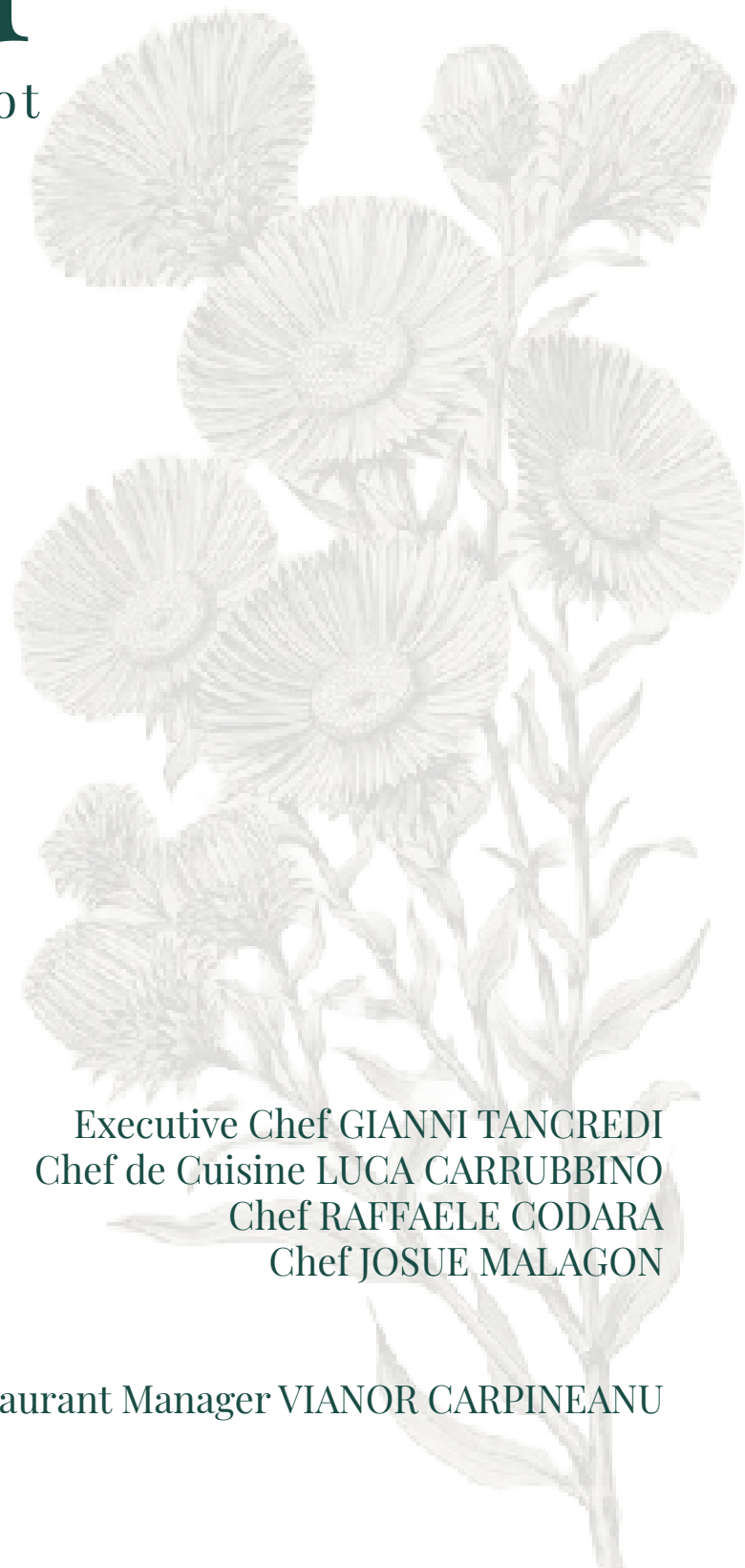


# Menù

Figli dei Fiori Bistrot



Executive Chef GIANNI TANCREDI  
Chef de Cuisine LUCA CARRUBBINO  
Chef RAFFAELE CODARA  
Chef JOSUE MALAGON

Restaurant Manager VIANOR CARPINEANU

# COCKTAIL LIST

## **KIR SUPREME**

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvè Brut  
€ 16,00

## **G&T BY THE LAKE**

Rivo Foraged Gin e acqua brillante  
€ 16,00

## **SMOKED MULE**

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Casamigos,  
nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer  
€ 17,00

## **BOULEVARDIER**

Dall'incontro fra un barman scozzese e un giornalista parigino  
nasce questo famoso twist del classico negroni: Buffalo Trace  
bourbon Whiskey, bitter Campari e Cocchi Vermouth di Torino  
€ 12,00

