

Cosa c'è di meglio della bontà che piace anche alla Natura?
Piatti genuini e sfiziosi preparati con **Prodotti Viviverde**



Qualità, eticità e sicurezza: non è un mix perfetto?
Piatti invitanti preparati con i **Prodotti Coop**

	Porzione piccola	Porzione intera
Insalata Nizzarda (insalata, patate, tonno, pomodori, fagiolini, uova e acciughe) <i>Nizzarda salad (salad, potato, tuna, tomato, green beans, egg, anchovy)</i>		€ 9,50
Insalata con pollo, crostini bacon e salsa maionese <i>Chicken salad, crispy bacon, croutons and mayonnaise dressing</i>		€ 9,00
Insalata russa della tradizione  <i>Traditional russian salad</i>	€ 4,00	€ 8,00
Crema di carote al cumino con panna acida e aceto balsamico  <i>Carrot and cumin soup with sour cream and balsamic vinegar</i>	€ 3,50	€ 7,00
Selezione di verdure al vapore  <i>Steamed vegetable</i>		€ 6,50
Sformato di verdure con fonduta al raschera e chips  <i>Vegetable pudding, raschera cheese fondue and chips</i>		€ 8,50
Caponata di verdure con zenzero e ricotta  <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>	€ 4,00	€ 7,50

	Porzione piccola	Porzione intera
Brasato di manzo al nebbiolo con purè di patate <i>Braised beef in nebbiolo wine with mashed potatoes</i>		€ 13,50
Salmone scottato in crosta di semi e salsa di soia <i>Seeds crusted salmon with soy sauce</i>	€ 5,50	€ 12,50
Cotolette di petto di pollo impanata nei grissini, salsa tartara <i>Grissini crusted chicken cutlets, tartare sauce</i>		€ 12,50
Hamburger di fassone (180g), pomodori, provola, speck e pane al farro <i>Beef burger (180g) with tomato, provola cheese, smoked ham, served on a whole grain bun</i>		€ 9,00
Tagliata di manzo con rucola e pomodori ciliegini <i>Sliced beef with rocket salad and cherry tomato</i>		€ 13,50
Contorni / Side dishes		€ 3,00
Le nostre patate fritte <i>Our fried potatoes</i>	Verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>	
Patata al cartoccio, salsa mascarpone <i>Jacket potato with mascarpone</i>	Insalata verde <i>Green salad</i>	

Esiste un sapore più appagante di quello dell'eccellenza?
Bontà d'autore preparate con **Prodotti Fiorfiore**



Insalatina di mare* al lime con polpo, gamberi, seppie e patate al prezzemolo <i>Sea food salad* with lime, octopus, shrimps, cuttlefish with mashed potato</i>	€ 5,50	€ 11,50
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala  <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>	€ 3,50	€ 8,00
Culatta Fiorfiore con rucola e crescenza <i>San Daniele raw ham with rocket salad and crescenza cheese</i>		€ 10,50
Battuta di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola e uovo di quaglia <i>Beef tartare with parmesan cheese, rocket salad and quail egg</i>	€ 4,50	€ 11,50
Vitello tonnato con capperi <i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>	€ 5,50	€ 11,00
Selezione di salumi e formaggi Fiorfiore con miele e confettura <i>Fiorfiore cold cuts and cheese with honey and jam</i>	€ 6,00	€ 12,00
Lasagne alla bolognese <i>Lasagne bolognese style</i>		€ 9,50
Paccheri con ragù di tonno, olive nere e capperi <i>Paccheri pasta with tuna sauce, black olive and caper</i>		€ 9,50
Gnocchi tirolesi agli spinaci con fonduta al parmigiano e noci  <i>Spinach dumpling with cheese fondue and walnuts</i>		€ 9,00
Agnolotti** alla piemontese al sugo d'arrosto <i>Home made ravioli** with butter and sage</i>		€ 9,50


Si può fermare un attimo dolcissimo?
Dessert indimenticabili preparati con **Prodotti Fiorfiore**



Dolci Attimi Fiorfiore* (gusto a scelta tra: cacao Ecuador, tiramisù, pistacchio, ricotta) <i>Dolci Attimi Finger Food* (choice between: Ecuador cacao, tiramisù, pistachio, ricotta)</i>		€ 1,70
Tiramisù* <i>Tiramisù*</i>		€ 4,00
Tortino* caldo al cioccolato fondente con fragole e panna montata <i>Chocolate pudding*, strawberry and chantilly cream</i>		€ 5,00
Gelato Fiorfiore 3 gusti <i>Three flavors ice cream</i>		€ 3,00
Strudel* di mele con gelato e salsa alla cannella <i>Apple strudel*, cinnamon sauce and ice cream</i>		€ 4,00

Che ne dici di chiudere in dolcezza? **Delizie di nostra produzione**

Mousse di cioccolato fondente e coulis di fragole <i>Chocolate mousse with strawberry's coulis</i>		€ 5,00
Clafoutis di frutta esotica <i>Tropical fruit clafoutis</i>		€ 5,00
Bònèt della tradizione <i>Bònèt</i>		€ 5,00
Tartelletta ai frutti di bosco con crema inglese <i>Mixed wild berries tartlet with custard</i>		€ 5,00
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>		€ 4,00

 Piatti vegetariani ** di nostra produzione, abbattuto a -18°C per mantenerne le migliori caratteristiche
* In origine surgelato

 Vegetarian dishes ** Home made product, frozen at -18°C to keep its best characteristics
* Frozen product

In accordo con la normativa Europea i prodotti della pesca serviti crudi hanno subito un abbattimento termico. Il personale di servizio è a disposizione per le informazioni sugli ALLERGENI contenuti nei nostri piatti. In ogni fase della preparazione dei nostri piatti rispettiamo scrupolosamente le buone pratiche per ridurre al minimo il rischio di possibili contaminazioni involontarie; tuttavia non possiamo escludere la presenza di tracce di allergeni, anche quando non previsti in ricetta.

In compliance with the European regulations, fish served raw has been frozen before serving. Our personnel is at your disposal for information about food ALLERGENS in our dishes. At every stage of the preparation of our dishes, we scrupulously follow good food preparation practices in order to reduce to a minimum the risk of possible, accidental contaminations; we cannot exclude, however, that the foods contain traces of allergens, even when they are not included in the recipe.

Aperitivo / Aperitif

Piccole Porzioni / Small portions

Euro

Insalata russa della tradizione <i>Traditional russian salad</i>		€ 4,00
Crema di carote al cumino con panna acida e aceto balsamico <i>Carrot and cumin soup with sour cream and balsamic vinegar</i>		€ 3,50
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		€ 4,00
Insalatina di mare* al lime con polpo, gamberi, seppie e patate al prezzemolo <i>Sea food salad* with lime, octopus, shrimps, cuttlefish with mashed potato</i>		€ 5,50
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>	 	€ 3,50
Battuta di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola e uovo di quaglia <i>Beef tartare with parmesan cheese, rocket salad and quail egg</i>		€ 4,50
Vitello tonnato con capperi <i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>		€ 5,50
Selezione di salumi e formaggi Fiorfiore con miele e confettura <i>Fiorfiore cold cuts and cheese with honey and jam</i>		€ 6,00
Salmone scottato in crosta di semi e salsa di soia <i>Seeds crusted salmon with soy sauce</i>		€ 5,50



Piatti che utilizzano prodotti Fiorfiore
Dishes made with Fiorfiore products



Piatti vegetariani
Vegetarian dishes

* In origine surgelato
Frozen product

In accordo con la normativa Europea i prodotti della pesca serviti crudi hanno subito un abbattimento termico. Il personale di servizio è a disposizione per le informazioni sugli ALLERGENI contenuti nei nostri piatti. In ogni fase della preparazione dei nostri piatti rispettiamo scrupolosamente le buone pratiche per ridurre al minimo il rischio di possibili contaminazioni involontarie; tuttavia non possiamo escludere la presenza di tracce di allergeni, anche quando non previsti in ricetta.

In compliance with the European regulations, fish served raw has been frozen before serving. Our personnel is at your disposal for information about food ALLERGENS in our dishes. At every stage of the preparation of our dishes, we scrupulously follow good food preparation practices in order to reduce to a minimum the risk of possible, accidental contaminations; we cannot exclude, however, that the foods contain traces of allergens, even when they are not included in the recipe.

Cocktails Fiorfood	Bar	Euro
Analcolico Fiorfood	Zenzero, succo di melograno e ananas, bibita al pompelmo	5,00
Alla torinese	Punt & Mes e prosecco	6,00
Bloody Mary	Vodka, pomodoro, sale, pepe, worchester, tabasco, lime, sedano	6,00
Bicicletta	Vino bianco, bitter e seltz	6,50
Cosmopolitan	Vodka, cointreau, lime, sciroppo di mirtillo, mirtilli	6,00
French 75	Franciacorta Fiorfiore, gin, succo di limone e sciroppo di zucchero	6,00
Garibaldi	Spremuta d'arancia Viviverde e bitter Campari	5,50
Gin & Tonic	Gin, rosmarino e tonica	6,00
Sbagliato	Vermouth rosso, bitter e spumante	6,00
Torino - Milano	Vermouth rosso e bitter Campari	6,50
Veruska	Vodka, zenzero, succo di lime, bevanda al pompelmo, cetriolo	6,50

Vini / Wine	Cantina / Winery	Euro
Le bollicine al calice		
Sparkling by the glass		
Prosecco	 Assieme	3,50
Franciacorta Brut Cuvée Prestige	Cà del Bosco	9,50

Vini bianchi e rosè		Euro
White wine and rosè		
Arneis Roero	Le Monferrine	4,00
Alastro (greco, grillo, sauvignon blanc)	Planeta	4,00
Erbaluce "La Rustia"	Orsolani	4,50
Gewurztraminer	 Produttori Bolzano	4,00
Soave	Allegrini	4,50
Sauvignon "Winkl"	Terlan	6,00
Vermentino di Toscana	 Tenuta Il Cerro	4,00
Lagrein rosè	Produttori Bolzano	3,50

Vini rossi / Red wine		Euro
Barbera d'Asti	 Damilano	4,50
Dolcetto Dogliani 5	Basecinque	5,00
Chianti Classico	Castellare	4,50
Nebbiolo d'Alba	Marchesi di Barolo	5,00
Cremes (dolcetto, pinot nero)	 Gaja	7,50
Sfursat	Nino Negri	6,00
Pinot Nero	Produttori Bolzano	4,00
Barbaresco	Produttori del Barbaresco	6,00

Birre / Beer	Euro	Euro
Birre alla spina		Birre in bottiglia
Draught Beer		Beer by bottle
Bionda Coop	3,50	Analcolica Coop / Non alcoholic beer Coop
Lager Coop		Lager senza glutine Benesi / Gluten free beer Be
Doppio malto rossa Fiorfiore	3,80	Doppio malto Fiorfiore / Double malt Fiorfiore
Double malt red Fiorfiore		Birra di frumento Fiorfiore "Weiss" / Wheat beer
		Birra Blanche Fiorfiore / Blanche beer Fiorfiore
		Birra Blonde Fiorfiore / Blonde beer Fiorfiore



Vini consigliati
Tutti i vini sono disponibili nella nostra enoteca