

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 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, crostini bacon e salsa maionese <i>Chicken salad, crispy bacon, croutons and mayonnaise dressing</i>		€ 9,00
Insalata con avocado, pomodori ciliegini e feta <i>Avocado salad, cherry tomato and feta cheese</i>		€ 8,50
Strudel di asparagi e ricotta <i>Asparagus and ricotta strudel</i>		€ 4,50 € 9,00
Selezione di verdure al vapore <i>Steamed vegetable</i>		€ 6,50
Sformato di verdure con fonduta al raschera e chips <i>Vegetable pudding, raschera cheese fondue and chips</i>		€ 8,50
Caponata di verdure con zenzero e ricotta <i>Vegetable with ginger and ricotta cheese</i>		€ 4,00 € 7,50

	Porzione piccola	Porzione intera
Filetto di maiale alla senape con patate novelle al sale <i>Pork filet with mustard sauce and salt potatoes</i>		€ 13,50
Salmone scottato in crosta di semi e salsa di soia <i>Seeds crusted salmon with soy sauce</i>	€ 5,50	€ 12,50
Cotolette di petto di pollo impanata nei grissini, salsa tartara <i>Grissini crusted chicken cutlets, tartare sauce</i>		€ 12,50
Hamburger di fassone (180g), pomodori, provola, speck e pane al farro <i>Beef burger (180g) with tomato, provola cheese, smoked ham, served on a whole grain bun</i>		€ 9,00
Tagliata di manzo con rucola e pomodori ciliegini <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>
Patata al cartoccio, salsa mascarpone <i>Jacket potato with mascarpone</i>		Insalata verde <i>Green salad</i>

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



Insalatina tiepida di polpo* e patate al prezzemolo <i>Octopus* and potato salad</i>	€ 5,50	€ 11,50
Panzanella di verdure e mozzarella di bufala <i>Buffalo mozzarella cheese with sautéed vegetable</i>		€ 3,50 € 8,00
Culatta Fiorfiore con rucola e crescenza <i>San Daniele raw ham with rocket salad and crescenza cheese</i>		€ 5,50 € 10,50
Battuta di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola e uovo di quaglia <i>Beef tartare with parmesan cheese, rocket salad and quail egg</i>		€ 4,50 € 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
Passatelli con pesto rosso e rucola <i>Passatelli pasta with red pesto and rocket salad</i>		€ 9,50
Fusilloni di Gragnano con ragù di tonno, olive nere e capperi <i>Fusilloni pasta with tuna sauce, black olive and capper</i>		€ 10,00
Gnocchi tirolesi agli spinaci con funghi, mascarpone e speck <i>Spinach dumpling with mushroom, mascarpone cheese and speck</i>		€ 9,00
Agnolotti** alla piemontese al sugo d'arrosto <i>Home made ravioli** with butter and sage</i>		€ 9,50

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>		€ 1,70
Tiramisù* <i>Tiramisù*</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**

Mousse di cioccolato fondente e coulis di fragole <i>Chocolate mousse with strawberry's coulis</i>		€ 5,00
Clafoutis di frutta esotica <i>Tropical fruit clafoutis</i>		€ 5,00
Bònèt della tradizione <i>Bònèt</i>		€ 5,00
Tartelletta ai frutti di bosco con crema inglese <i>Mixed wild berries tartlet with custard</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.