

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 gamberi*, finocchi, mais e salsa aurora <i>Shrimp* salad, fennel, corn and Aurora sauce</i>		€ 9,00
Insalata greca (insalata, feta, pomodorini, olive nere, capperi e cetrioli) <i>Greek salad (salad, feta cheese, cherry tomato, black olive, cucumber and capper)</i>		€ 8,50
Sformato di verdure con crema di pomodoro e basilico <i>Vegetable pudding with tomato sauce and basil</i>	€ 4,00	€ 8,50
Selezione di verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>		€ 6,50
Gazpacho freddo di verdure <i>Gazpacho soup</i>		€ 7,00
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>	€ 4,00	€ 8,00

	Porzione piccola	Porzione intera
Rolatina di tacchino salsa olive nere <i>Stuffed turkey roll with black olive sauce</i>		€ 13,00
Trancio di merluzzo gratinato alle erbe su passata di pomodoro e basilico <i>Gratinated cod with fresh tomato and basil sauce</i>	€ 5,50	€ 13,50
Cotoletta di pollo impanata nei grissini con salsa tartara <i>Grissini crusted chicken cutlet with tartara sauce</i>		€ 12,50
Hamburger di fassone (180g), pomodori, insalata, fontina e pane al farro <i>Beef burger (180g) with tomato, fontina cheese, green salad, served on a whole grain bun</i>		€ 9,50
Tagliata di manzo con rucola e pomodori ciliegini <i>Sliced beef with rocket salad and cherry tomato</i>		€ 13,50
<b>Contorni / Side dishes</b>		€ 3,00
Le nostre patate fritte <i>Our fried potatoes</i>		
Patata al cartoccio con mascarpone <i>Jacket potato with mascarpone</i>		
Verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>		
Insalata verde <i>Green salad</i>		

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



Insalatina tiepida di polpo* e patate al prezzemolo <i>Octopus* and potato salad</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>Rump with rocket salad and crescenza cheese</i>	€ 5,50	€ 10,50
Battuta di manzo, alici del Mar Cantabrico e insalata orientale <i>Beef tartare, Mar Cantabrian sea anchovies and salad</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
Lasagna alle verdure di stagione <i>Vegetable lasagne</i>		€ 8,50
Fregola alla marinara* <i>Fregola pasta with seafood*</i>		€ 10,00
Ravioli maremmani di ricotta e spinaci al pesto con fagiolini e patate <i>Ricotta and spinach ravioli with basil, green beans and potato</i>		€ 9,50
Agnolotti** alla piemontese al burro e salvia <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>		€ 1,90
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**

Crème brûlée al Grand Marnier <i>Grand Marnier crème brûlée</i>		€ 5,00
Crumble di pesche al cioccolato e amaretto <i>Peach crumble with chocolate and amaretti biscuits</i>		€ 5,00
Bònèt della tradizione <i>Chocolate 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.