

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 FORMAGGI

EURO 34,00

Selezione del mese

SERVITI CON

Cubetti di polenta gratinati al Gorgonzola
piccante, confetture, miele, pane ai fichi
secchi e noci e focaccina barese all'acciuga
del Cantabrico.

ALLERGENI: 1, 4, 7, 8



LA PASTA AL FORNO

*** Ravioli caserecci alla zucca e amaretti gratinati con crema al Castelmagno e
daducci di zucca Delica.

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 al timo limonato gratinati con pere, noci e Gorgonzola.

Euro 30,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Lasagnetta con ragù di salsiccia, funghi di sottobosco e Scamorza
al latte di Bufala.

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

Zuppa di cipolle con crostone di pane e formaggio le Gruyere ©.

Euro 14,00 porzione singola ALLERGENI: 1, 7, 9



LO SPIEDO

Stinco di maiale con cavolo cappuccio al vino rosso e confettura ai frutti rossi.

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

Guancia di Manzo al vino rosso cotta a bassa temperatura con polenta
piastrata e funghi trifolati.

Euro 30,00 ALLERGENI: 1, 9

Arrostino di faraona allo spiedo con guanciale di Sauris e senape di Digione
accompagnato da cavolo toscano e patate alla salvia.

Euro 28,00 ALLERGENI: 7, 9, 10, * 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 in umido con patate al cartoccio e burro aromatico.

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

Cubetti di polenta gratinati al Gorgonzola piccante.

Euro 6,00 ALLERGENI: 7, * GLUTEN FREE

L'INSALATA

Insalatona riccia e misticanza con avocado, noci,
scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi e
dressing ai lamponi.

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

Millefoglie di pasta sfoglia con crema pasticcera
e lamponi.

Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Cappuccio cremoso al Gianduia con salsa alla
vaniglia del Madagascar e crumble alle
nocciole.

Euro 9,00 ALLERGENI: 1, 3, 7, 8



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

CHEESES

EURO 34,00

Selection of the month
SERVED WITH
Polenta cubes au gratin with spicy Gorgonzola cheese, jams, honey, bread with dried figs and walnuts, and focaccia from Bari with Cantabrian anchovies.
ALLERGENS: 1, 4, 7, 8



LA PASTA AL FORNO

*** Homemade ravioli with pumpkin and amaretti biscuits au gratin with Castelmagno cream and Delica pumpkin cubes.
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

*** Potato gnocchi with lemon thyme gratin with pears, walnuts and Gorgonzola cheese.
Euro 30,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Lasagna with sausage ragù, wild mushrooms and buffalo milk Scamorza cheese.
Euro 32,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Onion soup with bread croutons and Gruyère © cheese.
Euro 14,00 single portion ALLERGENS: 1, 7, 9

LO SPIEDO

Pork shank with red wine cabbage and red fruit jam.
Euro 24,00 (full pork shank) ALLERGENS: 7, * 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

Beef cheek braised in red wine cooked at low temperature served with grilled polenta and sautéed mushrooms.
Euro 30,00 ALLERGENS: 1, 9

Spit roasted guinea fowl with Sauris bacon and Dijon mustard served with Tuscan cabbage and sage potatoes.
Euro 28,00 ALLERGENS: 7, 9, 10, * GLUTEN FREE

* Lamb arrosticini with * paprika fried potatoes and spicy “rus du diau” sauce.
Euro 16,00 (10 pieces) ALLERGENS: /, * GLUTEN FREE

Veal ossobuco stew with baked potatoes and aromatic butter.
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

Polenta cubes au gratin with spicy Gorgonzola cheese.
Euro 6,00 ALLERGENS: 7, * GLUTEN FREE

Curly salad and mixed greens with avocado, walnuts, shavings of 30 month aged Parmigiano Reggiano cheese and raspberry 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

Puff pastry millefeuille with custard and raspberries.
Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

Creamy Gianduia with Madagascar vanilla sauce and hazelnut crumble.
Euro 9,00 ALLERGENS: 1, 3, 7, 8



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