

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  <i>Russian salad (boiled vegetables with mayonnaise)</i>	€ 4,00	€ 8,00
Caponata di verdure con zenzero e ricotta  <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>	€ 4,00	€ 8,30
Salmone, tonno e spada affumicati con frutta esotica <i>Smoked salmon, tuna and sword fish with exotic fruits</i>		€ 11,50
Caesar salad, pollo, cuore di lattuga, crostini, scaglie di parmigiano e salsa Caesar <i>Caesar salad, chicken, lettuce, croutons, parmesan and Caesar dressing</i>		€ 9,30
Insalata Nizzarda, insalata, patate, tonno, pomodori, fagiolini, uova, acciughe <i>Nizzarda salad, salad, potato, tuna, tomato, green beans, egg, anchovies</i>		€ 9,50
Crema di zucca, amaretti, gorgonzola e semi di zucca  <i>Pumpkin cream soup and seeds, macarons and gorgonzola cheese</i>	€ 3,50	€ 7,20
Sformato di topinambur, fonduta al raschera e chips croccanti  <i>Jerusalem artichokes pudding, raschera cheese fondue and chips</i>		€ 8,80

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



Gamberi* tiepidi con avocado e lime <i>Lukewarm shrimp* salad with avocado and lime</i>	€ 5,50	€ 11,00
Giardiniera e tonno all'olio extravergine <i>Giardiniera with tuna</i>	€ 4,00	€ 8,30
Culatta Fiorfiore con crostini e carciofi grigliati <i>Raw ham Fiorfiore with croutons and grilled artichokes</i>	€ 5,50	€ 11,00
Battuta di manzo con rucola e scaglie di parmigiano <i>Beef tartare with parmesan cheese</i>	€ 4,80	€ 12,00
Vitello tonnato con capperi <i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>	€ 5,50	€ 11,00
Composizione piemontese con battuta, tonnato, russa e acciughe <i>Selection of regional dishes with veal tartare, russian salad and anchovies</i>		€ 13,00
Spaghetto alla chitarra con pomodoro, ricotta e basilico  <i>Spaghetti with tomato sauce, ricotta cheese and basil</i>		€ 8,50
Gnocchi tirolesi agli spinaci con fonduta al parmigiano e noci  <i>Spinach dumpling with cheese fondue and walnuts</i>		€ 9,50
Penne integrali con pesce spada, olive nere, pomodori e capperi <i>Whole-wheat penne pasta with swordfish, black olives, tomato and capers</i>		€ 10,50
Agnolotti** al sugo d'arrosto <i>Homemade ravioli** with gravy sauce</i>		€ 9,80

** 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
Parmigiana di melanzane  <i>Aubergine parmigiana</i>		€ 11,00
Salmone in crosta di semi con riso basmati salsa soia <i>Gratin salmon, basmati rice and soy sauce</i>	€ 6,50	€ 13,00
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 (250g) con rucola e pomodorini <i>Sliced beef with rocket salad and cherry tomato</i>		€ 13,50
Arrosto della vena brasato al nebbiolo <i>Braised beef with nebbiolo wine</i>		€ 13,50
Contorni / Side dishes		€ 3,00
Le nostre patate fritte <i>Our fried potatoes</i>		
Purea di patate <i>Mashed potatoes</i>		
Verdure al vapore <i>Steamed vegetable</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>		€ 2,00
Profiteroles* con panna montata <i>Profiteroles* with whipped cream</i>		€ 5,00
Tortino* caldo al cioccolato fondente con mix bosco e panna montata <i>Chocolate pudding*, berries and whipped 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**

Torta sacher** <i>Sacher Cake**</i>		€ 5,00
Crumble di mele <i>Apple crumble</i>		€ 5,00
Bònet della tradizione <i>Chocolate and amaretto pudding</i>		€ 5,00
Tartelletta al limone e meringa bruciata <i>Lemon meringue pie</i>		€ 5,00
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>		€ 4,00

** 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 con crostini e carciofi grigliati <i>Raw ham Fiorfiore with croutons and grilled artichokes</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
Gamberi* tiepidi con avocado e lime <i>Lukewarm shrimp* salad with avocado and lime</i>		€ 5,50
Giardiniera e tonno all'olio extravergine <i>Giardiniera with tuna</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
Salmone in crosta di semi con riso basmati salsa soia <i>Gratin salmon, basmati rice and soy 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