

LA GAZZETTA DELL'OSTERIA

EDIZIONE LIMITATA - MMXXV

FIGLI DEI FIORI OSTERIA
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI
CHEF DE CUISINE MEHDI NACHAT
INSTAGRAM
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

I SALUMI

EURO 34,00

Prosciutto di Parma 24 mesi,
coscia cotta di maiale,
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

I FORMAGGI

EURO 34,00

Selezione del mese di formaggi della
tradizione italiana.

SERVITI CON

Daducci di polenta gratinati con fondutina al
Gorgonzola piccante, focaccina ai
pomodorini e acciuga del Cantabrico e pane
alle castagne e uvetta sultanina.

ALLERGENI: 1, 3, 4, 7, 8



LA PASTA AL FORNO

^{***}Ravioli tondi agli asparagi gratinati alla Toma Piemontese.

Euro 30,00 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, * GLUTEN FREE

^{***}Gnocchetti di patate al timo con carciofi trifolati gratinati con Pecorino Romano e pepe nero.

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

^{***}Lasagnetta al sugo d'agnello e pecorino di Pienza alla conserva di pomodoro.

Euro 34,00 porzione doppia ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Zuppa di cipolle con crostone di pane gratinato al formaggio le Gruyere® e
Parmigiano Reggiano.

Euro 14,00 porzione singola ALLERGENI: 1, 7



LO SPIEDO

Stinco di maiale con insalatina di cavolo cappuccio rosso e spinacino baby
alla senape di Digione.

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

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, * GLUTEN FREE

Doppia coscia di coniglio alla cacciatora con capperi, olive e patata al
cartoccio.

Euro 28,00 ALLERGENI: 9, * GLUTEN FREE

Arrostino di faraona con insalata di puntarelle con acciughe del Cantabrico e
dressing all'aceto di champagne.

Euro 28,00 ALLERGENI: 4, * GLUTEN FREE

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

Euro 16,00 (10 pezzi) ALLERGENI: /, * GLUTEN FREE

Ossobuco di vitello alla Milanese con crostone di polenta gialla e funghi di
sottobosco.

Euro 30,00 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

Focaccina ai pomodorini e acciuga del Cantabrico.

Euro 6,00 ALLERGENI: 1, 3, 4, 7, 8

Daducci di polenta gratinati con fondutina al
Gorgonzola piccante.

Euro 6,00 ALLERGENI: 7, * GLUTEN FREE

Insalata riccia con spinacino baby, finocchi,
frutti rossi, pere con dressing all'aspretto di
lamponi e semi di zucca.

Euro 20,00 porzione doppia ALLERGENI: 8,
* GLUTEN FREE

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

Sorbetto classico al pistacchio servito
in bicchiere.
Euro 6,00 ALLERGENI: * GLUTEN FREE, 7, 8

Bavarese alle pere con crumble al cacao
amaro.
Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Tortino caldo al cioccolato fondente
Guanaya 70% con coulis di lamponi.
Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 3, 7

Mezza sfera di Colomba al cioccolato
bianco con arancia candita, salsa alla
vaniglia del Madagascar e panna montata.
Euro 10,00 ALLERGENI: 1, 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 - MMXXV

FIGLI DEI FIORI OSTERIA
SHARING FOOD & SHARING LOVE



EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI
CHEF DE CUISINE MEHDI NACHAT
INSTAGRAM
@FIGLIDEIFIORIOSTERIA

I TAGLIERI IN CONDIVISIONE

COLD CUTS

EURO 34,00

Parma ham 24 month old, cooked leg of pork, 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

Month's selection of traditional Italian cheeses.

SERVED WITH

Polenta cubes gratin with spicy Gorgonzola fondue, cherry tomato and 'Cantabrian anchovy focaccina and chestnut and sultana bread.

ALLERGENS: 1, 3, 4, 7, 8



LA PASTA AL FORNO

*** Round asparagus ravioli au gratin with Toma Piemontese cheese.
Euro 30,00 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, *GLUTEN FREE

*** Thyme potato gnocchi with trifoliated artichokes au gratin with Pecorino Romano and black pepper.
Euro 30,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

*** Lasagnetta with lamb sauce and Pienza Pecorino cheese with tomato preserves.
Euro 34,00 portion for two ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

Onion soup with crostone of bread gratin with le Gruyere® cheese and Parmesan cheese.
Euro 14,00 portion for one ALLERGENS: 1, 7

LO SPIEDO

Pork shank with red cabbage salad and baby spinach with Dijon mustard.
Euro 24,00 (full pork shank) ALLERGENS: 7, 10, *GLUTEN FREE

Chicken flavored with fine Mediterranean herbs with potatoes, spit-roasted onion and Sauris bacon.
Euro 34,00 (full chicken 1,5 Kg) ALLERGENS: 7, *GLUTEN FREE

Double leg of rabbit alla cacciatora with capers, olives and jacket potato.
Euro 28,00 ALLERGENS: 9, *GLUTEN FREE

Guinea fowl roast with puntarella salad with Cantabrian anchovies and champagne vinegar dressing.
Euro 28,00 ALLERGENS: 4, *GLUTEN FREE

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

Veal marrowbone with yellow polenta crust and wild mushrooms.
Euro 30,00 ALLERGENS: 1, 7, 9



PER ACCOMPAGNARE

L'INSALATA

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

Focaccina with cherry tomatoes and Cantabrian anchovy.
Euro 6,00 ALLERGENS: 1, 3, 4, 7, 8

Cubes of polenta gratin with spicy Gorgonzola fondue.
Euro 6,00 ALLERGENS: 7, *GLUTEN FREE

Curly salad with baby spinach, fennel, red fruits, pears with raspberry aspic dressing and pumpkin seeds.

Euro 20,00 portion for two ALLERGENS: 8, *GLUTEN FREE

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

Classic pistachio sorbet served in a glass.
Euro 6,00 ALLERGENS: *GLUTEN FREE, 7, 8

Pear bavarois with bitter cocoa crumble.
Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

Warm Guanaya 70% dark chocolate cake with raspberry coulis.
Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 3, 7

White chocolate Colomba half sphere with candied orange, vanilla sauce and whipped cream.
Euro 10,00 ALLERGENS: 1, 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