

BISTROT

FIGLI DEI FIORI

MENÙ



Our cocktail selection

APEROL SPRITZ - 10€

Benvenuti in Italia!

MARTINI SPRITZ - 10€

Variante più aromatica del classico Aperol Spritz, con Martini Bianco
A more aromatic twist on the Aperol Spritz, with White Martini

KIR SUPREME - 16€

Crema de Cassis & Cà del Bosco Cuvée Prestige

SMOKED MULE - 16€

Mezcal Casamigos, nettare d'agave, succo di lime, ginger beer
Casamigos Mezcal, agave nectar, lime juice, ginger beer

BOULEVARDIER - 12€

Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Campari, Cocchi Vermouth di Torino
Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Campari, Torino's Cocchi Vermouth

PALOMA - 12€

Tequila Casamigos Blanco, succo di lime, soda al pompelmo rosa, sale
Casamigos Blanco Tequila, lime juice, pink grapefruit soda, salt

PASSION FRUIT FIZZ - 12€

Tanqueray 00 Gin analcolico, succo di passion fruit, succo di lime fresco
Tanqueray Gin 00, passion fruit juice, fresh lime juice

NEGRONI ZERO - 12€

Il Negroni, ma senza impegno: Tanqueray 00 Gin analcolico, Vermouth analcolico "Martini floreale", Bitter "Martini vibrante"

Negroni, without the commitment: Tanqueray 0.0 Gin, "Floral Martini" non-alcoholic vermouth, "Vibrant Martini" bitter

Antipasti

VARIAZIONE DI POMODORO CON CANNOLO DI PASTA FILLO FATTA IN CASA RIPIENO DI CAPRINO E CONCASSE DI POMODORO, FINTO TUORLO DI POMODORO SU NIDO DI KATAIFI E INSALATINA CON POMODORO TIGRINO, POMODORO NERO E DATTERINO GIALLO [1,7,8,12] €19

Tomato variation with a homemade phyllo pastry cannolo filled with goat cheese and tomato concassé, a tomato "false yolk" on a crispy kataifi nest, and a mixed salad with tiger and black tomato, and yellow cherry tomatoes

CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON PESCHE TABACCHIERE ALL'ASPETTO DI LAMPONI, MANDORLE E GIUNCATINA PUGLIESE [7,8] €25

Marinated beef carpaccio with donut peaches in a raspberry vinegar dressing, almonds and Apulian Giuncatina cheese

CROSTONE DI PANE AL GRANO DURO SERVITO CON BURRATINA PUGLIESE BIO, CREMA DI MELANZANE VIOLA ARROSTITE, BASILICO E POMODORINI CANDITI [1,7] €20

Durum wheat bread crouton served with biological Burrata cheese from Puglia, roasted purple eggplants cream, basil and confit tomatoes

VERDURE GRIGLIATE CON POMODORINI CANDITI E MOZZARELLA DI BUFALA FRESCA AFFUMICATA [7] €20

Grilled vegetables with candied cherry tomatoes and fresh smoked buffalo mozzarella

INSALATONA FIORITA CON FINOCCHI CRUDI, OLIVE, POMODORINI, E SEMI DI ZUCCA IN VINAIGRETTE ALL'ACETO DI RISO, MIELE D'ACACIA E SENAPE DI DIGIONE [8,10] €18

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

Primi

RAVIOLI DI BURRATA CON POMODORINI CANDITI €24
AL TIMO, CON BURRATA A CRUDO [1,3,7] 🌿

Burrata-filled ravioli with thyme-candied cherry tomatoes, served with fresh burrata on top

TROFIETTE LIGURI CON SALSA AI POMODORINI €21
FRESCHI, FRIGGITELLI, CIPOLLOTTI, PINOLI E
TAPENADE DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E
PEPERONCINO [1,8] 🌿

Ligurian trofie pasta with fresh tomato sauce, sweet italian peppers, spring onions, pine nuts and Taggiasca olives, capers and chilli tapenade

GAZPACHO DI ANGURIA, CETRIOLI E POMODORI, €17
CON PANE AL GRANO DURO E CAVIALE DI ACETO
BALSAMICO DI MODENA [1,9,12] 🌿

Watermelon gazpacho with cucumber and tomato, with durum wheat bread and Modena balsamic vinegar caviar

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

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

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

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

Secondi

TAGLIATA DI MANZO BIO CON SALSA DI RUCOLA AL PARMIGIANO E POMODORO DATTERINO AL BALSAMICO [7]🌱

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

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

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

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

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

CAVOLFIORE ALLA BRACE CON TORTINO AI FIORI DI ZUCCA, COUS COUS ALLO ZAFFERANO E VERDURE CON CHUTNEY AI PEPERONI [1,6,9,10,12]🌱

Grilled cauliflower with courgette flower flan, saffron vegetable couscous, and pepper chutney

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

National-breed cockerel “alla Diavola style” served 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 LIMONE E BASILICO CON SALSA AL MANGO E VANIGLIA [7] €10

Soft praline lemon and basil cake with mango and vanilla sauce

AFFOGATO AL CAFFÈ [3,7] €9

Italian Affogato

TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7] €9

Classic Tiramisù with mascarpone and coffee

LA MIASCIA AROMATIZZATA AGLI AGRUMI E ALLA CANNELLA, SERVITA 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.

BISTROT

FIGLI DEI FIORI

