



neighborhood
FILIPINO RESTAURANT SINCE 2015



NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

LUMPIA SHANGHAI MEAT

€4,50

deep-fried consisting of a crispy, thin wrapper filled with a savory mixture of ground pork, minced onions, carrots, and seasonings, 3PCS
Involtini fritti, composto da una sfoglia sottile e croccante ripiena di un gustoso mix di carne di maiale macinata, cipolle tritate, carote e condimenti, 3PZ

APPETIZERS

LUMPIA PRITONG GULAY*

€4,50

made of sautéed vegetables and tofu, wrapped in an egg roll wrapper and deep-fried until golden and crispy, 2PCS

Involtini a base di verdure saltate e tofu, avvolti in una sfoglia per involtini primavera e fritti fino a doratura e croccantezza, 2 PZ

FRIED SEAFOODS*

€16,00

A classic seafood dish of shrimp and squid
Un classico piatto di frittura, gamberi e calamari

LUMPIA SARIWA *

€4,50

consists of a soft, unfried crepe wrapper filled with a savory mix of stir-fried vegetables, peanuts and sauce, 1PC
È composto da una morbida crêpe non frita, farcita con un gustoso mix di verdure saltate, arachidi e salsa, 1PZ

FISHBALL/ KIKIAM *

€10,00

iconic Philippine street foods, flat/round balls made from fish meat, flour and spices with sauce

iconici cibi di strada filippini, polpette piatte o rotonde a base di carne di pesce, farina e spezie

FRIED SHRIMPS*

€14,00

popular seafood dish consisting of shrimp that are battered
piatto di mare popolare composto da gamberi in pastella

FRIED CALAMARI*

€14,50

squid rings and tentacles, lightly battered and deep-fried
anelli e tentacoli di calamaro, leggermente pastellati e fritti

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

PANCIT CANTON CALAMARI* €16,00

festive Filipino-Chinese stir-fried noodle dish featuring egg noodles tossed with squid and vegetables

Piatto festivo filippino-cinese di noodles saltati in padella, con tagliatelle all'uovo saltate insieme a calamari e verdure

RICE & NOODLES

PANCIT BIHON GUISADO* €13,50

stir-fried noodle dish featuring thin rice vermicelli noodles sautéed with meat and vegetables

noodles saltati in padella con sottili vermicelli di riso, carne e verdure

CANTONESE FRIED RICE €5,50

classic, savory stir-fried rice dish with meat, egg and green peas

classico e saporito riso saltato in padella con carne, uova e piselli

PANCIT CANTON SHRIMPS* €14,50

egg noodle dish with shrimp and vegetables tossed in a savory soy-oyster sauce

piatto di tagliatelle all'uovo con gamberi e verdure, saltate in una salsa saporita di soia e ostriche

CHAOFAN RICE €8,00

Filipino-Chinese fusion fried rice dish with pork and vegetables

piatto filippino-cinese di riso fritto con carne di maiale e verdure.

RICE €2,80

riso in bianco

GARLIC RICE €3,00

riso all'aglio

LOMI €14,00

thick, fresh egg noodles bathed in a rich, starchy, and savory broth

tagliatelle spesse e fresche immerse in un brodo ricco, denso e saporito

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

CRISPYPATA GOOD FOR 3-4 PEOPLE

€35-38

beloved Filipino dish made from deep-fried pork leg (1.5-2KG)

Amato piatto filippino a base di stinco o zoccolo di maiale fritto (1.5-2KG)

PORK

LECHON KAWALI WITH MANG TOMAS SAUCE

€14,00

pork belly simmered with spices, then fried until crispy on the outside and juicy inside
pancetta di maiale cotta a fuoco lento con spezie, poi fritta fino a diventare croccante fuori e succosa dentro



LECHON KAWALI

LECHON KAWALI KARE KARE

€16,50

modern Filipino fusion dish: stew with peanut sauce topped with crispy pork belly
piatto filippino fusion moderno: stufato con salsa di arachidi, guarnito con pancetta di maiale croccante



DINUGUAN

SWEET AND SOUR MEATBALLS

€16,00

popular family dish of tender meatballs in a sweet and tangy sauce
popolare piatto familiare di polpette tenere in una salsa agrodolce

LECHON PAKSIW

€16,00

braised pork in a sweet and tangy sauce
maiale brasato in salsa agrodolce e di lechon

