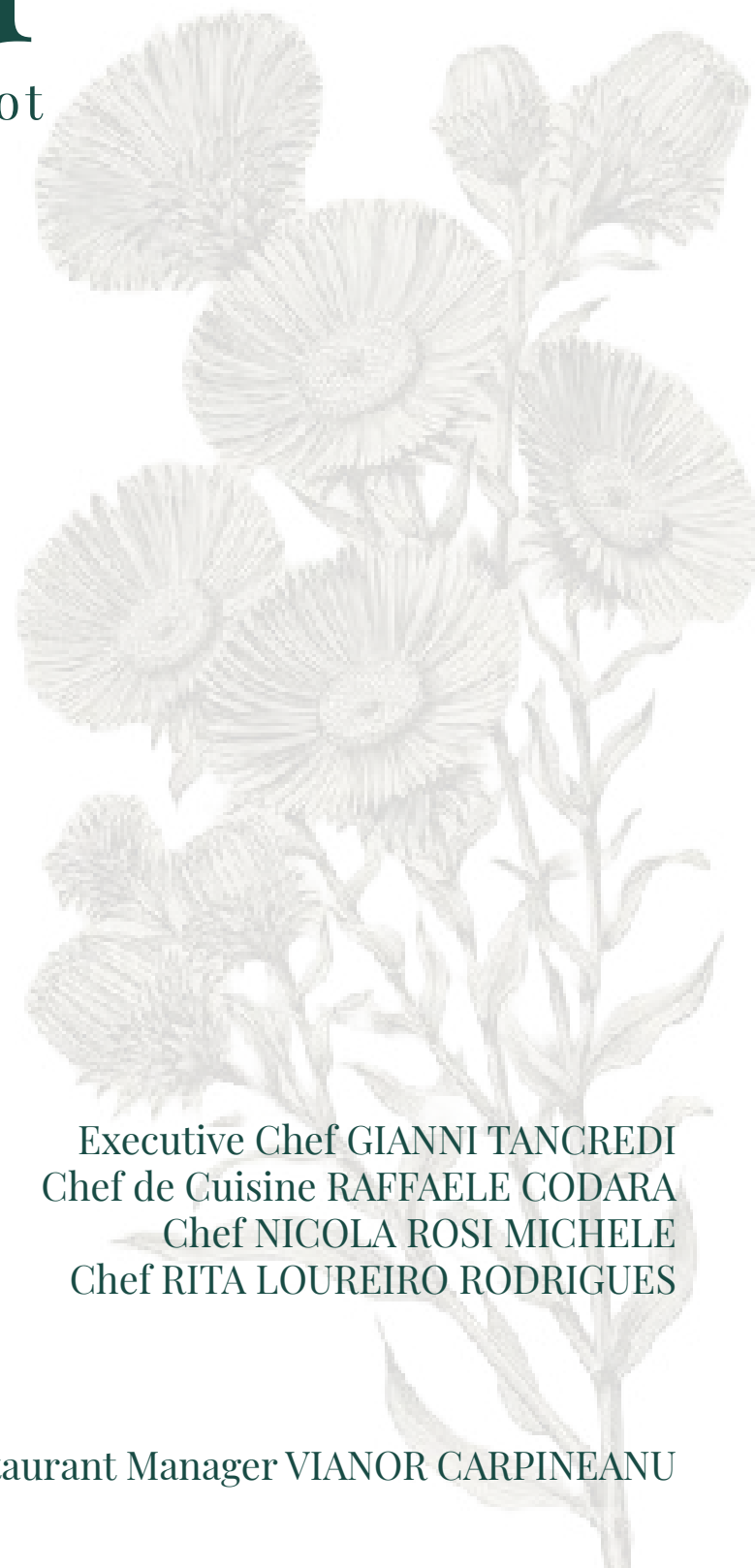


Menù

Figli dei Fiori Bistrot



Executive Chef GIANNI TANCREDI
Chef de Cuisine RAFFAELE CODARA
Chef NICOLA ROSI MICHELE
Chef RITA LOUREIRO RODRIGUES

Restaurant Manager VIANOR CARPINEANU

COCKTAIL LIST

KIR SUPREME

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut
€ 16,00

G&T BY THE LAKE

Rivo Foraged Gin e acqua brillante
€ 16,00

SMOKED MULE

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Casamigos,
nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer
€ 17,00

BOULEVARDIER

Dall'incontro fra un barman scozzese e un giornalista parigino
nasce questo famoso twist del classico negroni: Buffalo Trace
bourbon Whiskey, bitter Campari e Cocchi Vermouth di Torino
€ 12,00

CRANBERRY FIZZ

Cocktail analcolico con Tanqueray 00 Gin analcolico,
succo di cranberry e succo di lime fresco
€ 11,00

PALOMA

Tequila Casamigos Blanco con succo di lime fresco,
soda al pompelmo rosa e sale
€ 12,00

VEGAN CORNER

Antipasto

Pomodoro cuore di bue marinato al basilico con panissa al cipollotto e avocado al limone.

Basil marinated beefsteak tomato with spring onion panissa and lemon avocado.
€ 18,00 (*gluten free, //)

Primo

Trofie liguri con crema di piselli e taccole baby alla maggiorana.

