

FILANTE

TENIAMO ALTO IL GUSTO.



MARGHERITA
pomodoro, mozzarella, origano
NORM. 7 / ABB. 9



FILANTE
pomodoro, doppia mozzarella, origano
NORM. 8,5 / ABB. 11



MARIVERDE
pomodoro, salsa verde
NORM. 6,5 / ABB. 8,5



BUFALOTTO
pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, olio EVO, origano, basilico
NORM. 9 / ABB. 12



ACCIUGHINO
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (+ olive 2)
NORM. 8 / ABB. 10,5



SOTTO IL SOLE
pomodoro, zucchine, pomodorini rossi al forno, olive, granella di mandorle tostate
NORM. 7,5 / ABB. 9,5



TRICOLORE
pomodoro, pomodorini rossi al forno, pecorino, pesto di basilico homemade
NORM. 8 / ABB. 10,5



DICIOTTO
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (+ stracciatella 2)
NORM. 9,5 / ABB. 12,5



ORTOBELLO
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini rossi al forno
NORM. 8,5 / ABB. 11



SUA MAESTÀ
pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno (+ provola 2)
NORM. 9,5 / ABB. 12,5



SOTTOBOSCO
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati con porcini
NORM. 10 / ABB. 13



BAVARESE
pomodoro, mozzarella, patate al forno, emmenthal bavarese, zest di limone
NORM. 10 / ABB. 13



MANGIAFUOCO
pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana piccante, crema di pecorino homemade (+ crema di nduja 1,5)
NORM. 10 / ABB. 13



COSTIERA
pomodoro, mozzarella, provola, crema di acciughe homemade, olive, zest di limone, origano
NORM. 10,5 / ABB. 14



MONZESE
pomodoro, mozzarella, salsiccia, crema allo zafferano homemade, grana a scaglie
NORM. 10,5 / ABB. 14



RIBELLE
pomodoro, mozzarella, crema di nduja homemade, cipolla rossa caramellata, stracciatella, taralli sbriciolati
NORM. 11 / ABB. 14,5



TROPEA
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa caramellata, olive
NORM. 10 / ABB. 13



MEDITERRANEA
pomodoro, mozzarella, tonno, olive, pesto di pomodori secchi homemade, granella di mandorle tostate
NORM. 11 / ABB. 14,5



GIALLOROSSO
pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli e rossi al forno, stracciatella, pesto di basilico homemade
NORM. 11 / ABB. 14,5



GUSTOSA
pomodoro, mozzarella, porchetta artigianale, funghi trifolati con porcini, patate al forno
NORM. 11 / ABB. 14,5



NORMALE: 1/6 della teglia (appetito standard)
ABBONDANTE: 1/4 della teglia (appetito super)

AGGIUNTE

Salumi +2 / Formaggi +2 / Verdure +2 / Funghi, olive, tonno +2 / Granelle di frutta secca +1/ Creme homemade +1,5 (Pesto di basilico, pesto di pomodori secchi, crema di acciughe, crema di pecorino, crema di nduja)

ABBIAMO LA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO: GODURIA PER TUTTI.

(+0,5€ trancio normale / +1€ abbonante)

INSALATE

SERVITE CON LA NOSTRA FOCACCIA

INSALATA BUFALA	10
misticanza con mozzarella di bufala, zucchine al forno, pomodorini rossi freschi e mandorle tostate	
INSALATA FETA	10,5
misticanza con feta, cipolla rossa, pomodorini rossi freschi e olive	
INSALATA EMMENTAL	10,5
misticanza con emmenthal bavarese, zucchine al forno, olive e pomodorini rossi freschi	
INSALATA TONNO	11
misticanza con tonno, zucchine al forno, olive e mandorle tostate	

BIRRE ALLA SPINA

	picc. / med.
Pedavena pils	3,5 / 5,5
Dolomiti non filtrata	4 / 6
Dolomiti rossa	4 / 6
Maisel's Weisse	4,5 / 6,5
Railroad Cugina - Ipa	6,5

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 0,3 CL

Vetra Pils (Pils - Alc. 4,9% Vol)	6,5
Vetra Ipa (Indian Pale Ale - Alc. 6,6% Vol)	7,5
Lariano New Age (Session Ipa - Alc. 4,2% Vol)	6,5
Rurale Seta Blanche (Blanche - Alc. 5% Vol)	7
Rurale Black Out (Stout - Alc. 4,2% Vol)	7
Railroad Mctiss (Irish Red Ale - Alc. 6% Vol)	7

COCKTAILS

Spritz Aperol	6
Spritz Campari	6
Negroni	6,5
Negroni sbagliato	6,5

Alta fuori. Leggera dentro. Buona tutta.

Nata a Milano nel 2020 per rivoluzionare il concetto di trancio milanese, Filante è pura ingegneria della nuvola: un impasto soffocissimo, una base che scrocchia e un mare di mozzarella che ricopre ogni centimetro. È il posto perfetto per chi cerca un morso leggero ma sfacciatamente godurioso, in un'atmosfera giovane e conviviale dove il gusto vince su tutto.

FILANTE

Piazzale Susa, 1
Corso Sempione, 71

FILA A SEGUIRCI



FILANTEPIZZA.COM

BIBITE

Coca cola/zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Estathé limone/pesca	3,5

BIBITE LURISIA

Chinotto	4,5
Limonata	4,5
Aranciata amara	4,5

ACQUA

Acqua microfiltrata in vetro 0,75ml	1,5
-------------------------------------	-----

VINI

	cal. / bott.
Vigne Storte - Falanghina (bianco)	5 / 20
Tommasi - Lugana (bianco)	25
Collavini - Merlot (rosso)	5 / 20
Tommasi - Valpolicella Rafaèl (rosso)	25
Peyrassol - La croix rosé (rosé)	20
Ciodet - Valdobbiadene (prosecco)	6 / 25

PREZZI ESPRESSI IN EURO | SERVIZIO 2€

È DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU, PER CONSULTARLO CHIEDI AL NOSTRO STAFF IN CASSA.

FARINA TIPO 1



Più fibra, più carattere. Usiamo solo Tipo 1 del Molino Bongiovanni, naturalmente ricca di vitamine, sali minerali e fibre. È l'architettura fondamentale della nostra nuvola.

SOLO INGREDIENTI TOP



La qualità è un'ossessione. Usiamo ingredienti freschi a partire dalla mozzarella artigianale del Caseificio Conte Aimo. Se non fila come diciamo noi, non entra nel nostro menu.

IL RITO DELL'ATTESA



Non abbiamo fretta, la leggerezza è una cosa seria. Lievitazione lenta (24h) e alta idratazione: lavoriamo sodo noi così tu puoi digerire facilmente.

TECNOLOGIA MORETTI



Usiamo forni elettrici Moretti di ultima generazione per garantirti una cottura omogenea e quel "crunch" che scrocchia al punto giusto. Sempre.

ENGLISH MENU
SCAN AND DISCOVER