TOCINO KAPAMPANGAN

€15,00

home made sweet pork slices,
famous cured meat from Pampanga
Famoso salume filippino di Pampanga,
tenero, dolce e saporito



SINIGANG NA BABOY

LONGANIZA KAPAMPANGAN

€12,50

Filipino sausage from Pampanga
with a sweet and savory flavor
Salsiccia filippina di Pampanga dal sapore dolce e saporito

DINUGUAN

€16,00

pork stew in a rich, dark, thick sauce
stufato di maiale in una salsa ricca, scura e densa

BINAGOONGAN

€16,50

pork belly with eggplant and fermented shrimp paste, tomatoes, garlic, and onions
pancetta di maiale stufata in pasta di gamberi fermentata, pomodori, melanzane, aglio e cipolle



LONGSILOG



CHICHARON



TOKWA'T BABOY



BICOL EXPRESS



SISIG KAPAMPANGAN

PORK

NILAGANG BABOY

classic Filipino soup with tender pork and vegetables in a clear, savory broth
zuppa filippina classica con maiale tenero e verdure in un brodo chiaro e saporito

€16,00

BICOL EXPRESS

spicy Filipino stew from Bicol with pork, coconut milk, shrimp paste, and chili peppers
stufato filippino piccante del Bicol con maiale, latte di cocco, pasta di gamberi e peperoncini

€16,00

GRILLED PORK LIEMPO

pork belly slices marinated in a savory-sweet mixture
fette di pancetta di maiale marinate in una miscela dolce e saporita

€15,00

GRILLED PORK LIEMPO BBQ

pork belly marinated in a savory, tangy, and slightly sweet blend
pancetta di maiale marinata in una miscela saporita, acidula e leggermente dolce

€15,50

SINIGANG NA BABOY

beloved Filipino soup with a sour and savory tamarind broth
amata zuppa filippina con brodo aspro e saporito al tamarindo

€17,00

PORK ADOBO

beloved Filipino dish of tender pork braised in soy sauce, vinegar, garlic and pepper corns
amato piatto filippino di maiale tenero brasato in salsa di soia, aceto, aglio e grani di pepe

€15,00

TOKWA'T BABOY

boiled pork and deep-fried tofu cubes tossed in a savory-tangy sauce
maiale bollito e cubetti di tofu fritto saltati in una salsa saporita e acidula

€15,00

SISIG KAPAMPANGAN

Filipino culinary masterpiece made with pig's head, ears, and liver, seasoned with lemon, onions, and chili, and grilled
capolavoro culinario filippino a base di testa di maiale, orecchie e fegato di maiale, condito con limone, cipolle e peperoncino, e grigliato

€15,00

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



VEGETABLES

PRITONG TALONG WITH BAGOONG

€12,00

fried eggplant paired with sautéed fermented shrimp paste, onions and tomatoes
melanzane fritte abbinata a pasta di gamberi fermentata, cipolle e pomodori saltati

LUMPIANG HUBAD WITH LECHON KAWALI

€14,00

unwrapped stir-fried vegetable medley topped with crispy, deep-fried pork belly
misto di verdure saltate in padella, servito con pancetta di maiale croccante e fritta

STIR FRY VEGETABLES WITH TOFU

€15,50

pan-fried tofu and fresh, tender-crisp vegetables stir-fried in a savory soy-ginger glaze
tofu saltato in padella e verdure fresche e croccanti, saltate in una glassa saporita di soia e zenzero

LAING

€14,00

popular Bicolano, Filipino spicy dish - dried taro leaves simmered in rich, creamy coconut milk
popolare piatto piccante filippino del Bicol: foglie di taro essiccate cotte in ricco e cremoso latte di cocco

GINISANG SAYOTE

€14,00

stir-fry dish of chayote squash, tomatoes, and shrimp
piatto saltato in padella di zucca spinosa, pomodori e gamberi

PINAKBET

€14,50

popular, nutritious Filipino vegetable stew with pork and shrimp paste
popolare e nutriente stufato filippino di verdure con maiale e pasta di gamberi

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES THEN PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF FOR MORE INFORMATION BEFORE PLACING YOUR ORDERS * FROZEN PRODUCTS

