

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, pancetta croccante, crostini e maionese <i>Chicken salad, crispy bacon, croutons and mayonnaise dressing</i>		€ 9,30
Insalata con avocado, pomodorini e feta <i>Avocado, cherry tomato and feta salad</i>		€ 8,80
Sformato di verdure, fonduta al raschera e chips <i>Vegetable pudding, raschera cheese fondue and chips</i>		€ 4,30
Selezione di verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>		€ 6,50
Crema di patate con polvere di olive nere <i>Potato cream with black olive powder</i>		€ 3,60
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		€ 4,00

	Porzione piccola	Porzione intera
Arrosto della vena brasato al nebbiolo <i>Braised beef with nebbiolo wine</i>		€ 13,50
Salmone in crosta di sesamo, insalata di finocchi e salsa di soia <i>Sesame seeds crusted salmon with soy sauce and fennel</i>	€ 6,00	€ 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
Contorni / Side dishes		€ 3,00
Le nostre patate fritte <i>Our fried potatoes</i>	Verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>	
Purea di patate <i>Mashed potatoes</i>	Insalata verde <i>Green salad</i>	

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



Insalata di gamberi* tiepida con avocado <i>Lukewarm shrimp* salad with avocado</i>	€ 5,80	€ 11,50
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>		€ 4,00
Culatta Fiorfiore con crostini e carciofi grigliati <i>Raw ham Fiorfiore with croutons and grill artichokes</i>	€ 5,50	€ 10,50
Battuta di manzo, parmigiano, rucola e uova di quaglia <i>Beef tartare with parmesan cheese and quail egg</i>	€ 4,80	€ 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
Gnocchi tirolesi con speck e fonduta al parmigiano <i>Spatzle with speck and parmesan fondue</i>	€ 9,00	
Fusilloni con tonno*, olive e capperi <i>Fusilli pasta with tuna*, olive and caper</i>	€ 10,50	
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 con fonduta al raschera <i>Home made ravioli** with raschera cheese fondue</i>		€ 9,80

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**

Bonèt della tradizione <i>Chocolate bonèt</i>		€ 5,00
Crumble di mele <i>Apple crumble</i>		€ 5,00
Panna cotta con salsa al cioccolato <i>Cream pudding with chocolate sauce</i>		€ 5,00
Tartelletta con crema al limone e meringa <i>Lemon meringue tartlet</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.