

# 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

Latticini composti da cubo d'anguria con scaglie di sale puro su rucoletta selvatica, mini burrata, nodini di latte vaccino, bocconcini di bufala, Primosale con acciuga del Cantabrico e ricottina di bufala.

SERVITI CON

Insalata di pomodorini gialli e rossi al basilico e arancini assortiti.

ALLERGENI: 1, 3, 4, 7, 8



## LA PASTA AL FORNO

\*\*\* Ravioli alla Ligure con fagiolini, patate e pesto gratinati al Pecorino Romano.

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

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

**Euro 24,00 porzione doppia** ALLERGENI: 9

\*\*\* Gnocchetti di patate alla Sorrentina con pomodorini al basilico e mozzarella Vaccina.

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

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 guancialetto 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 insalatina di spinacino baby e pomodori San Marzano.

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

\* Arrosticini 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 patata al cartoccio e lattuga baby alla piastra.

**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

Arancini assortiti.

**Euro 6,00** ALLERGENI: 1, 3, 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

Panna cotta allo zenzero con salsa di mango e crumble al cocco.

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

Crostata al limone e mandorle con salsa di fragole e panna montata.

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

Sorbetto classico al limone servito in bicchiere.

**Euro 6,00** ALLERGENI: \* GLUTEN FREE, VEGANO

"PESCA MELBA" pesca cotta a bassa temperatura con liquore all'amaretto, gelato alla vaniglia, coulis di lamponi e mandorle.

**Euro 10,00** ALLERGENI: \* GLUTEN FREE, 3, 7, 8



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

### DAIRY PRODUCTS

EURO 34,00

Dairy products consisting of watermelon cube with pure salt flakes on wild arugula, mini burrata, cow's milk nodini, buffalo milk bites, Primosale with Cantabrian anchovy and buffalo ricotta.

SERVED WITH

Yellow and red cherry tomato salad with basil and assorted arancini.

ALLERGENS: 1, 3, 4, 7, 8



## LA PASTA AL FORNO

\*\*\* Ravioli Ligurian style with green beans, potatoes and pesto au gratin with Pecorino Romano.

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

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

**Euro 24,00 portion for two** ALLERGENS: 9

\*\*\* Sorrento style potato gnocchi with basil cherry tomatoes and cow mozzarella.

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

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 baby spinach salad and San Marzano tomatoes.

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

\*Lamb arrosticini with \* paprika fried potatoes and spicy "rus du diau" sauce.  
**Euro 16,00 (10 pieces)** ALLERGENS: /

Veal marrowbone with jacket potato and grilled baby lettuce.

**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

Assorted arancini.

**Euro 6,00** ALLERGENS: 1, 3, 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

Nicoise 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

Ginger panna cotta with mango sauce and coconut crumble.

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

Lemon and almond tart with strawberry sauce and whipped cream.  
**Euro 10,00** ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Classic lemon sorbet served in a glass.  
**Euro 6,00** ALLERGENS: \*GLUTEN FREE, VEGAN

"PESCA MELBA" peach cooked at low temperature with amaretto liqueur, vanilla ice cream, raspberry coulis and almonds.

**Euro 10,00** ALLERGENS: \*GLUTEN FREE 3, 7, 8



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