

BISTROT

FIGLI DEI FIORI

MENÙ

SI INFORMANO I CLIENTI CHE IN QUESTO RISTORANTE
VENGONO UTILIZZATE FAVE FRESCHE

*PLEASE BE ADVISED THAT THIS RESTAURANT USES FRESH
FAVA BEANS*



Cocktail List

KIR SUPREME - 16€

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut
Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

G&T BY THE LAKE - 16€

Rivo Foraged Gin e acqua brillante
Rivo Foraged Gin and bright water

SMOKED MULE - 17€

Mezcal Casamigos, nettare d'agave puro, succo di lime
e top di ginger beer
*Casamigos Mezcal, pure agave nectar, lime juice,
topped with ginger beer*

BOULEVARDIER - 12€

Buffalo Trace bourbon Whiskey, bitter Campari
e Cocchi Vermouth di Torino
*Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Campari bitter,
and Torino's Cocchi Vermouth*

CRANBERRY FIZZ - 11€

Cocktail analcolico con Tanqueray 00 Gin analcolico,
succo di cranberry e succo di lime fresco
*Alcohol-free cocktail with Tanqueray Gin 0.0%,
cranberry juice, and fresh lime juice*

PALOMA - 12€

Tequila Casamigos Blanco con succo di lime fresco,
soda al pompelmo rosa e sale
*Casamigos Blanco Tequila with fresh lime juice,
pink grapefruit soda, and salt*

Antipasti

ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP AL
BURRO NOISETTE CON RIDUZIONE DI
POMODORO LATTOFERMENTATO,
PICKLE DI BARBABIETOLA E MOUSSE
ALLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO [7,12] 🌱🍷

Bassano white asparagus (PDO) with brown butter,
a reduction of lacto-fermented tomatoes, pickled
beetroot and a mousse made with Robiola di
Roccamare

VERDURE GRIGLIATE CON POMODORINI
CANDITI E MOZZARELLA DI BUFALA FRESCA
AFFUMICATA [7] 🌱

Grilled vegetables with candied cherry tomatoes and
fresh smoked buffalo mozzarella

CROSTONE DI PANE AL GRANO DURO CON
BURRATINA PUGLIESE BIOLOGICA, CREMA
DI MELANZANE VIOLA ARROSTITE, BASILICO
E POMODORINI CANDITI [1,7] 🌱

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

PUNTARELLE CON SFOGLIE DI PANE
GUTTIAU, STRACCIATELLA VACCINA E
BOTTARGA DI MUGGINE [1,4,7]

Puntarelle with slices of Guttiau bread, cow's milk
stracciatella and red mullet bottarga

INSALATONA FIORITA CON FINOCCHI CRUDI,
POMODORINI, OLIVE E SEMI DI ZUCCA IN
VINAGRETTE ALL'ACETO DI RISO, MIELE
D'ACACIA E SENAPE DI DIGIONE [8,10] 🌱🍷

Floral salad with raw fennel, cherry tomatoes, olives
and pumpkin seeds in a vinaigrette of rice vinegar,
acacia honey and Dijon mustard

Primi

STRACCETTI AL GERME DI GRANO CON
ZUCCHINE IN FIORE, PROSCIUTTO DI PARMA,
POMODORINI AL BASILICO E MOZZARELLA DI
BUFALA [1,7] €21

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

REGINETTE DOPPIO GERME E FIBRA CON
PESTO DI ZUCCHINE AL BASILICO,
VERDURINE AL SESAMO E TARTARE
DI MANZO ALLA SOIA [1,6,7,11] €23

Organic pasta Reginette with courgette and basil pesto, sesame-coated vegetables and soy-marinated beef tartare

RAVIOLI SOLARI CON RICOTTA E SPINACI
MANTECATI CON PUNTE DI ASPARAGI,
PARMIGIANO REGGIANO E TUORLO
D'UOVO MARINATO [1,3,7] 🌿 €22

Ravioli pasta, ricotta and creamed spinach with asparagus tips, Parmigiano Reggiano and marinated egg yolk

PAPPARDELLE CON CREMA DI PISELLI ALLA
MAGGIORANA, SEGRETO DI PURA RAZZA
IBERICO** E STRACCIATELLA VACCINA [1,3,7] €22

Pappardelle with a cream of peas and marjoram, Iberian** pork shoulder and stracciatella