## **CRANBERRY FIZZ**

Cocktail analcolico con Tanqueray 00 Gin analcolico,  
succo di cranberry e succo di lime fresco  
€ 11,00

## **PALOMA**

Tequila Casamigos Blanco con succo di lime fresco,  
soda al pompelmo rosa e sale  
€ 12,00

# VEGAN CORNER

## **Antipasto**

**Involtino di pasta matta alle verdure su crema di hummus ai ceci di Spello biologici.**

*Vegetable pasta roll on organic Spello chickpea hummus cream.*

€ 18,00 (1, 9, 11)

## **Primo**

**Tagliolini vegani con cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino, olive e pomodori secchi.**

*Vegan tagliolini with turnip tops in garlic, oil and chilli, olives and dried tomatoes.*

€ 20,00 (1)

## **Secondo**

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.**

*Zucchini and potatoes flan with dried tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.*

€ 16,00 (\*gluten free, //)

## **Dolce**

**Bavarese vegana alle pere su biscotto integrale e salsa al cacao amaro.**

*Vegan pear bavarian cream on wholemeal biscuit and dark cocoa sauce.*

€ 10,00 (1)

# ANTIPASTI

**Insalatona di spinacini baby con arance, noci, finocchi e robiola di Roccaverano con dressing all'aceto balsamico e miele d'acacia.**

*Baby spinach salad with oranges, walnuts, fennel and Roccaverano robiola cheese with balsamic vinegar and acacia honey dressing.*

€ 16,00 (7, 8, \*gluten free, vegetariano)

**Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.**

*Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple eggplants cream, basil and confit tomatoes.*

€ 18,00 (1, 7, vegetariano)

**Crème brûlée al Castelmagno con carciofi trifolati al timo e zucca Delica.**

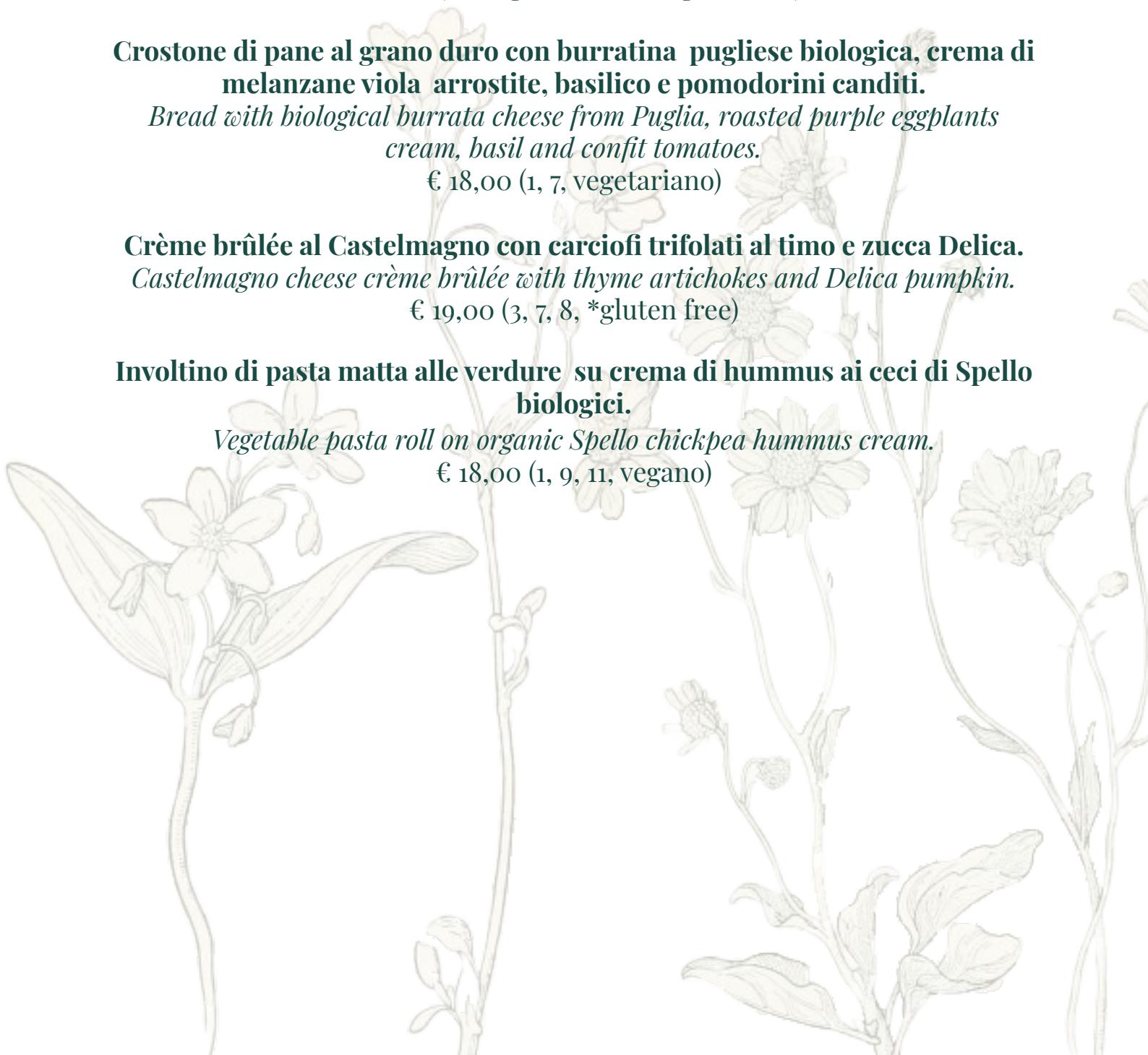
*Castelmagno cheese crème brûlée with thyme artichokes and Delica pumpkin.*

