

LA GAZZETTA DELL'OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXV

FIGLI DEI FIORI OSTERIA
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI
CHEF DE CUISINE MEHDI NACHAT
INSTAGRAM
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

I SALUMI

EURO 34,00

Prosciutto di Parma 24 mesi,
coscia cotta di maiale,
salame di Varzi,
salame con filetto di suino stagionato,
coppa Piacentina al Bonarda DOC
e carpaccio di manzo marinato del Trentino.

SERVITI CON

Insalata di pollo al sedano rapa,
Casera e maionese allo yogurt,
antipasto piemontese,
e ** trancetti di focaccina al fior di sale, olio
EVO e origano.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9

I LATTICINI

EURO 34,00

Latticini con bocconcini di bufala, burratina
pugliese biologica, ricottina di bufala e
giuncata vaccina.

SERVITI CON

Focaccia Barese all'acciuga del Cantabrico,
sottoli e sottaceti e quadrotti di piadina allo
squaquerone, rucola e datterini.

ALLERGENI: 1, 4, 7



LA PASTA AL FORNO

*** Ravioli di borragine con pinoli alla salvia e spinacini baby.

Euro 32,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Riso pilaw al curry con piccole verdure e straccetti di pollo allo spiedo.

Euro 24,00 porzione doppia ALLERGENI: 9, * GLUTEN FREE

*** Gnocchetti di patate alla Sorrentina con pomodorini al basilico e mozzarella
di bufala.

Euro 30,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7

Lasagnetta con zucchine in fiore, gocce di pesto e caprino vaccino.

Euro 32,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

LO SPIEDO

Stinco di maiale con insalata di taccole baby alla senape di Digione e
pomodorini.

Euro 24,00 (stinco intero) ALLERGENI: 7, 10, * GLUTEN FREE

Pollastra a busto aromatizzata alle erbe fini del Mediterraneo
con patate, cipolla allo spiedo e guanciale di Sauris.

Euro 34,00 (pollo intero da 1,5 Kg) ALLERGENI: 7, * GLUTEN FREE

Magatello di vitello tonnato con capperi in fiore, valeriana e pomodorini.

Euro 28,00 ALLERGENI: 3, 4, 10, * GLUTEN FREE

Arrostino di faraona con insalatina di pomodorini gialli e rossi e cetrioli con
salsa alla creme fraiche al peperoncino, acciuga e capperi.

Euro 28,00 ALLERGENI: 4, 7, * GLUTEN FREE

* Arrosticini d'agnello con * spicchi di patate fritte alla paprika
e salsa "rus du diau" piccante.

Euro 16,00 (10 pezzi) ALLERGENI: /, * GLUTEN FREE

Ossobuco di vitello alla Milanese con verdure baby al vapore.

Euro 30,00 ALLERGENI: 1, 7, 9



PER ACCOMPAGNARE

Tegame di melanzane alla parmigiana con
mozzarella di bufala fresca, pomodoro e basilico.

Euro 26,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 7, 9

** Trancetti di focaccina al fior di sale, olio EVO e
origano.

Euro 6,00 ALLERGENI: 1, 7

Focaccina barese all'acciuga del Cantabrico.

Euro 6,00 ALLERGENI: 1, 4

Quadrotti di piadina allo squaquerone, rucola e
pomodorini.

Euro 6,00 ALLERGENI: 1, 7

L'INSALATA

Insalatona riccia con spinacini baby, pesche alle
perle d'aceto balsamico, finocchi, frutti di bosco
e mandorle.

Euro 20,00 porzione doppia ALLERGENI: 8,
* GLUTEN FREE

Insalatona con insalata misticanza, cetrioli,
pomodori, avocado, noci e giucata con dressing
allo yogurt.

Euro 20,00 porzione doppia ALLERGENI: 7, 8,
* GLUTEN FREE

I DESSERT

PORZIONE SINGOLA

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

Euro 8,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Crostata del giorno.

Euro 8,00 ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Sorbetto classico al limone servito
in bicchiere.

Euro 6,00 ALLERGENI: * GLUTEN FREE, 7

Tartelletta con pesche marinate al basilico e
gelato alla vaniglia.

Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Cheesecake alla fragola e yogurt con salsa alla
vaniglia.