VELLUTATA DI FAVE E CICORIA RIPASSATA
AGLIO OLIO E PEPERONCINO [fave] 🌿 €17

Cream of broad bean and chicory soup, sautéed with garlic, oil and chilli

Secondi

TAGLIATA DI MANZO BIOLOGICO CON SALSA
DI RUCOLA AL PARMIGIANO E POMODO
DATTERINO AL BALSAMICO [7] 🌱

Organic beef tagliata with argula and Parmigiano
sauce and cherry tomatoes in balsamic vinegar

COSTINE DI SUINO MARINATE CON SALSA
BBQ ED ERBE AROMATICHE, CBT
ACCOMPAGNATE CON PATATE ARROSTITE,
PATATE DOLCI E SALSA BBQ [7,8,9,10,12] 🌱

Pork ribs marinated in BBQ sauce and herbs,
slow-cooked and served with roast potatoes,
sweet potatoes and BBQ sauce

SCAMONE D'AGNELLO NATURE'S MEADOW
BIO MARINATO AL TIMO CON PATATE
ARROSTO, PATATE DOLCI E SALSA
CHIMICHURRI ALLA MENTA [7,8] 🌱

Organic Nature's Meadow lamb rump marinated in
thyme with roast potatoes, sweet potatoes and mint
chimichurri sauce

CAVOLFIORE ALLA BRACE CON CHUTNEY AI
PEPERONI, SFERA DI VERZA CON COUS COUS
ALLO ZAFFERANO E VERDURE [6,9,10,12] 🌱 🌱

Grilled cauliflower with pepper chutney, cabbage
balls with saffron couscous and vegetables

GALLETTO NAZIONALE ALLA DIAVOLA CON
CAPONATA DI MELANZANE E SENAPE DI
DIGIONE [8,10] 🌱

National-breed cockerel "alla Diavola" with aubergine
caponata and Dijon mustard

Detox

APRICOT OOLONG - 6€

Thè Oolong con albicocca e petali di rosa
Oolong tea with apricot and rose petals

SNOW WHITE - 6€

Thè bianco e verde con mandorla, cannella e arancia
White and green tea with almond, cinnamon and orange

EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO - 6€

Thè nero darjeeling con bergamotto
Darjeeling black tea with bergamot

BANCHA ARASHIYAMA - 6€

Thè verde giapponese raccolto in primavera
Green tea, spring harvested

TISANA NINNA NANNA - 6€

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*

Dolci

MORBIDO AL PISTACCHIO PRALINATO CON
SALSA AI LAMPONI AL CRÈME DE CASSIS [3,7,8] €10

Soft praline pistachio cake with a raspberry sauce
made with Crème de Cassis

CHICCHERA DI CREMOSO AL CIOCCOLATO
BIANCO AFFOGATO AL CAFFÈ [3,7] €9

White chocolate cream pudding steeped in coffee

TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7] €9

Classic Tiramisù with mascarpone and coffee

LA MIASCIA AROMATIZZATA AGLI AGRUMI E
CANNELLA CON SALSA ALLA VANIGLIA DEL
MADAGASCAR [1,3,7,8] €9

Miascia flavoured with citrus and cinnamon, served
with Madagascar vanilla sauce

COPERTO Cover charge €5

 Gluten Free  Vegan  Vegetarian

*rischio di contaminazione,**prodotto surgelato all'origine,***fatto in casa abbattuto al momento - allergeni pane: 1,3,5,6,7,8,11

*contamination risk,**frozen ,***homemade and frozen - bread allergens: 1,3,5,6,7,8,11

1.Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Uova e prodotti a base di uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soja e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); 8.Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati; 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised strains, and derived products; 2.Crustaceans and products based on crustaceans; 3.Eggs and products based on eggs; 4.Fish and products based on fish; 5.Peanuts and products based on peanuts; 6.Soybeans and products based on soybeans; 7.Milk and products based on milk (including lactose); 8.Tree nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derivatives; 9.Celery and products based on celery; 10.Mustard and products based on mustard; 11.Sesame seeds and products based on sesame seeds; 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide; 13.Lupin and products based on lupin; 14.Molluscs and products based on molluscs.