt geserveerd met spinazie en aardappeltjes*

DOLCI

Tiramisu
Huisgemaakte tiramisu

Cannolo siciliano con ricotta e cioccolato
Siciliaanse cannolo met vulling ricotta en chocola

Sbriciolata di pasta sfoglia con crema di limoncello e frutti rossi
Bladerdeeg met rood fruit en crème van limoncello

Sgroppino al limone
Aan tafel bereid met Italiaans citroenijs, prosecco en vodka

Meringa Ferilli's
Meringue taart geflambeerd aan tafel

Bonbon al cioccolato Ferilli's (5 stuck)
Chocolade bonbons van Ferilli's

Torta di ricotta e pere
Taart met vulling van ricotta en peer

Tagliere di formaggi
Kaasplank gevuld met: pecorino di norcia, castelmagno, reggiano vacca rossa, morbido al tartufo, auricchio stravecchi

Wine List

Champagne e Prosecco

Canavel, Prosecco Superiore DOCG* Extra Dry, Valdobbiadene, Veneto
Glera 11 %

La Tordera Brunei, Prosecco Superiore DOCG* Brut, Valdobbiadene, Veneto
Bianchetta, Glera, Verdiso 11,5 %

Franciacorta, Marchese Antinori, Tenuta Montenisa, Toscana
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco 12,5 %

Laurent-Perrier Brut, Tours-sur-Marne, Francia
Chardonnay, Pinot Nero, Meunier 12%

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut, Tours-sur-Marne, Francia
Pinot Nero 12%

Vini Rosati

Mip Rosé, Cotés De Provence, Chemin De La Colle, Francia
Cinsault, Syrah, Grenache 12,5%

Lampe De Meduse, Château Sainte Roseline, Cotés De Provence, Francia
Cinsault, Grenache, Mourvedre, Tibouren 13 %

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore is a D.O.C.G. sparkling wine produced exclusively in the hills of the Conegliano Valdobbiadene zone; it is made from the Glera grape variety. The denomination is made up of 15 communes (municipal areas) and takes its name from the zone's twin capitals: Conegliano and Valdobbiadene. Each winery, by skilfully mixing the grapes from the various micro-zones of the area, creates the blends ("cuvées") that act as ambassadors for its own, distinctive winemaking philosophy. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore may be enjoyed in Brut, Extra Dry and Dry versions, classified according to their level of residual sugar.*

Vini Bianchi

Tormaresca Chardonnay, Puglia		
<i>Chardonnay</i>	12%	
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Vignamato, Ancona, Marche		
<i>Verdicchio</i>	12,5%	
Pinot Grigio, Masi Agricola, Veneto		
<i>Pinot Grigio</i>	12%	
Possessioni Bianco, Sereno Alighieri, Masi Agricola, Veneto		
<i>Garganega, Sauvignon Blanc</i>	12,5%	
Roero Arneis, Prunotto, Monforte D'Alba, Piemonte		
<i>Arneis</i>	13,5%	
Vermentino, Tenuta Guado Al Tasso, Antinori, Bolgheri, Toscana		
<i>Vermentino</i>	12,5%	
San Giovanni Della Sala, Antinori, Orvieto, Umbria		
<i>Procanico, Grecchetto, Viognier, Pinot Bianco</i>	12%	
Bramito Della Sala, Antinori, Orvieto, Umbria		
<i>Chardonnay</i>	13%	
Verdeca, Masseria Li Veli, Cellino San Marco, Puglia		
<i>Verdeca</i>	13,5%	
Vistamare, Gaja Ca'Marcanda, Livorno, Toscana		
<i>Vermentino, Viognier, Fiano</i>	14%	
Cervaro Della Sala, Antinori, Orvieto, Umbria		
<i>Chardonnay, Grecchetto</i>	13%	
Campo Delle Oche Integrale 2015, San Lorenzo, Ancona, Marche		1,5 L
<i>Verdicchio, Trebbiano, Malvasia</i>	15%	

Vini Rossi

Tormaresca Neprica, Puglia

Negroamaro 12%

Valpolicella Classico, Masi Agricola, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara 12%