€ 19,00 (3, 7, 8, \*gluten free)

**Involentino di pasta matta alle verdure su crema di hummus ai ceci di Spello biologici.**

*Vegetable pasta roll on organic Spello chickpea hummus cream.*

€ 18,00 (1, 9, 11, vegano)



# PRIMI

**Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.**

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

€ 20,00 (1, 7)

**\*\*\*Ravioli ai carciofi con bottarga di muggine, zestre di arancio, carciofi trifolati alla menta e chicchi di melograno.**

*\*\*\*Artichoke ravioli with mullet roe, orange zest, mint artichokes and pomegranate seeds.*

€ 22,00 (1, 3, 4, 7)

**\*\*\*Gnocchetti di patate alla barbabietola su crema al Gorgonzola e timo limonato.**

*\*\*\*Beetroot potato gnocchi on Gorgonzola and lemon thyme cream.*

€20,00 (1, 3, 7, vegetariano)

**Tagliolini vegani con cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino, olive e pomodori secchi.**

*Vegan tagliolini with turnip tops in garlic, oil and chilli, olives and dried tomatoes.*

€ 20,00 (1, vegano)

**Vellutata di broccoli al naturale con formaggio di capra, pepe nero e noci.**

*Broccoli cream with goat cheese, black pepper and walnuts.*

€ 16,00 (7, 8, \*gluten free, vegetariano)



# SECONDI

**500gr. di costata di manzo con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.**  
*500gr. of beef steak with jacket potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.*

€ 35,00 (7, \*gluten free)

**Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross.**  
*Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with jacket potatoes and Bagnet ross sauce.*

€ 20,00 (7, 10, \*gluten free)

**Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostiti, patate dolci e salsa BBQ.**

*Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.*

€ 23,00 (7, 8, 9, 10, 12, \*gluten free)

**Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.**

*Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.*

€ 25,00 (7, \*gluten free)

**Trancio di Segreto iberico con peperoni della Navarra al timo e dressing all'aceto balsamico.**

*Iberian Segreto with Navarre peppers with thyme and balsamic vinegar dressing.*

€ 32,00 (\*gluten free)

# DETOX

## APRICOT OOLONG

Thè Oolong con albicocca e petali di rosa

*Oolong tea with apricot and rose petals*

€6,00

## SNOW WHITE

Thè bianco e verde con mandorla, cannella e arancia

*White and green tea with almond, cinnamon and orange*

€6,00

## EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

Thè nero darjeeling con bergamotto

*Darjeeling black tea with bergamot*

€6,00

## TISANA NINNA NANNA

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*

€6,00

## BANCHA ARASHIYAMA

Thè verde giapponese raccolto in primavera

*Green tea, spring harvested*

€6,00

# DOLCI

## **Tiramisù classico al mascarpone e caffè.**

*Home made classic tiramisù.*

€ 8,00 (1, 3, 7)

## **La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia del Madagascar.**

*Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears served with Madagascar vanilla sauce.*

€ 8,00 (1, 3, 7, 8)

## **Bavarese vegana alle pere su biscotto integrale e salsa al cacao amaro.**

*Vegan pear bavarian cream on wholemeal biscuit and dark cocoa sauce.*

€ 10,00 (1, 8, vegano)

## **Cremoso al gianduia fondente e amarene sciroppate con salsa alla vaniglia del Madagascar.**

*Creamy dark gianduja and black cherries in syrup with Madagascar vanilla sauce.*

€ 10,00 (3, 7, 8, \*gluten free)


## **Il Sommelier consiglia**

**Abbinamento ron Zacapa 23y solera gran reserva.**

**(abbinamento dolce e rum)**

**€ 28,00**





1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi e derivati 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

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // freezed

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed  
coperto a persona // cover charge Euro 4,00