

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
Timballo di salmone affumicato, burrata e avocado <i>Smoked salmon timbale with burrata cheese and avocado mousse</i>		€ 10,50
Cotolette di pollo e zucchine in carpione <i>Soused chicken and zucchini</i>	€ 4,50	€ 9,50
Caponata di verdure con zenzero e ricotta  <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>	€ 4,00	€ 8,30
Gazpacho di verdure  <i>Gazpacho soup</i>		€ 6,50
Insalata greca con feta, olive nere, capperi, pomodorini e cetrioli  <i>Greek salad with feta cheese, cherry tomato, black olive, cucumber and caper</i>		€ 8,50
Insalata Nizzarda, insalata, patate, tonno, pomodori, fagiolini, uova, acciughe <i>Nizzarda salad, salad, potato, tuna, tomato, green beans, egg, anchovy</i>		€ 9,50
Insalata verde con gamberi*, pomodorini, mais e salsa aurora <i>Shrimp* salad, cherry tomato, corn and aurora sauce</i>		€ 9,00

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



Insalatina tiepida di polpo* e patate schiacciate al prezzemolo <i>Octopus* and parsley potato salad</i>	€ 5,00	€ 11,50
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala  <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>	€ 4,00	€ 8,30
Culatta Fiorfiore e mozzarella di bufala <i>Culatta raw ham with buffalo mozzarella cheese</i>	€ 5,50	€ 11,00
Battuta di manzo con acciughe del Mar Cantabrico e valeriana <i>Beef tartare with Cantabrico sea anchovy and salad</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
Spaghetto alla chitarra con pomodoro, ricotta e basilico  <i>Spaghetti with tomato sauce, ricotta cheese and basil</i>		€ 8,50
Fusilloni di Gragnano alla marinara* <i>Fusilloni pasta with seafood*</i>		€ 9,50
Ravioli maremmani al pesto con patate e fagiolini  <i>Ricotta and spinach ravioli with pesto, potato and beans</i>		€ 9,50
Agnolotti** alla piemontese al burro e salvia <i>Homemade ravioli** with butter and sage</i>		€ 9,50

	Porzione piccola	Porzione intera
Ossobuco agli agrumi <i>Beef shank roasted in citrus fruit</i>		€ 12,50
Filetto di salmone gratinato, riso nerone e salsa zafferano <i>Salmon gratin, black rice and saffron sauce</i>	€ 6,50	€ 13,00
Verdure alla griglia con tomino  <i>Grilled vegetable and tomino cheese</i>		€ 10,50
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 rucola e pomodorini <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>

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
Meringata* <i>Meringue*</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 alle pesche e amaretti <i>Amaretto and peach crumble</i>		€ 5,00
Bavarese allo yogurt e salsa alle fragole <i>Yogurt bavarois with strawberry sauce</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
In accordo con la normativa Europea i prodotti della nesca

** 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 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 e mozzarella di bufala <i>Culatta raw ham with bufalo mozzarella cheese</i>		€ 5,50
Cotolette di pollo e zucchine in carpione <i>Soused chicken and zucchini</i>		€ 4,50
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		€ 4,00
Insalatina tiepida di polpo* e patate schiacciate al prezzemolo <i>Octopus* and parsley potato salad</i>		€ 5,00
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>	 	€ 4,00
Battuta di manzo con acciughe del Mar Cantabrico e valeriana <i>Beef tartare with Cantabrico sea anchovy and salad</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
Filetto di salmone gratinato, riso nerone e salsa zafferano <i>Salmon gratin, black rice and saffron sauce</i>		€ 6,50



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, spremuta di melagrana, succo di pompelmo e ananas	5,00
Hugo	Prosecco, sambuco, seltz, foglie di menta	5,50
Spritz	Prosecco, aperol, acqua frizzante, fetta d'arancia	5,50
Moscow Mule	Vodka, ginger beer, lime	6,00
Alla torinese	Punt & Mes, prosecco, fetta d'arancia	6,00
Sbagliato	Vermouth rosso, bitter, spumante	6,00
Gin fizz	Gin, succo di lime, zucchero, seltz	5,80
Mole Libre	Rum scuro, mole cola, lime	5,80
Caipiroska alla fragola	Vodka, fragole, zucchero, succo di lime	6,50
Mojito	Rum, zucchero di canna, lime, foglie di menta e seltz	6,00

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

Le bollicine	Sparkling wine	Euro
Prosecco	Assieme	3,50
Franciacorta Brut	Contadi Castaldi	6,00

Vini bianchi e rosè	White wine and rosè	Euro
Fiano d'Avellino	 Feudi San Gregorio - Fiorfiore	3,50
Sicilia Doc Cataratto	 Tenuta Rapitalà - Fiorfiore	3,80
Gewurztraminer A.A.	Produttori Bolzano	4,00
Arneis Roero	Le Monferrine	4,00
Vermentino di Sardegna	 Sardus Pater - Fiorfiore	3,80
Vermentino di Toscana	 Tenuta Il Cerro	4,00
Sauvignon Colli Orientali Friuli	 Zamò & Zamò - FiorFiore	5,50
Lagrein rosè	Cantina Produttori di Bolzano	3,60

Vini rossi	Red wine	Euro
Dolcetto d'Alba	Marchesi di Barolo	4,00
Barbera Nizza Docg	 Garesio - Fiorfiore	4,60
Lambrusco di Modena "Castelguerro"	 Cleto Chiarli - Fiorfiore	3,50
Primitivo di Manduria	 San Marzano - FiorFiore	3,80
Chianti Classico	 Rocca Delle Macie - Fiorfiore	4,00
Montepulciano d'Abruzzo	 Illuminati - Fiorfiore	4,20
Braviolo Rosso di Toscana	 Fattoria del Cerro - FiorFiore	4,30
Barolo	 Brandini - Fiorfiore	5,50

Birre alla spina ml 350	Birre in bottiglia	Euro	Euro
Draught Beer ml 350	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