

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

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

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

INSALATINA FIORITA, CONDITA CON UVA, NOCI, AVOCADO, FRUTTI ROSSI IN CITRONETTE AL LIMONE E SENAPE [8,10] 🌿 🍷

Flower salad with grapes, walnuts, avocado and berries in lemon and mustard citronette

LATTUGA BABY GRIGLIATA CON PEPERONI PIQUILLO DELLA NAVARRA MARINATI ALLA SOYA E TOMINO PIASTRATO [6,7] 🌿 🍷

Grilled baby lettuce with Navarra piquillo peppers marinated in soy sauce and grilled tomino cheese

PETTO D'OCA** AFFUMICATO CON CHUTNEY ALLA MELA E AMARENE SCIROPATE [10] 🍷

Smoked goose breast with apple chutney and sour cherries in syrup

FUNGHI DI SOTTOBOSCO SU PORTOBELLO ALLA BRACE, NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP E MOUSSE DI POLENTA ABBRUSTOLITA [7,8] 🌿 🍷

Woodland mushrooms on chargrilled portobello, PGI Piedmont hazelnuts and roasted polenta mousse

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

FUSILLI DI PASTA FRESCA AI GRANI ANTICHI CON
CREMA DI ZUCCA, 'NDUJA, RIDUZIONE AGRODOLCE
AL PORTO E KOMBUCHA [1,7,12] €21

Fresh ancient-grain fusilli pasta with pumpkin cream, 'nduja,
sweet-and-sour Port and kombucha reduction

RAVIOLI*** DEL PLIN CON FUNGHI PORCINI,
FONDUTINA AL PARMIGIANO REGGIANO E
CREMA AL TARTUFO [1,3,7] 🍄 €24

Plin Ravioli pasta with porcini mushrooms and Parmigiano
Reggiano fondue with truffle cream

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA CON IL SUO
SOFFRITTO E PECORINO SEMISTAGIONATO ALLA
CONSERVA DI POMODORO [1,3,7,9] €22

Pappardelle pasta with duck ragù, its soffritto and semi-aged
pecorino cheese with tomato preserve

VELLUTATA DI CAROTE, SCALOGNO E ZENZERO
CON PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA [7] 🌿 🍷 €16

Creamy carrot, shallot and ginger soup with Normandy sour
cream

Secondi

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI ALLE PERLE D'ACETO BALSAMICO DI MODENA E PANNA ACIDA DELLA NORMANDIA [7] 🍴 €38

Sliced beef sirloin with arugula, cherry tomatoes, balsamic vinegar pearls from Modena and Normandy sour cream

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] 🍴 €26

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, SERVITO CON PATATE ARROSTO, PATATE DOLCI E SALSA CHIMICHURRI ALLA MENTA [7,8] 🍴 €27

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] 🍴 €19

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

GALLETTO NAZIONALE ALLA DIAVOLA, SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE, PATATE AL CARTOCCIO E SENAPE DI DIGIONE [8,10] 🍴 €30

National-breed cockerel “alla Diavola style” served with grilled vegetables, foil-backed potatoes 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

BABÀ CLASSICO AL RUM CON PANNA MONTATA, FRUTTI DI BOSCO E SALSA ALLA VANIGLIA [1,3,7] €10

Classic rum-soaked babà with whipped cream, berries and 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