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

ESCABECHE

€25,00

fried fish simmered or topped with a sweet and sour, vinegar-based sauce

pesce fritto cotto a fuoco lento o condito con una salsa agrodolce a base di aceto

FISH

ADOBONG ISDA

€25,00

fried fish braised in vinegar, soy sauce, garlic, and onions

pesce fritto brasato in aceto, salsa di soia, aglio e cipolla

SARCIADONG ISDA

€25,00

fried fish simmered in a savory, thick sauce made from sautéed tomatoes, garlic, onions, and beaten eggs

Pesce fritto cotto a fuoco lento in una salsa saporita e densa a base di pomodori, aglio, cipolle e uova strapazzate

DAING NA ISDA

€25,00

fried fish butterflied, salted, and marinated in a mixture of vinegar, garlic, and black pepper

pesce fritto aperto a farfalla, salato e marinato in una miscela di aceto, aglio e pepe

GRILLED FISH

€25,00

healthy, flavorful dish featuring fish cooked over direct, high heat (Seabass or Seabream)

piatto sano e saporito a base di pesce cotto alla griglia ad alta temperatura (Orata o Spigola)

FRIED FISH

€25,00

crunchy exterior with juicy, flaky white fish meat inside (Seabass or Seabream)

Pesce fritto, esterno croccante con carne di pesce bianco succosa e sfogliata all'interno (Orata o Spigola)

SINIGANG NA ISDA

€28 - 30

fish simmered in a sour, savory broth, typically flavored with tamarind

zuppa di pesce cotto a fuoco lento in un brodo aspro e saporito, tipicamente aromatizzato al tamarindo

PESCE A' LA POBRE

€25,00

fried fish smothered in a savory, tangy sauce made from soy sauce, tomato and onions

pesce fritto ricoperto da una salsa saporita e acidula a base di salsa di soia, pomodoro e cipolle

ADOBONG PUSIT*

€17,00

tender squid stewed in a savory, tangy, and slightly sweet sauce made from soy sauce and vinegar and bay leaf

calamari teneri stufati in una salsa saporita, acidula e leggermente dolce a base di salsa di soia, aceto e alloro

SINIGANG NA HIPON*

€18,00

sour and savory soup featuring fresh shrimp simmered in a tangy tamarind-based broth

zuppa aspra e saporita con gamberi freschi cotti a fuoco lento in un brodo acidulo a base di tamarindo

SIZZLING SEAFOODS*

€17,50

sizzling mixed seafood in a sweet and tangy sauce

frutti di mare misti in padella con salsa agrodolce, servito alla piastra

**ORATA / SPIGOLA
SEABASS/ SEABREAM 500-
800GR . THE PRICE RANGE OF
THE FISH MENU GENERALLY
VARIES BETWEEN: €25 - €30**

Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine. * prodotti congelati

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

BISTEK

€16,50

thinly sliced beefsteak braised in a savory and tangy mixture of soy sauce, lemon juice and onions

bistecca di manzo a fette sottili brasata in una miscela saporita e acidula di salsa di soia, succo di limone e cipolla

BEEF

BEEF SINIGANG

€17,50

beef soup with a savory, tangy tamarind broth with vegetables

zuppa di manzo con brodo saporito e acidulo al tamarindo con verdure

BEEF CALDERETA

€16,50

Spanish-influenced Filipino stew featuring tender beef chunks simmered in a savory tomato-based sauce

Stufato filippino di ispirazione spagnola con teneri pezzi di manzo, cotti a fuoco lento in una salsa saporita a base di pomodoro

BEEF TAPA

€16,00

thinly sliced beef marinated in a mixture of savory, sweet, and tangy flavors with onions, soy sauce, lemon and pepper

fettine sottili di manzo marinate in una miscela di sapori saporiti, dolci e aciduli, con cipolla, soia, limone and pepe

BEEF NILAGA

€17,00

boiled beef soup renowned for its simplicity, savory flavor, and "fall-off-the-bone" tenderness mixed with vegetables

Zuppa di manzo bollito, rinomata per la sua semplicità con sapore saporito e tenerezza della carne che si stacca dall'osso, con verdure miste

BEEF KARE KARE

€16,50

tender beef stew simmered in a thick, savory peanut sauce

stufato di manzo tenero cotto a fuoco lento in una salsa densa e saporita alle arachidi

