

LA GAZZETTA DELL'OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXIV

FIGLI DEI FIORI OSTERIA
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI

INSTAGRAM
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

ISALUMI

EURO 34,00

Prosciutto di Parma 24 mesi, prosciutto cotto affumicato, salame di Varzi, salame con filetto di suino stagionato, coppa Piacentina al Bonarda DOC e carpaccio di manzo marinato del Trentino.

SERVITI CON

Insalata di pollo al sedano rapa, Casera e maionese allo yogurt, antipasto piemontese, e **trancetti di focaccina al fior di sale, olio EVO e origano.

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9

ILATTICINI

EURO 34,00

Selezione del mese di formaggi della tradizione italiana.

SERVITI CON

Pane alle noci e fichi secchi, bocconcini di polenta concia gratinata con Gorgonzola e Parmigiano Reggiano accompagnati da miele e confettura di frutta e verdura.

ALLERGENI: 1, 7, 8



LA PASTA AL FORNO

*** Ravioli ripieni con sugo alla Genovese gratinati con Provolone del Monaco DOP e Parmigiano Reggiano.

Euro 32,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 9

Riso pilaw al curry con piccole verdure e straccetti di pollo allo spiedo.

Euro 24,00 porzione doppia ALLERGENI: 9

*** Gnocchetti di patate allo zafferano gratinati con punte d'asparagi e Robiola di Roccaverano.

Euro 30,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Cannelloni con ricotta di bufala, spinaci, gocce di pomodoro e mozzarella di bufala.

Euro 28,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8



LO SPIEDO

Stinco di maiale con insalatina di taccole baby con pomodorini alla senape di Digione.

Euro 24,00 (stinco intero) ALLERGENI: 7, 10

Pollastra a busto aromatizzata alle erbe fini del Mediterraneo con patate, cipolla allo spiedo e guanciale di Sauris.

Euro 34,00 (pollo intero da 1,5 Kg) ALLERGENI: 7

Doppia coscia di coniglio farcita con Nduja e salsiccia su roasty di patate e caponata di melanzane.

Euro 28,00 ALLERGENI: 7, 8, 9

Doppia coscia di faraona con insalata di puntarelle all'acciuga e aceto di mele.

Euro 26,00 ALLERGENI: 4, 7, 8, 10

* Arrostiti d'agnello con * spicchi di patate fritte alla paprika e salsa "rus du diau" piccante.

Euro 16,00 (10 pezzi) ALLERGENI: /

Ossobuco di vitello alla Milanese con crostoni di polenta.

Euro 28,00 ALLERGENI: 1, 7, 9

PER ACCOMPAGNARE

L'INSALATA

Tegame di melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala fresca, pomodoro e basilico.

Euro 26,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 7, 9

** Trancetti di focaccina al fior di sale, olio EVO e origano.

Euro 6,00 ALLERGENI: 1, 7

Bocconcini di polenta concia gratinata con gorgonzola e Parmigiano Reggiano.

Euro 6,00 ALLERGENI: 7, 8

Insalata di songino con avocado, straccetti di pollo arrostito, frutti di bosco e dressing allo yogurt.

Euro 22,00 porzione doppia ALLERGENI: 7

Insalata Nizzarda con fagiolini, lattuga baby, uova sode, tonno, pomodori, acciuga del Cantabrico, cipolla di Tropea arrostita, olivelle e patate.

Euro 28,00 porzione doppia ALLERGENI: 3, 4

I DESSERT

PORZIONE SINGOLA

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.
Euro 8,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Crostata del giorno.

Euro 8,00 ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Bavarese allo yogurt e vaniglia con salsa di fragole e crumble al cacao.

Euro 8,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Amarene sciropate con panna acida della Normandia, salsa alla vaniglia e crumble al limone e mandorle.

Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Sorbetto classico al limone servito in bicchiere.

Euro 6,00 ALLERGENI: 7

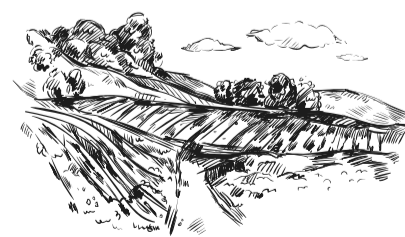
Torta alla ricotta di pecora e lamponi con coulis di lamponi e panna montata.

Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 3, 7



PIÙ DI
200

ETICHETTE NEL NOSTRO
INSERTO VINI



ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 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
COPERTO EURO 4,00

* RISCHIO DI CONTAMINAZIONE

** PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

*** FATTI IN CASA E ABBATTUTI AL MOMENTO

THE TIMES OF OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXIII

FIGLI DEI FIORI OSTERIA
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI

INSTAGRAM
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

COLD CUTS

EURO 34,00

Parma ham 24 month old, smoked ham, salami from Varzi, salami with pork fillet, coppa Piacentina flavoured with Bonarda wine DOC and carpaccio marinated beef from Trentino.

SERVED WITH

Chicken salad with celeriac, Casera cheese and yogurt mayonnaise, Piedmont appetizers, and ** slices of focaccia with salt, extra virgin olive oil and oregano.

ALLERGENS: 1, 3, 7, 9

CHEESES

EURO 34,00

Selection of the month of traditional Italian cheeses.

SERVED WITH

Bread with walnuts and dried figs, bites of polenta concia au gratin with Gorgonzola and Parmesan cheese served with honey and fruit and vegetable jam.

ALLERGENS: 1, 7, 8



LA PASTA AL FORNO

*** Stuffed ravioli with Genovese sauce gratinated with Provolone del Monaco DOP and Parmesan cheese.

Euro 32,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8, 9

Curry pilaw rice with small vegetables and spit-roasted chicken strips.

Euro 24,00 portion for two ALLERGENS: 9

*** Saffron potato gnocchi gratin with asparagus tips and Robiola from Roccaverano cheese.

Euro 30,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Cannelloni with buffalo ricotta, spinach, tomato drops and buffalo mozzarella.

Euro 28,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

LO SPIEDO

Pork shank with baby jackdaw salad with Dijon mustard tomatoes.

Euro 24,00 (full pork shank) ALLERGENS: 7, 10

Chicken flavored with fine Mediterranean herbs with potatoes, spit-roasted onion and Sauris bacon.

Euro 34,00 (full chicken 1,5 Kg) ALLERGENS: 7

Double rabbit leg stuffed with Nduja and sausage on potato roasty and eggplant caponata.

Euro 28,00 ALLERGENS: 7, 8, 9

Double leg of guinea fowl with anchovy puntarelle salad with apple vinegar.

Euro 26,00 ALLERGENS: 4, 7, 8, 10

* Lamb arrosticini with * paprika fried potatoes and spicy "rus du diau" sauce.

Euro 16,00 (10 pieces) ALLERGENS: /

Veal marrowbone with polenta crostons.

Euro 28,00 ALLERGENS: 1, 7, 9



PER ACCOMPAGNARE

Eggplant 'parmigiana style' with fresh buffalo mozzarella cheese, tomato and basil.

Euro 26,00 portion for two ALLERGENS: 1, 7, 9

** Slices of focaccia with salt, extra virgin olive oil and oregano.

Euro 6,00 ALLERGENS: 1, 7

Bites of polenta concia au gratin with gorgonzola and Parmesan cheese.

Euro 6,00 ALLERGENS: 7, 8

L'INSALATA

Songino salad with avocado, strips of roasted chicken, berries and yogurt dressing.

Euro 22,00 portion for two ALLERGENS: 7, 8

Niçoise salad with green beans, baby lettuce, boiled eggs, tuna, tomatoes, Cantabrian anchovy, roasted Tropea onion, olives and potatoes.

Euro 28,00 portion for two ALLERGENS: 3, 4

I DESSERT

PORTION FOR ONE

Classic tiramisu with mascarpone and coffee.

Euro 8,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

Tart of the day.

Euro 8,00 ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Yogurt and vanilla Bavarian cream with strawberry sauce and cocoa crumble.

Euro 8,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

Black cherries in syrup with Normandy sour cream, vanilla sauce, and lemon and almond crumble.

Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Classic lemon sorbet served in a glass.

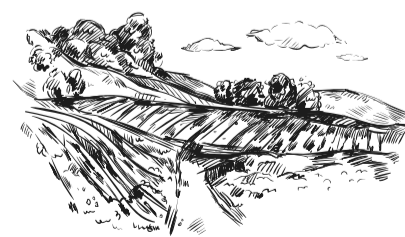
Euro 6,00 ALLERGENS: 7

Sheep ricotta and raspberry cake with raspberry coulis and whipped cream.

Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 3, 7



MORE THAN
200
WINES IN OUR
INSERTO VINI



ALLERGENS

1. CEREALS 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 6. SOY 7. MILK
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULPHITES 13. LUPIN 14. MOLLUSCS

SEAT CHARGE EURO 4,00

* CONTAMINATION RISK ** FROZEN *** HOME MADE AND FROZEN