

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 russa della tradizione 	€ 4,00	€ 8,00
<i>Russian salad (boiled vegetables with mayonnaise)</i>		
Caponata di verdure con zenzero e ricotta 	€ 4,00	€ 8,30
<i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		
Timballo di salmone affumicato, burrata e avocado		€ 10,50
<i>Smoked salmon timbale with burrata cheese and avocado mousse</i>		
Caesar salad, cuore di lattuga, crostini, scaglie di parmigiano e salsa Caesar 		€ 9,00
<i>Caesar salad with lettuce, croutons, parmesan and Caesar dressing</i>		
Insalata Nizzarda, insalata, patate, tonno, pomodori, fagiolini, uova, acciughe		€ 9,50
<i>Nizzarda salad, salad, potato, tuna, tomato, green beans, egg, anchovy</i>		
Insalata con petto di pollo, bacon croccante, sedano e noci		€ 9,30
<i>Chicken breast salad, crispy bacon, celery and walnuts</i>		
Sformato di zucchine, salsa pomodoro e basilico 		€ 8,50
<i>Courgette pudding with tomato and basil sauce</i>		

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



Polpo* tiepido con patate schiacciate al prezzemolo	€ 5,00	€ 11,50
<i>Octopus* and parsley potato salad</i>		
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala 	€ 4,00	€ 8,30
<i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>		
Culatta Fiorfiore e mozzarella di bufala	€ 5,50	€ 11,00
<i>Culatta raw ham with buffalo mozzarella cheese</i>		
Battuta di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	€ 4,80	€ 12,00
<i>Beef tartare with parmesan cheese</i>		
Vitello tonnato con capperi	€ 5,50	€ 11,00
<i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>		
Antipasto misto alla piemontese		€ 13,00
<i>Selection of regional dishes</i>		
Spaghetto alla chitarra con pomodoro, ricotta e basilico 		€ 8,50
<i>Spaghetti with tomato sauce, ricotta cheese and basil</i>		
Fregola alla marinara*		€ 10,00
<i>Fregola pasta with seafood*</i>		
Rigatoni al ragù di verdure 		€ 9,50
<i>Rigatoni pasta with vegetable ragout</i>		
Agnolotti** al sugo d'arrosto		€ 9,80
<i>Homemade ravioli** with gravy sauce</i>		

** di nostra produzione, abbattuto a -18°C per mantenerne le migliori caratteristiche

* In origine surgelato

 Piatti vegetariani

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.

	Porzione piccola	Porzione intera
Bocconcini di pollo al curry bio e riso basmati		€ 12,50
<i>Curry chicken bites and basmati rice</i>		
Filetto di salmone gratinato, riso nerone e salsa zafferano	€ 6,50	€ 13,00
<i>Salmon gratin, black rice and saffron sauce</i>		
Verdure alla griglia con tomino 		€ 10,50
<i>Grilled vegetable and tomino cheese</i>		
Hamburger di fassone (180g), pomodori, insalata, fontina e pane al farro		€ 9,50
<i>Beef burger (180g) with tomato, fontina cheese, green salad, served on a whole grain bun</i>		
Tagliata di sottiletto di manzo con rucola e pomodorini		€ 13,50
<i>Sliced beef with rocket salad and cherry tomato</i>		
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)	€ 1,90
<i>Dolci Attimi Finger Food* (choice between: Ecuador cacao, tiramisù, pistachio, ricotta)</i>	
Affogato al caffè con panna montata e crumble	€ 5,00
<i>Espresso ice cream, whipped cream and crumble</i>	
Tortino* caldo al cioccolato fondente con fragole e panna montata	€ 5,00
<i>Chocolate pudding*, strawberry and chantilly cream</i>	
Gelato Fiorfiore 3 gusti	€ 3,00
<i>Three flavors ice cream</i>	
Strudel* di mele con gelato e salsa alla cannella	€ 4,00
<i>Apple strudel*, cinnamon sauce and ice cream</i>	

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

Mousse al cioccolato fondente e rum	€ 5,00
<i>Rum and dark chocolate mousse</i>	
Crumble alle pesche e amaretti	€ 5,00
<i>Amaretto and peach crumble</i>	
Panna cotta al the verde, caramello, lingue di gatto	€ 5,00
<i>Green tea pudding, caramel sauce and cat's tongue biscuits</i>	
Tartelletta ai frutti di bosco	€ 5,00
<i>Mixed berry tartlet</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 4,00
<i>Fresh fruit salad</i>	

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

* Frozen product

 Vegetarian dishes

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
Insalata russa della tradizione <i>Russian salad (boiled vegetables with mayonnaise)</i>		€ 4,00
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		€ 4,00
Polpo* tiepido con 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 rucola e scaglie di parmigiano <i>Beef tartare with parmesan cheese</i>		€ 4,80
Vitello tonnato con capperi <i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>		€ 5,50
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
San Federico	Anselmo riserva, vodka, vaniglia, essenze d'agrumi	5,80
Mai Tai	Rum chiaro e scuro, Grand Marnier, orzata e lime	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
Arneis Roero	Le Monferrine	4,00
Erbaluce di Caluso	Cascina Guie	3,50
Fiano d'Avellino	Feudi San Gregorio - Fiorfiore	3,50
Sicilia Doc Cataratto	Tenuta Rapitalà - Fiorfiore	3,80
Gewurztraminer A.A.	Produttori Bolzano	4,00
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
Ruchè di Castagnole Monferrato	Enrico Morando	3,80
Etna rosso	Firriato - Fiorfiore	3,60
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
La Segreta (nero d'avola, merlot)	Planeta	3,50

Birre alla spina ml 350	Birre in bottiglia	Euro	Euro
Draught Beer ml 350	Beer by bottle		
Bionda Coop	Analcolica Coop / Non alcoholic beer Coop	3,50	3,00
Lager Coop	Lager senza glutine Benesi / Gluten free beer Benesi		3,30
Doppio malto rossa Fiorfiore	Doppio malto Fiorfiore / Double malt Fiorfiore	3,80	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
	Birra IPA / India Pale Ale beer Fiorfiore		4,00



Vini Fiorfiore
Tutti i vini sono disponibili nella nostra enoteca