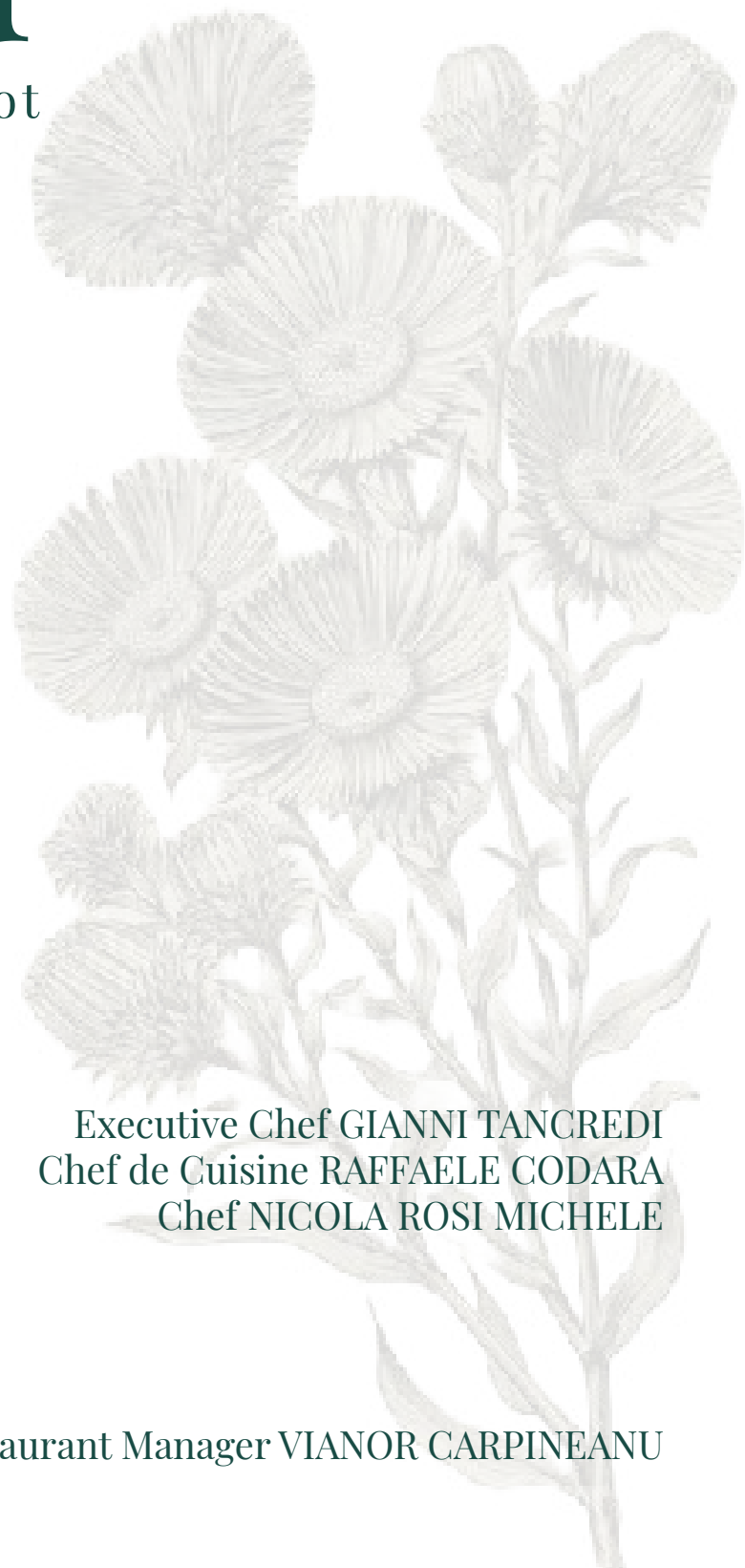


Menù

Figli dei Fiori Bistrot



Executive Chef GIANNI TANCREDI
Chef de Cuisine RAFFAELE CODARA
Chef NICOLA ROSI MICHELE

Restaurant Manager VIANOR CARPINEANU

COCKTAIL LIST

KIR SUPREME

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvè 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

ANTIPASTI

Insalata di spinacino baby e riccia con barbabietola, arance a vivo, noci, caviale di aceto balsamico e Robiola di Roccaverano.

Baby spinach and curly salad with beetroot, fresh oranges, walnuts, balsamic vinegar caviar and Robiola from Roccaverano.

€ 18,00 (7, 8, *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.

€ 20,00 (1, 7, vegetariano)

Carpaccio di petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cime di rapa al peperoncino e dressing alla senape di Digione e arancia.

Low temperature cooked duck breast carpaccio with turnip greens, chili pepper and Dijon mustard and orange dressing.

€ 22,00 (10, *gluten free)

Involantino di scarola con pinoli, uvetta sultanina bianca e olive taggiasche su hummus di zucca alla curcuma.

Escarole rolls with pine nuts, white sultanas and taggiasca olives on turmeric pumpkin hummus.

€ 17,00 (8, 11, *gluten free, vegano)

Spiedo di quaglia con insalatina di carciofi crudi, Parmigiano Reggiano 30 mesi con dressing alla crema di tartufo.

Quail skewer with raw artichoke salad, 30 month aged Parmigiano Reggiano cheese with truffle cream dressing.

€ 22,00 (7, *gluten free)

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)

Ravioli di ricotta e carciofi mantecati con carciofi trifolati al timo e crema cacio e pepe nero.

Ricotta and artichoke ravioli tossed with sautéed artichokes, thyme and cacio cheese and black pepper cream.

€ 22,00 (1, 3, 7, vegetariano)

Paccheri ripieni alla Norma con spuma di melanzane al basilico, pomodori canditi e Ricotta salata.

Paccheri pasta stuffed alla Norma with basil eggplant mousse, candied tomatoes and salted Ricotta cheese.

€20,00 (1, 7, vegetariano)

Tagliatelle all'uovo con ragù di cinghiale al vino rosso e Pecorino di Pienza affinato alla conserva di pomodoro.

Egg tagliatelle with wild boar ragù in red wine and Pecorino from Pienza cheese refined with tomato preserve.

€ 21,00 (1, 3, 7, 9)

Zuppa di farro con crema alle cime di rapa e rosette al peperoncino con gocce di Burrata.

Spelt soup with turnip greens cream and chili pepper rosettes with drops of Burrata cheese.

€ 16,00 (1, 7, 9, vegetariano)

SECONDI

Tagliata di manzo biologico con salsa di rucola al Parmigiano e pomodorini datterino al balsamico.

Organic beef tagliata with Parmesan and arugula sauce and cherry tomatoes with balsamic vinegar.

€ 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.

€ 23,00 (7, 8, 10, *gluten free)

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.

Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.

€ 25,00 (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)

Cavolfiore alla brace con chutney ai peperoni, sfera di verza con cous cous allo zafferano e piccole verdure.

Grilled cauliflower with pepper chutney, savoy cabbage ball with saffron cous cous and baby vegetables.

€ 19,00 (6, 9, 10, 12, *gluten free, vegano)

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)

Chicchera di cremoso al cioccolato bianco affogato al caffè.

White chocolate cream puff drowned in coffee.

€ 9,00 (3, 7 *gluten free)

Bavarese all'arancia e Grand Marnier con salsa al cacao amaro e codette d'arancia candita al cioccolato.


Orange and Grand Marnier Bavarian cream with bitter cocoa sauce and chocolate covered candied orange peel.

€ 10,00 (1, 7)

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 5,00

Allergeni pane//bread allergens: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11