

CUCINA ITALIANA E MULTIETNICA

ANTIPASTI TUTTI SENZA GLUTINE

Alici sfilettate alla marinara (prezzemolo, aglio e olio EVO) con origano e pepe bianco

Nachos 100% mais bianco con formaggio fuso gratinato, spezie caraibiche e jalapenos

Lumache gratinate alla bourguignonne di Felipe n.6 (burro 0,01% lattosio)

Sfilacci di cavallo all'aceto balsamico di Modena IGP, olio EVO, pepe bianco con rucola selvatica

Quesadilla Messicana calda (formaggio, spezie, guacamole, panna acida) fagioli neri, rucola, mais

*Insalatona Caraibica (rucola, *tonno marinato, *gamberetti, alici, avocado, ananas, mais e lime)*

**Gamberetti boreali marinati al lime su letto di rucola con salsa guacamole*

*Carpaccio di *tonno tagliato al coltello marinato al lime, olio EVO, origano e pepe rosa*

Jamon Iberico D.O. "PATANEGRA 36 mesi" tagliato al coltello con formaggio di fossa e miele

PRIMI PIATTI TUTTI SENZA GLUTINE

Risotto al vino Barbaresco con pioggia di nocciole del Piemonte

*Risotto al Mojito (Rum, lime, menta) con *gamberetti boreali*

Pennette di lenticchie rosse e riso, con Jamon Iberico, pistacchi, salvia e burro 0,01% lattosio

*Pennette di lenticchie rosse e riso, con *tonno, *pesce spada, pomodoro fresco, capperi e spezie*

PRIMI PIATTI MINIMO PER 2 PERSONE SENZA GLUTINE (cottura circa 15 / 20 minuti)

*Spaghetti di riso (verdure, *pesce, carne, spezie, salsa soia) servito nella Wok*

*Spaghetti di soia (verdure, *pesce, carne, spezie, salsa soia) servito nella Wok*

LE PAELLE MINIMO PER 2 PERSONE SENZA GLUTINE (cottura circa 20 / 25 minuti)

*Paella alla Felipe CARAIBICA (riso parboiled, *pesce, carne, verdure e spezie)*

*Black paella Felipe ITALIANA (riso venere, *pesce, carne, verdure e spezie)*

*Paella alla Felipe ORIENTALE (riso basmati, *pesce, carne, verdure e spezie)*

Paella Felipe VEGANA (riso parboiled, verdure, legumi, spezie)

Felipe prepara tutto al momento..

" la buona riuscita di un piatto richiede il giusto tempo..."

CUCINA ITALIANA E MULTIETNICA

SECONDI PIATTI TUTTI SENZA GLUTINE

(tempo di cottura circa 15 / 25 minuti)

MARE

Tagliata di mare mista (*tonno e *pesce spada) olio EVO, rosmarino e bacche di pepe rosa

Bocconcini di *pesce spada profumati al curry, ananas fresco e panna, serviti con riso venere

Scottata di *tonno tagliato al coltello con capperi, olive taggiasche, pinoli, olio EVO e rosmarino

*Camarones alla Cubana (pomodoro, scalogno, birra, spezie) serviti con riso parboiled

Grigliata mista con *gamberoni, trancio di *tonno e trancio di *pesce spada

CARNE

Tagliata di controfiletto all' Antica Toscana con olio EVO, pepe bianco e rucola selvatica

Tagliata di controfiletto con formaggi, olio EVO, pepe bianco e rosmarino

SECONDI PIATTI MINIMO PER 2 PERSONE / TUTTI SENZA GLUTINE

(tempo di cottura circa 20 / 25 minuti)

Fajitas di Felipe (manzo, pollo, spezie, formaggio, verdure, tortilla, salse Mex)

**Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni,
siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi,
per qualsiasi chiarimento la tabella informativa degli allergeni è a tua disposizione.**

N.B. *A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti possono essere surgelati

Con l'aiuto di Felipe degustate uno dei suoi oltre 700 tipi di ron diversi

IL CANTUCCIO DI FELIPE

APPETIZERS GLUTEN-FREE

Anchovies with origano and white pepper

Nachos 100% white corn with hot cheese and jalapeno peppers

Snails bourguignon au gratin

Shredded horse meat with Modena balsamic vinegar and rocket salad

Tortilla corn with cheese, sour cream, guacamole sauce, mexican beans, rocket and corn

*Caribbean Salad Bowl: rocket, marinated*tuna, *shrimp, anchovies, avocado, pineapple, corn and lime*

**Shrimp with lime and guacamole sauce*

*Marinated *Tuna fish with caribbean lime*

Spanish ham" PATANEGRA 36 month " cut with the knife, cheese and acacia honey

FIRST COURSE GLUTEN-FREE

Risotto with Barbaresco red wine and hazelnuts

*Risotto with Mojito (rhum, lime, mint) and *shrimps*

Quinoa and rice pennette with butter 0,01% lactose, sage, ham patanegra and pistachios

