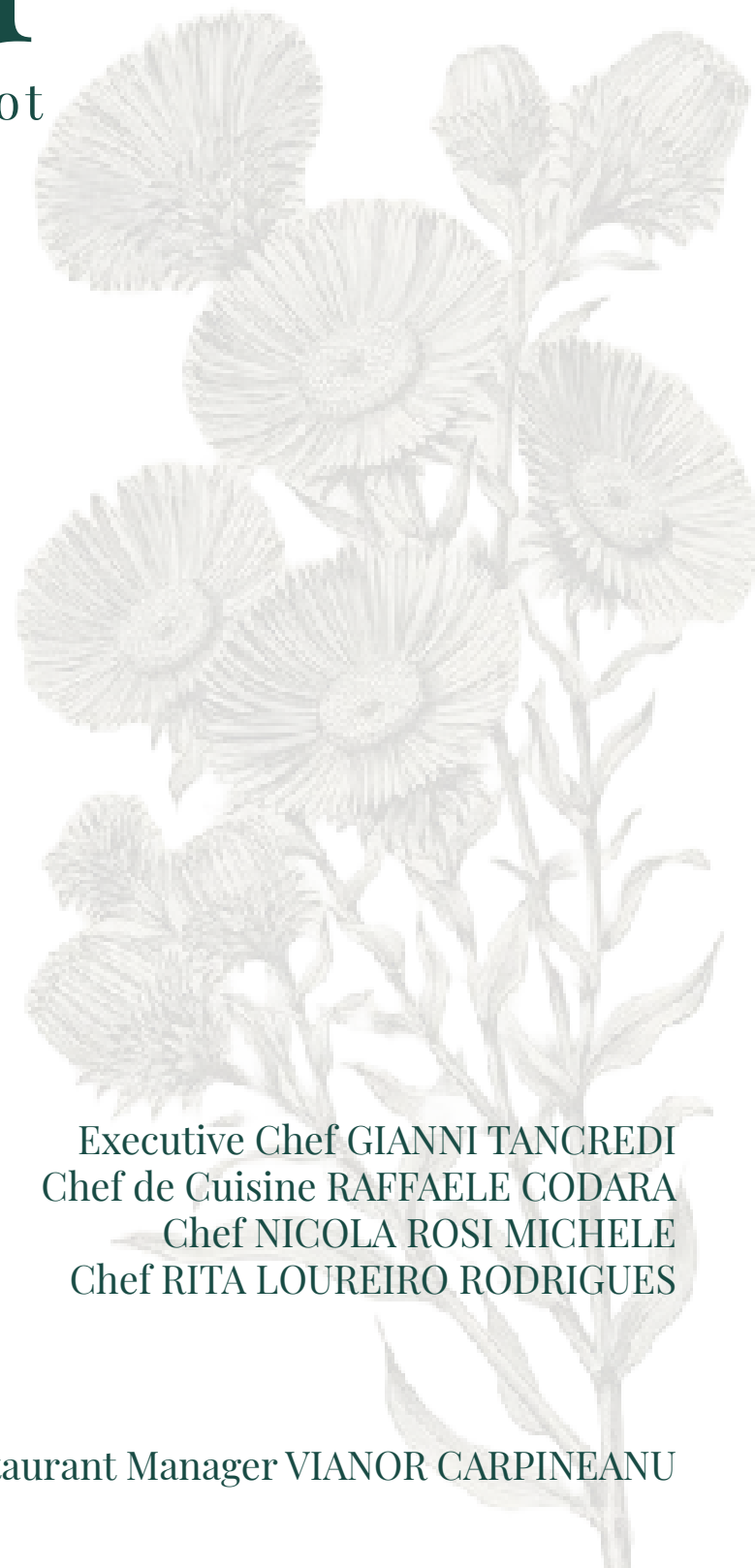


Menù

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

**Bruschetta di polenta gialla con funghi di sottobosco, crema ai funghi
Porcini e tartufo nero.**

*Yellow polenta bruschetta with wild mushrooms, Porcini mushrooms cream and
black truffle.*

€ 23,00 (*gluten free, //)

Primo

**Orecchiette alla farina rimacinata con crema di cavolfiori, rosette di cavolo
romanesco, olive taggiasche e sabbia di pane al pomodoro secco.**

*Orecchiette pasta served with cauliflower cream,
romanesco cabbage florets, taggiasche olives, and dried tomato bread crumbs.*

€ 19,00 (1)

Secondo

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive 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

**Bavarese al Marsala con pere allo sciroppo d'acero, spezie e
crumble alle mandorle.**

*Vegan Marsala Bavarian cream with pears in maple syrup, spices 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 burratina 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)

Bottarga di tonno rosso con cannolo al Caprino vaccino profumato al limone, fagiolo "Cocco bianco" di Spello e cipolla rossa di Tropea caramellata.

Bluefin tuna bottarga with lemon scented cow's milk caprino, white beans from Spello, and caramelized Tropea red onion.

€ 24,00 (1, 4, 7)

Petto di faraona cotto a bassa temperatura con insalata di sedano rapa, uvetta sultanina, noci e panna acida della Normandia.

Guinea fowl breast cooked at low temperature with celeriac salad, sultanas, walnuts, and Normandy sour cream.

€ 22,00 (4, 7, 8, 9, *gluten free)

Bruschetta di polenta gialla con funghi di sottobosco, crema ai funghi Porcini e tartufo nero.

Yellow polenta bruschetta with wild mushrooms, Porcini mushrooms cream and black truffle.

€ 23,00 (*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 zucchini, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

€ 21,00 (1, 7)

Orecchiette alla farina rimacinata con crema di cavolfiori, rosette di cavolo romanesco, olive taggiasche e sabbia di pane al pomodoro secco.

Orecchiette pasta served with cauliflower cream, romanesco cabbage florets, taggiasche olives, and dried tomato bread crumbs.

€ 19,00 (1, vegano)

*****Gnocchetti di patate ai funghi Porcini con zucca su crema al Parmigiano Reggiano e lamelle di tartufo nero.**

****Potato gnocchi with Porcini mushrooms and pumpkin on Parmigiano Reggiano cream and black truffle.*

€25,00 (1, 3, 7, vegetariano)

Tagliolini all'uovo con bottarga di tonno rosso, capperi di Pantelleria DOP e zestre di limone.

Egg tagliolini with red tuna bottarga, Pantelleria capers DOP, and lemon zest.

€ 26,00 (1, 3, 4)

Zuppa di fagiolo "Cocco bianco" di Spello e piccole verdure con olio al Rosmarino.

White bean from Spello soup with small vegetables and oil with Rosemary.

€ 16,00 (9, vegano, *gluten free)

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.

€ 38,00 (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.

€ 22,00 (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)

Bavarese vegana al Marsala con pere allo sciroppo d'acero, spezie e crumble alle mandorle.

Vegan Marsala Bavarian cream with pears in maple syrup, spices and almond crumble.

€ 9,00 (1, 8, vegano)

Cheesecake alla ricotta di pecora profumata all'arancia con vaniglia del Madagascar e salsa di uva e fragola.

Sheep's ricotta cheesecake scented with orange and Madagascar vanilla, served with grape and strawberry sauce.

€ 10,00 (1, 3, 7, 8)

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