

LO CHEF CONSIGLIA / CHEF'S SPECIALS

Asparagi con burro noisette Asparagus/beurre noisette/parmesan/ham	19.00
Risotto con piccolo concassé Risotto/concassé/scampi	21.00
Carré di agnello alle erbe Rack of lamb/spring vegetables	34.00

Contorni / Small Dishes

Asparagi bianchi / White asparagus (4 pieces)	10.00
Pizimonio/ Crudités	10.00
Ostriche crude / Fresh oysters	(6) 18.00 (12) 34.00



Ferilli's
RISTORANTE

“Noi non
potemo avere
perfetta vita
senza amici”

- Dante

Spumanti al bicchiere / Sparkling by the glass

Prosecco extra dry, Le Carline, (Bio)	8,50
Moscato d'asti dolce	8,00
Franciacorta Cuveé, Bellavista	14,00
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve	19,00
Champagne Bl.anc des Blancs, Brut	
Grand Cru, Pascal Henin	22,00

Vini bianchi al bicchiere / White wines by the glass

Sicilië, Pinot Grigio (Bio)	5,75
Piemonte, Cortese Marsenca, Tacchino	6,50
Veneto, Chardonnay, Montresor	6,50
Umbrië, Orvieto classico Campogrande	7,50
Veneto, Soave Vecchie Vigne	9,50
Piemonte, Chardonnay L'Altro, pio Cesare	14,00

Vini rosato al bicchiere / Rosé wines by the glass

Sicilië, Terre Siciliane Rosato, Cantine Paolini	5,75
Campania, Aglianico Purpurea, Frattasi	5,75

Vini rossi al bicchiere / Red wines by the glass

Veneto Corvina, Montresor	5,75
Toscane, Sangiovese, Lionello Marchesi	6,50
Puglia, Negroamaro numero 0, Menhir	6,50
Piemonte, Barbera del Monferrato, Tacchino	8,00
Piemonte, Dolcetto d' Ovada, Tacchino	8,00
Veneto, Valpolicella Superiore, terre di Pietra	10,00
Toscana, Rosso di Montalcino, Marchesi	13,00
Campania, Aglianico Riserva, Frattasi	16,00
Piemonte, Barolo Serralunga d'Alba, Manzone	20,00

Buscaglione Espresso, Roma 1899

Espresso

Espresso	€ 3.50
Double Espresso	€ 4.50

Tea

Fresh mint tea	€ 5.50
Fresh ginger tea	€ 5.50
Jasmine	€ 4.50
Peppermint	€ 4.50
English breakfast	€ 4.50
Chamomile	€ 5.00
Strawberry/mango	€ 4.50
Earl Grey	€ 4.50

Coffee

Coffee lungo	€ 3.50
Decafé	€ 3.50
Latte	€ 4.00
Macchiato	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.50
Capuccino	€ 4.50

Special Coffees

(Irish, Italian, French)

€ 12.50

Hot Chocolate

Whipped cream

€ 5.50

€ 1.00

Selezione Torta Della Casa

Daily selection of homemade cakes

€ 6,50

Softdrinks

Coca cola/light/zero	€ 4.50
Fanta/Cassis/Sprite/Ice tea	€ 4.50
Fristi/Chocomel	€ 4.50

San Pelegrino

Limonata	€ 4.50
Arranciata	€ 4.50
Arranciata Rossa	€ 4.50
Chinoto	€ 4.50
Pompelmo	€ 4.50
Aqua tonic	€ 4.50
San Pelegrino sparkling 25cl.	€ 4.00
San Pelegrino sparkling 75cl.	€ 7.50
Aqua panna still water 25cl.	€ 4.00
Aqua panna still water 75cl.	€ 7.50

Fever Tree

Mediterranean tonic	€ 5.50
Elderflower tonic	€ 5.50
Sergio Herman clementine tonic	€ 5.50
Sicilian lemonade	€ 5.50
Ginger Beer/ Ginger Ale	€ 5.50

Beer

Heineken draft 25cl.	€ 4.50
Peroni draft 25cl.	€ 4.50
Antoniana Blonde 33cl.	€ 6.50
Antoniana White 33cl.	€ 6.50
Antoniana Strong Ale 33cl.	€ 7.50