*Quinoa and rice pennette with *tuna, *sword fish, tomatoes, capers, pine nuts and spices*

FIRST COURSE GLUTEN-FREE MINIMUM TWO PEOPLE

(cooking time 15 / 20 minutes)

Felipe's rice spaghetti (meat, fish, vegetables, soy sauce, spices) served in a Wok

Felipe's soy spaghetti (meat, fish, vegetables, soy sauce, spices) served in a Wok

PAELLA GLUTEN-FREE MINIMUM TWO PEOPLE

(cooking time 20 / 25 minutes)

Felipe's Caribbean Paella (sea fish, meat, vegetables with creole rice and spices)

Felipe's Black Italian Paella (sea fish, meat, vegetables with black rice and spices)

Felipe's Eastern Paella (sea fish, meat, vegetables with basmati rice and spices)

Felipe's Vegan Paella (vegetables, legumes, with ermes rice and spices)

IL CANTUCCIO DI FELIPE

MAIN COURSE GLUTEN-FREE

(cooking time 15 / 25 minutes)

FISH

*Thinly sliced mixed sea fish (*tuna fish and *swordfish) with rosemary and red peppers*

*Diced *swordfish with fragrant curry, pineapple and cream served with black rice*

*Seared *tuna fish with rosemary, olives, pine nuts and capers*

**Prawns with Varadero sauce (Cuba) served with aromatic rice*

*Grilled mix fish: *prawns, *tuna fish and *swordfish*

MEAT

Thinly sliced beef " Antica Toscana " with white pepper and fresh rocket

Thinly sliced beef with cheese, white pepper and rosemary

SECOND GLUTEN-FREE COURSES MINIMUM TWO PEOPLE

(cooking time 20 / 25 minutes)

Mexican fajitas (beef, chicken, spices, vegetables, cheese and tortilla)

Dear customer, our staff are happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff are well trained and we hope to find the best way to satisfy customers and meet your specific needs.

According to the availability of the market some products could be frozen - **Cover charge € 3.00*

IL CANTUCCIO DI FELIPE

DESSERT TUTTI SENZA GLUTINE

Gelato di soia variegato all'amarena con panna montata (Lattosio 0,1%)

Il Felipuccio (gelato al fior di latte con dulce de leche e liquore al caffè)

Sorbetto al limone con Ron Añejo Pampero Anniversario Reserva Exclusiva

Crema catalana con cristalli di zucchero di canna caramellato

**Tortino di cioccolato Ecuador tiepido con panna montata (Lattosio 0,1%)*

**Tiramisu (Lattosio 0,1%)*

**Gelato al forno (tortino di cioccolato e gelato di soia variegato al caffè)*

Ananas fresco servito con rum alla moda dei pirati

() Percentuale di Lattosio inferiore allo 0,1%*

VINI DOLCI DA DESSERT

Passito di Pantelleria

Con l'aiuto di Felipe degustate uno dei suoi oltre 700 tipi di ron per persona € 9.00

IL CANTUCCIO DI FELIPE

SCEGLI IL TUO CAFFÈ NESPRESSO

DECAFFEINATO ARPEGGIO: Intenso e Cremoso INTENSITÀ 9

Miscela di Arabica i cui chicchi sono sottoposti a tostatura breve e scura, con influenze provenienti da tutta Italia, profilo aromatico con intense note tostate e di cacao.

ARPEGGIO: Intenso e Cremoso INTENSITÀ 9

Arpeggio prende il suo carattere distintivo e il suo corpo pieno da una miscela di caffè Arabica dell'America centrale e del Sud e rivela note di cacao e note tostate.

KAZAAR: Eccezionalmente Intenso e Cremoso INTENSITÀ 12

Kazaar è una miscela eccezionalmente intensa di caffè torrefatti separatamente. Nasce dall'incontro audace di Robusta del Brasile e del Guatemala, con un'Arabica del Sud America. Il suo potente aroma amaro e le sue note di pepe sono bilanciati da un corpo pieno e cremoso.

VANILLO: Vaniglia INTENSITÀ 6

Un incontro equilibrato e armonico tra gli aromi vellutati della vaniglia e il sapore caldo del Grand Cru Livanto. Una miscela nota per il suo gusto pieno, infinitamente morbido e setoso sul palato.

CIOCATTINO: Cioccolato Fondente INTENSITÀ 6

Il gusto del cioccolato amaro incontra gli aromi tostate e caramellati del Grand Cru Livanto. Una combinazione ricca, che ricorda il gusto di un quadrato di cioccolato amaro.

CARAMELITO: Caramello INTENSITÀ 6

Il gusto dolce del caramello esalta la delicatezza delle note tostate del Grand Cru Livanto. Un connubio delicatamente goloso che ricorda la cremosità delle caramelle toffee.