

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
Strudel di asparagi e verdure <i>Asparagus and vegetable pie</i>	€ 4,50	€ 9,00
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>	€ 4,00	€ 8,30
Uovo cotto a bassa temperatura con asparagi e fonduta al parmigiano <i>Poached egg, asparagus and parmesan cheese fondue</i>		€ 10,50
Selezione di verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>		€ 6,50
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, parmigiano, pomodorini, crostini e maionese <i>Chicken salad, parmesan cheese, cherry tomato, crouton and mayonnaise dressing</i>		€ 9,30
Insalata con verdure alla griglia, pomodorini e tomino fresco <i>Grill vegetable salad, cherry tomato and tomino cheese</i>		€ 9,20

	Porzione piccola	Porzione intera
Stinco di maiale alla birra cotto al forno <i>Pork shank roasted in beer</i>		€ 13,00
Tonno* in crosta di semi, maionese alla soia e frutta esotica <i>Sesame seeds crusted tuna*, soy mayonnaise and exotic fruit</i>	€ 6,80	€ 13,50
Straccetti di pollo bio al curry e riso basmati <i>Chicken curry and basmati rice</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 sottiletto di manzo con soncino e senape in grani <i>Sliced beef with soncino salad and grain mustard</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	€ 8,30
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, parmesan cheese, rocket salad 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 fonduta al parmigiano e noci <i>Spaetzle with parmesan fondue and walnut</i>		€ 9,00
Penne integrali con gamberi*, zucchine e zafferano <i>Whole grain pasta with shrimp*, zucchini and saffron sauce</i>		€ 9,30
Ravioli maremmani di ricotta e spinaci con pesto alla siciliana, rucola e mandorle <i>Ricotta and spinach ravioli with Sicilian pesto, rocket salad and almond</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
Tiramisu* <i>Tiramisu*</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
Zuppa inglese <i>Classic trifle</i>		€ 5,00
Crème Brûlée al Grand Marnier <i>Grand Marnier Crème Brûlée</i>		€ 5,00
Tartelletta ai frutti di bosco <i>Mixed berry 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.

Aperitivo / Aperitif

Piccole Porzioni / Small portions

Euro

Culatta Fiorfiore con crostini e carciofi grigliati <i>Raw ham Fiorfiore with croutons and grill artichokes</i>		€ 5,50
Strudel di asparagi e verdure <i>Asparagus and vegetable pie</i>		€ 4,50
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		€ 4,00
Insalata di gamberi* tiepida con avocado <i>Lukewarm shrimp* salad with avocado</i>		€ 5,80
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>	 	€ 4,00
Battuta di manzo, parmigiano, rucola e uova di quaglia <i>Beef tartare, parmesan cheese, rocket salad and quail egg</i>		€ 4,80
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
Tonno* in crosta di semi, maionese alla soia e frutta esotica <i>Sesame seeds crusted tuna*, soy mayonnaise and exotic fruit</i>		€ 6,80



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, spremuta di melagrana, succo di pompelmo e ananas	5,00
Martini cocktail	Gin, vermut dry, scorza di limone	6,50
Moscow Mule	Vodka, ginger beer, lime	7,00
Kyr	Spumante metodo classico e crème de cassis	6,50
Screwdriver	Vodka e succo d'arancia	7,00
Alla torinese	Punt & Mes, prosecco, fetta d'arancia	6,50
Garibaldi	Spremuta d'arancia, bitter Campari	6,50
Sbagliato	Vermouth rosso, bitter, spumante	6,50
Margarita	Tequila, cointreau, lime	7,00
Spritz	Prosecco, aperol, acqua frizzante, fetta d'arancia	5,50

Vini al calice ml 120 Wine by the glass ml 120	Cantina Winery	Euro
---	-------------------	------

Le bollicine		Euro
Sparkling wine		Euro
Prosecco	Assieme	3,50
Franciacorta Pas Dosè Monogram 	Castel Faglia - FiorFiore	6,00

Vini bianchi e rosè		Euro
White wine and rosè		Euro
Sicilia Doc Cataratto 	Tenuta Rapitalà - Fiorfiore	3,50
Fiano d'Avellino 	Feudi San Gregorio - Fiorfiore	4,00
Gewurztraminer A.A. 	Produttori Bolzano - FiorFiore	4,00
Sauvignon Colli Orientali Friuli 	Zamò & Zamò - FiorFiore	4,50
Arneis Roero	Le Monferrine	4,00
Chardonnay delle Venezie	Folonari - Assieme	3,00
Vermentino di Toscana	Tenuta Il Cerro	4,00
Rosato Negroamaro Salento	Libera Terra	3,50

Vini rossi / Red wine		Euro
Lambrusco di Modena "Castelguerro" 	Cleto Chiarli - Fiorfiore	3,50
Primitivo di Manduria 	San Marzano - FiorFiore	4,00
Chianti Classico 	Rocca Delle Macie - Fiorfiore	4,00
Montepulciano d'Abruzzo 	Illuminati - Fiorfiore	4,50
Braviolo Rosso di Toscana 	Fattoria del Cerro - FiorFiore	5,00
Dolcetto d'Alba	Ratti	4,70
Nizza Docg	Garesio	5,50
Barbaresco	Produttori del Barbaresco	6,00

Birre / Beer		Euro	Euro
Birre alla spina ml 350 Draught Beer ml 350		Birre in bottiglia Beer by bottle	
Bionda Coop	3,50	Analcolica Coop / Non alcoholic beer Coop	3,00
Lager Coop		Lager senza glutine Benesi / Gluten free beer Benesi	3,30
Doppio malto rossa Fiorfiore	3,80	Doppio malto Fiorfiore / Double malt Fiorfiore	3,50
Double malt red Fiorfiore		Birra di frumento Fiorfiore "Weiss" / Wheat beer	4,00
		Birra Blanche Fiorfiore / Blanche beer Fiorfiore	4,00
		Birra Blonde Fiorfiore / Blonde beer Fiorfiore	4,00

 Vini consigliati
Tutti i vini sono disponibili nella nostra enoteca