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

CHICKEN INASAL

grilled marinated chicken
Pollo marinato alla griglia

€15,50

CHICKEN & SILOG

CHICKEN ADOBO

€15,50

tender chicken pieces braised in a savory, tangy, and slightly sweet sauce
pezzetti di pollo teneri brasati in una salsa saporita, acidula e leggermente dolce

FRIED CHICKEN

€13,00

crunchy, crispy exterior and tender, juicy chicken meat inside
Pollo fritto, esterno croccante e dorato con carne di pollo tenera e succosa all'interno

TAPSILOG

€17,00

meal composed of Filipino beef jerky, garlic fried rice, and a sunny fried egg
pasto composto da carne di manzo, riso all'aglio e uovo fritto

TOSILOG

€16,50

thinly sliced pork marinated in sugar, garlic, and salt, paired with garlic fried rice and a sunny-side-up egg
fette sottili di maiale marinate con zucchero, aglio e sale, accompagnate da riso fritto all'aglio e uovo al tegamino

LONGSILOG

€15,00

meal composed of sweet/garlicky sausage, garlic rice, and a fried egg
pasto composto da salsiccia dolce/all'aglio, riso all'aglio e uovo fritto

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



TRY THIS

TURON WITH UBE ICE CREAM

€7,50

crispy and sweet turon filled with langka (jackfruit) and banana together with a scoop of ube ice cream

Involtini croccanti e dolce turon ripieno di langka (jackfruit) e banana, servito con una pallina di gelato all'ube (patata viola)

DESSERT

TURON WITH LANGKA 2 PCS

crispy and sweet turon filled with langka (jackfruit) and banana coated with caramelized brown sugar.
Involtini croccanti e dolce ripieno di langka (jackfruit) e banana, ricoperto di zucchero di canna caramellato

€5,50



BUKO PANDAN

pandan flavored gelatin, coconut with cream and sweet milk.
gelatina al pandan, con pezzi di cocco, panna e latte zuccherato

€6,50



HALO HALO (SEASONAL)

refreshing, layered, and highly customizable treat consisting of shaved ice, evaporated or condensed milk, and a diverse medley of sweet mix-ins.
rinfrescante dolce a strati, è una granita composto da latte condensato o evaporato e un mix vario di ingredienti dolci

€7,50

LECHE FLAN

typical Filipino creme caramel.
tipico crème caramel filippino

€7,50

UBE ICE CREAM

typical Filipino ice cream made with purple yum.
tipico gelato filippino a base di ube (patata dolce viola)

€6,00

LAVA CAKE WITH UBE ICE CREAM

chocolate lava cake with ube (purple yam) ice cream
tortino di cioccolato con gelato ube (patata viola)

€7,50



ADISCRETIONARYRESUBJECTTOAVAILABILITY.
SERVICECHARGECHARGEDUETOWILLBESEASONALITY
ADDEDAND - MENUSAPRODUCTDRINKS - BEVAND

NEIGHBORHOOD

Filipino Cuisines



Quench your thirst
DRINK IT IN

BEVERAGES

ACQUA NATURALE (NATURAL WATER)	€3,00
ACQUA FRIZZANTE (SPARKLING WATER)	€3,00
COKE 1 LITRO	€7,50
COKE 33CL	€3,50
COKE ZERO 33CL	€3,50
FANTA 33CL	€3,50
SPIRITE 33CL	€3,50
COLD PEACH TEA	€4,00
COLD LEMON TEA	€4,00
PINEAPPLE JUICE	€3,50
CALAMANSI JUICE	€3,50
MANGO JUICE	€3,50
COCONUT JUICE	€3,50
ACQUA (WATER) 500ML	€1,50
GULAMAN	€3,50

BEER AND WINE

APEROL SPRITZ	€7,50
BOTTLE OF WINE	€15 -25
PROSECCO	€15 -25
REDHORSE BEER 33CL	€5,50
PERONI 66CL	€5,00
HEINEKEN	€6,00
GLASS OF WINE	€4,00
HOUSE WINE ½ LITRO	€5,00
HOUSE WINE 1 LITRO	€10,00
LIMONCELLO	€3,50
AMARO	€3,50

ADISCRETIONARYRESUBJECTTOAVAILABILITY.
SERVICECHARGECHARGEDUETOWILLBESEASONALITYADDEDAND -
MENUSAPRODUCTDRINKS-BEVAND