CASA FILIPPO

Artigianato in cucina e ospitalità

FORTE DEI MARMI

CONTATTI / CONTACTS

tel: +39 347 785 5131
e-mail: info@casafilippo.com
web: www.casafilippo.com
IG: @casafilippo_

CASAFILIPPO

Dal ristorante alla dispensa

Casa Filippo è il brand nato per celebrare i diciotto anni del nostro ristorante con l'intento di raccogliere e valorizzare i piatti più iconici che hanno segnato la storia della nostra cucina. Il progetto rende omaggio alle tradizioni di famiglia attraverso ricette come il ragù di nonno Ilio o il sugo d'arselle della zia riproposte con la stessa cura e autenticità che le hanno rese amate nel tempo.
Casa Filippo rappresenta un incontro tra memoria e futuro, un modo per custodire e condividere sapori che parlano di casa, di storia e di convivialità. L'obiettivo è portare questi piatti oltre le mura del ristorante, rendendoli disponibili anche nei negozi e nelle case dei consumatori, affinché la nostra cucina possa continuare a vivere e essere assaporata ogni giorno, su nuove tavole.

Casa Filippo was created to mark eighteen years of our restaurant, with the aim of gathering and celebrating the dishes that have shaped the story of our kitchen. It is a tribute to family flavors and inherited recipes-like Nonno Ilio's ragù or my aunt's arselle sauce-prepared with the same care and authenticity that have made them beloved over time.
Casa Filippo stands at the meeting point between memory and what lies ahead: a way of preserving and sharing tastes that speak of home, of history, and of convivial moments around the table. Our wish is to bring these dishes beyond the restaurant walls, making them available in shops and in people's homes, so that our cuisine can continue to live on, to be savored day after day, at new tables.



I PRODOTTI
THE PRODUCTS

Le polpettine rosse del convento

Il piatto che ha fatto la storia di Filippo. Morbide e gustose, immerse in un sugo rosso di pomodoro e capperi, intenso e profumato.
La ricetta è fedele all'originale realizzata da Maria, la nostra prima cuoca, ispirata al piatto preferito dei frati salesiani di Pietrasanta.

The dish that shaped Filippo's story. Tender and full of flavor, bathed in a deep tomato and caper sauce-rich, aromatic, and unmistakable. The recipe stays true to the original first prepared by Maria, the very first cook, inspired by the favorite dish of the Salesian friars of Pietrasanta.





La zuppa frantoiana

Un piatto rustico legato all'olio nuovo, pronto da servire e ricco del calore della cucina toscana.
Non contiene glutine.
Ideale per vegetariani e vegani.

A rustic dish rooted in the season's new olive oil, ready to serve and filled with the warmth of Tuscan cooking. Naturally gluten-free, and perfect for both vegetarian



La giardiniera

Un mix di verdure croccanti in agrodolce, fresca ed equilibrata, ideale come antipasto o accompagnamento.

A bright mix of crisp vegetables in sweet-and-sour harmony - fresh, balanced, and perfect as a starter or a side.



I cantucci

Biscotti fragranti e dorati, preparati secondo la ricetta classica toscana, perfetti da gustare in ogni momento.

Fragrant, golden biscuits made following the classic Tuscan recipe - perfect to enjoy at any time.

Lo zabaione

Un grande classico della tradizione. Semplice e intenso, montato con cura, pronto da servire a tavola con tutto il suo sapore pieno e avvolgente.

A true classic of tradition. Simple and full of character, carefully whisked, ready to be served at the table with its rich, enveloping flavor.



Il ragù di nonno Ilio

Una ricetta di famiglia ricca che ne rispecchia in tutto la tradizione. Perfetta da abbinare con tordelli o semplicemente con pasta lunga.

A rich family recipe that fully reflects tradition. Perfect paired with tordelli, or simply served with long pasta.



Il sugo di arselle

Un classico versiliese dal profumo di mare, preparato secondo la ricetta storica di Filippo.

A Versilia classic, scented with the sea, made following Filippo's historic recipe.



La frutta al forno

Un dolce che sa di casa. Frutta al forno di stagione caramellata pronta da gustare. Perfetta da servire calda con gelato alla crema.

A dessert that tastes like home. Seasonal oven-baked fruit, gently caramelized and ready to enjoy. Perfect served warm with classic custard ice cream.