Lounge Menu

Croque Signore	7,00
Melted Provolone cheese/ rucola/ Tomato/ Italian ham	
Croque Signora	8,50
Croque Signore with fried egg	
The Italian club	14,00
Chicken/ tomato/ avocado/ mayonnaise	
Vellutata di Zucchine	10,00
Zucchini/ potato/ leek	
Parmigiano e Prosciutto di San Daniele	12,00
Parmesan/ San Daniele ham	
Giardino all' Italiana	13,00
Garden salad/ mozzarella/ tuna Capers/ pan carasau	
Tris di Hamburger Italian flair	18,00
Tuscan burger/ Salmon burger/ Italian sausage burger	

Stuzzichini / Bites

Uova Ripiere Stuffed eggs/tuna/capers/anchovies	5,00
Paté di fegatini alla Toscana Brioche/Tuscan chicken liver paté	5,00
Polpettine di vitello Veal meatbaals/fresh tomato saus	8,00
Brioche con lardo di Colonnata e Tartufo Brioche/lardo di Colonnata/truffle	8,00
Lollipop di Parmigiano Lollipop of Parmesan	6,00
Combinazione di piccoli Stuzzichini Combination of small bites	25,00
Focaccia con Mozzarella-Pomodoro Focaccia con Prosciutto di Parma Focaccia con Mortadella	10,00

Gli Antipasti / Starters

Insalata Caprese	15.00
Mozzarella/basil/tomato	
Trio colorato di verdure ripiene	16.00
Trio of stuffed vegetables: Zucchini/veal-tomato Tomato gratin Yellow pepper/smoked scamorza cheese	
Carpaccio tradizionale	16.00
Beef carpaccio/mustard-mayonnaise	
Flan ai porcini	17.00
Porcini flan/Parmesan fondue	
Fiori di zucchini ripiene	17.00
Stuffed zucchini/ricotta/pesto/safran	
Aperitiv Stuzzichini (voor 2 pers)	32.00
Rich platter with Italian appetizers	

Minestre / Soups

Minestrone alla Genovese Minestrone/basil pesto	10.00
Minestra di Pomodoro Tomato/ricotta cheese gnocchi	10.00
Crema di piselli Peas/prawn tartar/tempura leek	12.00

Insalate / Salads

Insalata di polpo	14.00
Octopus/basil oil	
Giardino all' Italiana	13.00
Lettuce/rucola/anchovies/capers	
Buffalomozzarella/panna carasau	
Insalatona Ferilli's	16.00
Little gem/buffalo mozzarella/ai/ anchovies/serano ham/tomato	

Pasta Fresca / Primi Piati
Fresh Pasta / Starters

Spaghettoni frutti di mare	21.00
Homemade spaghetti/sea food - With lobster	28.00
Spaghetti alla Puttanesca	17.00
Homemade spaghetti/capers/olives/garlic/anchovies	
Ravioli rossi alle barbabietole	17.00
Ravioli/beatroot/goat cheese/poppy seed	
Trofie al pesto	14.00
Trofie pasta/pesto/green beans	
Maltagliati al pesce spada	19.00
Homemade pasta/swordfish/tomato/capers/basil	
La lasagna alla Napoletana	17.00
Lasagna Napoli style/ Tomato sauce/veal meatballs/mozzarella	
Gnocchi fatti in casa	15.00
Homemade gnocchi/tomato sauce	
Risotto primaverile	18.00
Risotto/green asparagus	
Risotto con piccolo concassé e scampi	21.00
Risotto/concassé/scampi	

Pesce / Fish

Our fishes are fresh from the Italian market

Cozze al vino bianco	17.00
Mussels/white wine/Fries Italian style/side salad	
Scampi giganti	26.00
King prawn/pancetta/stewed cabbage	
Bistecca di tonno	28.00
Tuna steak/ratatouille/balsamic reduction	
Branzino al forno (2pers.)	65.00
Oven baked Sea bass/potatoes	

Secondi Piatti / Main Courses

Pollo alla cacciatora Chicken/red wine/tomato/herbs	21.00
Tris di hamburger Italian flair Tuscan meat/rocket/pecorino Salmon/zucchini/chives sauce Italian sausage/balsamic/bell pepper	22.00
Cotoletta alla Milanese Veal cutlet/pomodori/capers	26.00
Roast beef alla Toscana Tuscan style roast beef/potato gratin	26.00
Carré di agnello alle erbe Rack of lamb/spring vegetables	34.00
Cannelloni di melanzane ripieni Eggplant cannelloni/veal	18.00
Tagliata di manzo di carne Chianina Chianina entrecote/rucola/ Aceto Balsamico/parmesan	32.00

Dolci / Desserts

Gelato artigianale di stagione Selection of Italian ice cream of the season	2.50 (per scoop)
Selezione torta Daily homemade cake selection	6.50
Parfait di nocciole Nut parfait/bitter chocolate fondue	10.00
Bunet cioccolato, Amaretti e Rum Chocolate millefeuille/Chantilly cream/raspberries	12.00
Pavlova con frutti di bosco Pavlova with fresh forest fruit	12.00
Scelta di formaggi artigianale al carrello Assortment of artisan Italian cheeses of the trolley	14.00

Digestives

Grappa

Grappa di Vaio, Amarone, Masi	6.50
Grappa di Chardonnay (Bio)	8.00
Grappa di Moscato, Po' di Poli	8.00
Grappa di Merlot, Noninio	9.00
Grappa di Chardonnay barriques, Noninio	9.50
Grappa Tignanello, Marcese Antinori	12.50
Grappa Invecchiata di Donnalaura	14.50

Italian Vermouth/Bitter

Mancino Vermouth Bianco Dry	6.50
Mancino Vermouth Bianco Secco	6.50
Mancino Vermouth Rosso	6.50
Campari Bitter	6.50

Live Spritz

Classico	12,00
Aperol/prosecco/soda	
Nazionale	15,00
Campari/prosecco/fresh orange juice	
Royal	15,00
White vermouth/prosecco/strawberries purée/soda	
Amalfi	15,00
Limoncello/white vermouth/asti spumante/soda/rosemary	

Ferilli's Signature Cocktails

Americano	12,00
Campari/red MancinoVermouth/soda	
Negroni	14,00
Italian gin/Campari/red Mancino Vermouth	
Negroni Sbagliato	14,00
Red Mancino vermouth/Campari/Prosecco	
Dry Martini	14,00
Italian gin/dry Vermouth	
Bellini	11,00
Prosecco/peach juice	

Classic Cocktails

Caipirinha	12
Cachaça / Lime	
Daiquiri	12
Rum / Lime /sugar	
Mojito	12
Rum / Sugar / Lime / Mint	
Whisky Sour	16
Whiskey / lemon / sugar	
Brandy Alexander	16
Cognac / Kahlua / Cream	

Gin & Tonics

Gin Del Professore Monsieur	14
San Pelegrino Aqua Tonic / Orange / Cinnamon	
Tanqueray Gin	14
Mediterranean Tonic / Lime	
Hendricks Gin	14
Indian Tonic / Cucumber	
Monkey 47 Gin	15
Indian Tonic / Grapefruit	
Opihr	16
Ginger Ale / Ginger / Strawberry	
Copperhead Gin	16
Mediterranean Tonic / Coriander / Orange	
Copperhead Black Batch Gin	18
Elderflower Tonic / Jenever Bes / Kardamon	

Distilled

Wodka

Belvedere	8
Grey Goose	10
Ciroc	8

Rum

Havana Club 3	7
Havana Club 7	10
Ron Zacapa 23	12
Cachaça	10

Cognac / Armagnac / Calvados

Courvoisier VSOP	8
Remy Martin VSOP	8
Remy Martin XO	16
Hennessey Fine De Cognac	12
Armagnac Cles De Ducs VSOP	8
Magliore Calvados VSOP	9

Likeur

Amaretto / Drambuie	6.50
Tia Maria / Baileys / Frangelico / Kahlua	6.50
Grand Marnier Cointreau / Licor 43	6.50
Molinari Sambuca	6.50
Limoncello	6.50

Whiskies

Bourbon

Maker's Mark	7
Southern Comfort	7
Jack Daniel's	9
Woodford Reserve	10

Blends

Famous Grouse	6.50
Johnnie Walker Red Label	6.50
Jameson	8
Johnnie Walker Black Label	10

Singel Malts

Cragganmore	..8
Talisker 10	..9
Macallan Amber	..9
Oban 14	12
Lagavulin 16	14
Laphroaig 10	12
The Arran Malt	14