Euro 9,00 ALLERGENI: 1, 3, 7



PIÙ DI

200

ETICHETTE NEL NOSTRO
INSERTO VINI



ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 6. SOIA 7. LATTE E LATTICINI
8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SEMI DI SESAMO 12. ANIDRIDE SOLFOROSA 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI
COPERTO EURO 4,00

* RISCHIO DI CONTAMINAZIONE

** PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

*** FATTI IN CASA E ABBATTUTI AL MOMENTO

THE TIMES OF OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXV

FIGLI DEI FIORI OSTERIA
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI
CHEF DE CUISINE MEHDI NACHAT
INSTAGRAM
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

COLD CUTS

EURO 34,00

Parma ham 24 month old,
cooked leg of pork,
salami from Varzi,
salami with pork fillet,
coppa Piacentina flavoured with
Bonarda wine DOC
and carpaccio marinated beef from Trentino.

SERVED WITH

Chicken salad with celeriac,
Casera cheese and yogurt mayonnaise,
Piedmont appetizers, and ** slices of focaccia
with salt, extra virgin olive oil and oregano.

ALLERGENS: 1, 3, 7, 9

DAIRY PRODUCTS

EURO 34,00

Dairy products with buffalo bites, organic
burratina from Apulia, buffalo ricotta and
cow's junket.

SERVED WITH

Focaccia from Bari with Cantabrian anchovy,
pickles and piadina squares with squaquero-
ne, arugula and cherry tomatoes.

ALLERGENS: 1, 4, 7



LA PASTA AL FORNO

*** Borage ravioli with sage pine nuts and baby spinach.

Euro 32,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Curry pilaw rice with small vegetables and spit roasted chicken strips.

Euro 24,00 portion for two ALLERGENS: 9, * GLUTEN FREE

*** Sorrentine potato gnocchetti with basil tomatoes and buffalo mozzarella.

Euro 30,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7

Lasagnetta with flowering zucchini, pesto drops and cow's goat cheese.

Euro 32,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

LO SPIEDO

Pork shank with baby jackdaw salad with Dijon mustard and

cherry tomatoes.

Euro 24,00 (full pork shank) ALLERGENS: 7, 10, * GLUTEN FREE

Chicken flavored with fine Mediterranean herbs with potatoes, spit-roasted
onion and Sauris bacon.

Euro 34,00 (full chicken 1,5 Kg) ALLERGENS: 7, * GLUTEN FREE

Veal fillet tonnato with blooming capers, valerian and cherry tomatoes.

Euro 28,00 ALLERGENS: 3, 4, 10, * GLUTEN FREE

Guinea fowl roast with yellow and red cherry tomato and cucumber salad
with chili creme fraiche sauce, anchovy, and capers.

Euro 28,00 ALLERGENS: 4, 7, * GLUTEN FREE

* Lamb arrosticini with * paprika fried potatoes and spicy "rus du diau" sauce.

Euro 16,00 (10 pieces) ALLERGENS: /, * GLUTEN FREE

Veal marrowbone with steamed baby vegetables.

Euro 30,00 ALLERGENS: 1, 7, 9



PER ACCOMPAGNARE L'INSALATA

Eggplant 'parmigiana style' with fresh
buffalo mozzarella cheese, tomato and basil.

Euro 26,00 portion for two ALLERGENS: 1, 7, 9

** Slices of focaccia with salt, extra virgin olive oil
and oregano.

Euro 6,00 ALLERGENS: 1, 7

Bari focaccia with Cantabrian anchovy.

Euro 6,00 ALLERGENS: 1, 4

Squares of piadina with squaquerone cheese,
arugula and cherry tomatoes.

Euro 6,00 ALLERGENS: 1, 7

Curly salad with baby spinach, balsamic vinegar
pearl peaches, fennel, berries and almonds.

Euro 20,00 portion for two ALLERGENS: 8,
* GLUTEN FREE

Big salad with misticanza salad, cucumbers,
tomatoes, avocado, walnuts and giucata with
yogurt dressing.

Euro 20,00 portion for two ALLERGENS: 7, 8,
* GLUTEN FREE

I DESSERT

PORTION FOR ONE

Classic tiramisu with mascarpone and coffee.

Euro 8,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

Tart of the day.

Euro 8,00 ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Classic lemon sorbet served in a glass.

Euro 6,00 ALLERGENS: * GLUTEN FREE, 7

Tartlet with basil marinated peaches and vanilla
ice cream.

Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

Strawberry and yogurt cheesecake with vanilla
sauce.

Euro 9,00 ALLERGENS: 1, 3, 7



MORE THAN
200
WINES IN OUR
INSERTO VINI



ALLERGENS

1. CEREALS 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 6. SOY 7. MILK
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULPHITES 13. LUPIN 14. MOLLUSCS

SEAT CHARGE EURO 4,00

* CONTAMINATION RISK

** FROZEN

*** HOME MADE AND FROZEN