Ligurian trofie with cream of peas and baby jackdaws with marjoram.
€ 19,00 (1, fave)

Secondo

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.

Zucchini and potatoes flan with dried tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.
€ 17,00 (*gluten free, //)

Dolce

Budino al limone con salsa di fragole e crumble alle mandorle.

Lemon pudding with strawberry sauce and almond crumble.
€ 9,00 (1, 8)

ANTIPASTI

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olive e semi di zucca in vinagrette all'aceto di riso, miele d'acacia e senape di Digione.

Salad with fennel, little tomatoes, olives and pumpkin seeds in rice vinegar dressing, honey and Dijon mustard.

€ 17,00 (8, 10, *gluten free, vegetariano)

Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.

Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple eggplants cream, basil and confit tomatoes.

€ 19,00 (1, 7, vegetariano)

Insalata di albicocche al timo limonato con robiola di Roccaverano, nocciole e sfoglie di pane Carasau.

Lemon thyme apricot salad with Roccaverano robiola, hazelnuts and Carasau bread sheets.

€ 18,00 (1, 7, 8, vegetariano)

Carpaccio di manzo con pesche alle perle d'aceto balsamico e Primosale vaccino.

Beef carpaccio with peaches with balsamic vinegar pearls and Primosale cheese.

€ 21,00 (7, *gluten free)

Pomodoro cuore di bue marinato al basilico con panissa al cipollotto e avocado al limone.

Basil marinated beefsteak tomato with spring onion panissa and lemon avocado.

€ 18,00 (*gluten free, //, vegano)

PRIMI

Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.

Straccetti pasta with zucchinis, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

€ 21,00 (1, 7)

Trofie liguri alla crema di piselli e taccole baby alla maggiorana.

Ligurian trofie with cream of peas and baby jackdaws with marjoram.

€ 19,00 (1, fave, vegano)

*****Gnocchetti di ricotta e pomodoro su pesto di rucola e crema di burrata.**

****Ricotta and tomato gnocchetti on arugula pesto and burrata cream.*

€21,00 (1, 3, 7, 8, vegetariano)

Tagliolini paglia e fieno al tè Matcha con **polpa ai ricci di mare e filetti di pomodoro San Marzano canditi al limone.

*Matcha tea straw and hay tagliolini with **sea urchin pulp and lemon candied San Marzano tomato fillets.*

€ 25,00 (1, 3, 14)

Gazpacho di pomodori verdi con cetrioli e melone in osmosi.

Gazpacho of green tomatoes with cucumber and melon in osmosis.

€ 16,00 (1, vegano)

SECONDI

500gr. di costata di manzo con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.
500gr. of beef steak with jacket potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.
€ 37,00 (7, *gluten free)

Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross.
Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with jacket potatoes and Bagnet ross sauce.
€ 21,00 (7, 8, 10, *gluten free)

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostiti, patate dolci e salsa BBQ.
Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.
€ 24,00 (7, 8, 9, 10, 12, *gluten free)

Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.
Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.
€ 26,00 (7, 8, *gluten free)

Doppio spiedo di Picanha Black Angus con cipolla di Tropea arrostita e insalata di taccole e pomodorini alla senape di Digione.
Double skewers of Black Angus Picanha with roasted Tropea onion and Dijon mustard green bean and cherry tomato salad.
€ 32,00 (7, 10, *gluten free)

DETOX

APRICOT OOLONG

Thè Oolong con albicocca e petali di rosa

Oolong tea with apricot and rose petals

€6,00

SNOW WHITE

Thè bianco e verde con mandorla, cannella e arancia

White and green tea with almond, cinnamon and orange

€6,00

EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

Thè nero darjeeling con bergamotto

Darjeeling black tea with bergamot

€6,00

TISANA NINNA NANNA

Tisana rilassante con mela, fiori di camomilla, rosa canina, verbena, ribes nero, fiori d'arancio, fiori di tiglio e fiori di fiordaliso

Relaxing herbal tea with apple, chamomile flowers, rose, verbena, black currant, orange blossom, lime blossom and cornflower blossom

€6,00

BANCHA ARASHIYAMA

Thè verde giapponese raccolto in primavera

Green tea, spring harvested

€6,00

DOLCI

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

Home made classic tiramisù.

€ 9,00 (1, 3, 7)

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia del Madagascar.

Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears served with Madagascar vanilla sauce.

€ 9,00 (1, 3, 7, 8)

Budino al limone con salsa di fragole e crumble alle mandorle.

Lemon pudding with strawberry sauce and almond crumble.

€ 9,00 (1, 8, vegano)

Bavarese al mango su biscotto demì salè con gel al passion fruit e crema al cocco.

Mango bavarese on demi salé cookie with passion fruit gel and coconut cream.

€ 10,00 (1, 3, 7)

Il Sommelier consiglia

**Abbinamento ron Zacapa 23y solera gran reserva.
(abbinamento dolce e rum)**

€ 28,00



Gentili clienti, vi informiamo che, nonostante non sia presente nella lista degli allergeni, in questo ristorante vengono utilizzate fave per la preparazione di alcuni piatti.

Dear customers, we would like to inform you that although it is not on the allergen list, broad beans are used in the preparation of some dishes in this restaurant.

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi e derivati 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

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* rischio di contaminazione // contamination risk

** prodotto surgelato all'origine // freezed

*** fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed