fiorfood coop

I PIATTI *del* GRANDE TENNIS

PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP 24 MESI CAVALIER RASPINI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA — 13,50 €
24-month-aged Cavalier Raspini Parma PDO ham and buffalo mozzarella from Campania

FLAN DI CAVOLFIORE, FONDUTA AL CUSIÈ, OLIO AL CAFFÈ** — 13,00 €
*Cauliflower flan**, Cusiè cheese fondue and coffee-infused oil*

CALAMAROALLA NERANO** — 14,50 €
*Nerano-style squid***

SPECIALE PIEMONTE: INSALATA RUSSA, VITELLO TONNATO, GIARDINIERA CON FILETTO DI TONNO — 15,00 €
Piedmontese specialities: Russian salad, veal with tuna sauce and pickled vegetables with tuna fillet

SPAGHETTI AI 3 POMODORI, GAMBERI ROSSI, STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA, BASILICO** — 18,00 €
*Spaghetti with three varieties of tomatoes, red prawns**, buffalo stracciatella from Campania and basil*

AGNOLOTTI DEL PLIN AL BURRO E SALVIA — 14,00 €
Baby ravioli with butter and sage

RISOTTO, PEPERONI, ACCIUGA, PREZZEMOLO — 15,00 €
Risotto with bell peppers, anchovies and parsley

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PUREA, FONDUTA DI GORGONZOLA E POLVERE DI TARTUFO — 12,00 €
Slow-cooked egg with mashed potatoes, Gorgonzola fondue and truffle powder

POLPO, CECI, MISO, PEPERONE — 17,00 €
Octopus with chickpeas, miso and bell pepper

SOTTOFILETTO 250 g CON VERDURE GRIGLIATE — 18,00 €
250 g sirloin steak with grilled vegetables

IL GIANDUIOTTO, ALL'OMBRA DELLA MOLE** — 8,00 €
*Gianduiotto**, in the Shadow of the Mole*

TENNIS E TIRAMISÙ** — 8,00 €
*Tennis** and Tiramisù*

BONET CON AMARETTI** — 7,00 €
*Bonet** with amaretti biscuits*

** Di nostra produzione, abbattuto a -18° per mantenerne le migliori caratteristiche
Homemade product, frozen at -18°C to keep its best characteristics

Piatti che utilizzano prodotti Fiorfiore / *Dishes made with Fiorfiore products*
Classici de La Credenza / *Classic dishes by the Restaurant La Credenza*
Piatti vegetariani / *Vegetarian dishes*

Ringraziamo tutti i fornitori che hanno collaborato con noi:

Tapporosso · Cascina San Cassiano · Dutto · L'Isola d'Oro · Raspini · Rossociliegino · 3 Cuochi · Mutti · La Collina Toscana · Olitalia · Molino Spadoni · Bonetti · Cis · Fratelli Merano · Ori di Langa · gli Aironi · Coelsanus

fiorfood coop



I VINI *del* GRANDE TENNIS

VINI BIANCHI / *White Wine*

Vino *Wine*	Anno *Year*	Cantina *Winery*	Bottiglia *Bottle*	Calice *Glass*
CHARDONNAY "SANCT VALENTIN"	2024	ST. MICHAEL EPPAN	28,50 €	7,00 €
CHASSAGNE MONTRACHET	2017	REGNARD	139,90 €	20,00 €
GEWURZTRAMINER "SANCT VALENTIN"	2025	ST. MICHAEL EPPAN	29,90 €	7,00 €
POUILLY FUMÉ "BARON DE L"	2017	DE LADOUCETTE	109,00 €	—
PULIGNY MONTRACHET	2016	REGNARD	199,00 €	—
SAUVIGNON LANGHE	2022	MARCHESI DI GRESY	24,50 €	6,00 €
SAUVIGNON "SANCT VALENTIN"	2025	ST. MICHAEL EPPAN	30,50 €	—
VINTAGE TUNINA (sauvignon e chardonnay)	2022	JERMANN	64,90 €	10,00 €

VINI ROSSI / *Red Wine*

Vino *Wine*	Anno *Year*	Cantina *Winery*	Bottiglia *Bottle*	Calice *Glass*
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	2017	ALLEGRINI	90,90 €	15,00 €
BARBARESCO "GALLINA"	2021	ODDERO	45,90 €	9,00 €
BARBARESCO	2021	ANGELO GAJA	268,90 €	—
BARBARESCO	2021	CERETTO	58,90 €	10,00 €
BARBARESCO	2022	PRUNOTTO	31,90 €	8,00 €
BAROLO "DAGROMIS"	2020	ANGELO GAJA	109,90 €	—
BAROLO CEREQUIO	2016	BENI DI BATASIOLO	59,90 €	—
BARBERA NIZZA "POMOROSSO"	2021	COPPO	75,90 €	12,00 €
GUADO AL TASSO	2020	ANTINORI	138,90 €	—
TIGNANELLO	2021	ANTINORI	139,00 €	—

Ringraziamo tutti i fornitori che hanno collaborato con noi:

Tapporosso Centrale del Latte di Torino · cascina San Cassiano · Pastificio Dutto · L'Isola d'Oro Conserve Ittiche · Raspini 1946 · Rossociliegino · Pomì 3 Cuochi · Solo Pomodoro Mutti Parma · La Collina Toscana · Olitalia · Molino Spadoni · Bonetti · cis · Fratelli Merano · Creazioni Gastronomiche Ori di Langa per ricette straordinarie · gli Aironi Riso&Co · Coelsanus In Italia dal 1955