Chianti Classico, Peppoli, Antinori, Firenze, Toscana

Sangiovese, Merlot, Syrah 13,5%

Botrosecco, Le Mortelle, Antinori, Grosseto, Toscana

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 14%

Nero D'Avola, Feudo Montoni, Cammarata, Sicilia

Nero d'Avola 13,5%

Primitivo Torcicoda, Tormaresca, Salento, Puglia

Primitivo 15,5%

Pinot Nero, Elena Walch, Südtirol, Alto Adige

Pinot Nero 13%

Barbera, Luigi Einaudi, Langhe, Piemonte

Barbera 14,5%

Rosso Di Montalcino, Pian Delle Vigne, Antinori, Siena, Toscana

Sangiovese 14%

Susumaniello, Masseria Li Veli, Cellino San Marco, Puglia

Susumaniello 14%

Promis, Gaja Ca'Marcanda, Livorno, Toscana

Merlot, Syrah, Sangiovese 14%

Cont'Ugo, Tenuta Guado Al Tasso, Antinori, Bolgheri, Toscana

Merlot 14,5%

Chianti Classico Riserva, Tenuta Tignanello, Antinori, Firenze, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon 14%

Sito Moresco, Gaja Ca'Marcanda, Livorno, Toscana

Nebbiolo, Merlot, Barbera 14%

Barolo Bussia 2017, Prunotto, Monforte D'Alba, Piemonte

Nebbiolo 13,5%

Amarone Riserva 2015, Masi Agricola, Veneto

Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara 15,5%

Amarone Classico 2016, Zyme, Verona, Veneto

Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta, Croatina 15,5%

Tignanello 2018, Tenuta Tignanello, Antinori, Firenze, Toscana

Carbernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese 14,5%

Vini da dessert

Moscato d'Asti, Prunotto, Monforte D'Alba, Piemonte

Moscato bianco di Canelli 7%

Moscato Rosa, Franz Haas, Bolzano, Alto Adige

Moscato rosa 11%

Maximo, Botrytis Cinerea, Castelli di Jesi, Marche

Sauvignon Blanc 13,5%

La Cantina

Bianchi

Trebbiano D'Abruzzo 2015, Valentini, Loreto Aprutino, Abruzzo*

Trebbiano 12,5%

Rossj-Bass 2020, Gaja, Piemonte

Chardonnay/Sauvignon blanc 13,5%

**Valentini is the most important winery in Abruzzo whose fame is known worldwide for the high quality of its wines: Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo and Trebbiano d'Abruzzo. The company cultivates 70 hectares of vineyards to produce only 50,000 bottles per year, obtained with a system based on craftsmanship and respect for nature.*

Tenuta San Guido

Sassicaia 2019 , Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana **

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 13,5%

***In the 1920s the Marchese Mario Incisa della Rocchetta dreamt of creating a 'thoroughbred' wine and for him, as for all the aristocracy of the time, the ideal was Bordeaux. This is how he described it in a letter to the esteemed wine critic, Luigi Veronelli dated 11 June 1974: "...the origins of my experiment date back to the years between 1921 and 1925 when, as a student in Pisa and often a guest of the Salviati Dukes in Migliarino, I drank a wine produced from one of their vineyards...which had the same unmistakable "bouquet" as an aged Bordeaux...."*

Giuseppe Quintarelli

Amabile Del Cere' 2003, Quintarelli Giuseppe, Veneto ** * 0,375 L

Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai, Chardonnay, Sauvignon Blanc 13%

Alzeri 1996, Quintarelli Giuseppe, Veneto ***

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 15%

****The name Quintarelli is synonymous with excellence, but also tradition, patience and authenticity. This humble domain, produces Amaroni that are unrivalled. Giuseppe Quintarelli himself is consider the father of Amarone.*

The first Quintarelli labels were handwritten by Giorgio Gioco, famous chef in the heart of Verona that has made the history of enogastronomy.. Besides this elegant calligraphic signature, the most important wines, such as the Riserva ones, are also numbered by hand as precious collector's treasures.