



MARGHERITA

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



FILANTE

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



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



DICIOTTO

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



TRICOLORE

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



ORTOBELLO

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



ORO E PEPE

pomodoro, mozzarella, carciofi, guanciale, pecorino, pepe
NORM. 11 / ABB. 14,5



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 (+ carciofi 2,5)
NORM. 10 / ABB. 13



RUFFIANA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, friarielli
NORM. 10 / ABB. 13



MANGIAFUOCO

pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana piccante, crema di pecorino homemade (+ crema 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. 10,5 / ABB. 14



TROPEA

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



ETRUSCA

pomodoro, mozzarella, friarielli, guanciale, crema di cannellini homemade
NORM. 10,5 / ABB. 14



GIALLOROSSO

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



SUPREMA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia napoletana piccante, peperoni al forno marinati
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 / Granella di frutta secca +1 / Carciofi +2,5
Creme homemade +1,5
(Pesto di basilico, crema di pecorino, crema di nduja, crema allo zafferano, crema di cannellini)

ABBIAMO LA MOZZARELLA

SENZA LATTOSIO:

GODURIA PER TUTTI.

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

INSALATE

SERVITE CON LA NOSTRA FOCACCIA

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

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

BIBITE

Coca cola / zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Esth�� 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 Rafa��l (rosso)	25
Peyrassol - La croix (ros��)	20
Ciodet - Valdobbiadene (prosecco)	6 / 25

PREZZI ESPRESSI IN EURO | SERVIZIO 2  

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

Alta fuori. Leggera dentro. Buona tutta.

Nata a Milano nel 2020 per rivoluzionare il concetto di trancio milanese, Filante    pura ingegneria della nuvola: un impasto sofficissimo, una base che scrocchia e un mare di mozzarella che ricopre ogni centimetro.    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 - Milano
Corso Sempione, 71 - Milano
Manfredo Camperio, 7/9 - Monza

FILA A SEGUIRCI



FILANTEPIZZA.COM



FARINA TIPO 1

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



SOLO INGREDIENTI TOP

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



IL RITO DELL'ATTESA

Non abbiamo fretta, la leggerezza    una cosa seria. Lievitazione lenta (24h) e alta idratazione: lavoriamo sodo noi cos   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

