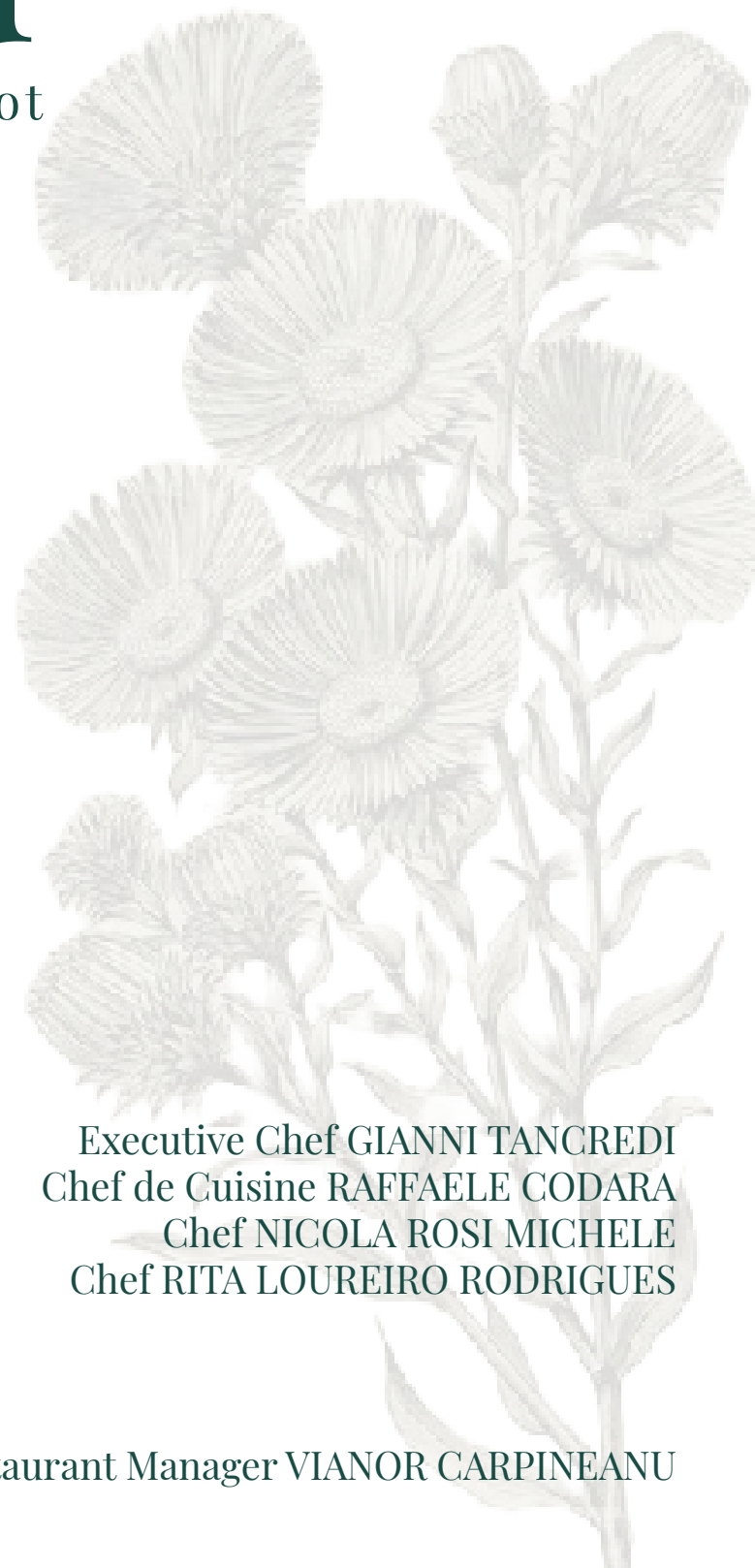


Menù

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 castagne, funghi di sottobosco, crema di funghi tartufata e chicchi di melograno.

Yellow polenta bruschetta with chestnuts, wild mushrooms, truffle mushroom cream and pomegranate seeds.

€ 23,00 (*gluten free, 8)

Primo

Orecchiette alla farina rimacinata con crema di cavolfiori, rosette di cavolo romanesco al peperoncino e aglio nero e sabbia di pane al pomodoro secco.

Orecchiette pasta made with remilled flour served with cauliflower cream, Romanesco cabbage rosettes with chili pepper and black garlic 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

Panna cotta vegana alle castagne candite con salsa di cachi.

Vegan panna cotta with candied chestnuts and persimmon sauce.

€ 9,00 (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)

****Scaloppa di foie gras d'anatra con perle d'aceto balsamico, panettone tostato, chutney di mela e zenzero con Kissabel Rouge® cotto a bassa temperatura al rosmarino.**

***Duck foie gras escalope with balsamic vinegar pearls, toasted panettone, apple and ginger chutney with Kissabel Rouge® cooked at low temperature with rosemary.*

€ 27,00 (1, 3, 7, 8)

Pak choi allo zenzero con barbabietola alla soya agropiccante e carotine baby al mandarino.

Pak choi with ginger, spicy soy glazed beetroot and baby carrots with mandarin.

€ 25,00 (6, 7, 11, *gluten free, vegetariano)

Bruschetta di polenta gialla con castagne, funghi di sottobosco, crema di funghi tartufata e chicchi di melograno.

Yellow polenta bruschetta with chestnuts, wild mushrooms, truffle mushroom cream and pomegranate seeds.

€ 23,00 (*gluten free, 8, 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 al peperoncino e aglio nero e sabbia di pane al pomodoro secco.

Orecchiette pasta made with remilled flour served with cauliflower cream, Romanesco cabbage rosettes with chili pepper and black garlic and dried tomato bread crumbs.

€ 19,00 (1, vegano)

*****Gnocchetti di patate pizzocherati con coste, verza al burro aromatico e fondutina al Bitto d'Alpeggio D.O.P.**

****Potato gnocchi pizzoccheri style with swiss chard, buttered savoy cabbage and Bitto d'Alpeggio D.O.P. cheese fondue.*

€22,00 (1, 7, 9)

Pappardelle alla farina di castagne con ragù di coniglio e funghi di sottobosco.

Pappardelle pasta made with chestnut flour served with rabbit and wild mushrooms ragù.

€ 25,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Zuppa di lenticchie di Castelluccio di Norcia I.G.P. con piccole verdure e guancialetti di Sauris.

Castelluccio di Norcia I.G.P. lentil soup with mixed vegetables and Sauris bacon.

€ 16,00 (9, *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.
€ 39,00 (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 petto d'anatra taglio Magret con zucca Delica e riduzione di melograno agrodolce su insalata riccia e noci.
Double skewers of duck breast Magret cut with Delica pumpkin and sweet and sour pomegranate reduction on curly salad and walnuts.
€ 28,00 (7, 8, *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)

Panna cotta vegana alle castagne candite con salsa di cachi.

Vegan panna cotta with candied chestnuts and persimmon sauce.

€ 9,00 (8, vegano)

Bavarese al mandarino e vaniglia con biscotto demi salé con salsa al cacao amaro e datteri al cioccolato bianco e noce.

Mandarin and vanilla Bavarian cream with demi salé biscuits, bitter cocoa sauce and white chocolate and walnut dates.

€ 10,00 (1, 3, 7, 8)

Il Sommelier consiglia

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

€ 28,00



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
coperto a persona // cover charge Euro 4,50