

Menù

Figli dei Fiori Bistrot



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

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

Hummus di Cannellini e barbabietola con avocado, pomodorini gialli e rossi al limone e crumble di taralli al peperoncino.

Beetroot and Cannellini beans hummus with avocado, lemon yellow and red tomatoes and chilli taralli crumble.

€ 16,00 (1, 11)

Primo

Tagliolini vegani con carciofi trifolati e fave alla menta.

Vegan tagliolini with sautéed artichokes and fava beans with mint.

€ 20,00 (1, fave)

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 alla mela con gel ai mirtilli e sbrisolona alle mandorle e grappa.

Apple bavarois with blueberry gel and almond and grappa sbrisolona.

€ 10,00 (1, 8)

ANTIPASTI

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olive e semi di zucca in vinagrette all'aceto di riso, miele d'acacia e senape di Digione.

Salad with fennel, little tomatoes, olives and pumpkin seeds in rice vinegar dressing, honey and Dijon mustard.

€ 16,00 (8, 10, *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)

Asparagi con crema al Parmigiano Reggiano, uovo poche e spugna allo zafferano.

Asparagus with Parmesan cream, egg poche and saffron sponge.

€ 18,00 (1, 3, 7)

Insalata di puntarelle con sfoglia di pane Carasau, acciuga del Cantabrico e dressing al Gorgonzola e aceto di champagne.

Puntarelle salad with Carasau bread, Cantabrian anchovy and Gorgonzola and champagne vinegar dressing.

€ 19,00 (1, 4, 7)

Hummus di cannellini e barbabietola con avocado, pomodorini gialli e rossi al limone e crumble di taralli al peperoncino.

Beetroot and Cannellini beans hummus with avocado, lemon yellow and red tomatoes and chilli taralli crumble.

€ 16,00 (1, 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 solari agli asparagi mantecati con punte d'asparagi e tuorlo marinato.**

****Creamed solar asparagus ravioli creamed with asparagus tips and marinated yolk.*

€ 22,00 (1, 3, 7, vegetariano)

*****Gnocchetti di patate all'nduja con daducci di agnello biologico, pomodorini al timo e Pecorino di Pienza alla conserva di pomodoro.**

****Potato gnocchetti with nduja and cubes of organic lamb, thyme cherry tomatoes and Pecorino di Pienza in tomato conserve.*

€19,00 (1, 3, 7)

Tagliolini vegani con carciofi trifolati e fave alla menta.

Vegan tagliolini with sautéed artichokes and fava beans with mint.

€ 20,00 (1, fave, vegano)

Crema di fave e cicoria al peperoncino.

Cream of broad beans and chicory with chilli.

€ 16,00 (fave, *gluten free, vegano)

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.
€ 36,00 (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)

Doppio Spiedo di Picanha con cipolla arrostita, insalata di taccole baby, pomodorini e senape di Digione.
Double Picanha skewer with roasted onion, baby green bean salad, cherry tomatoes and Dijon mustard.
€ 30,00 (7, 10, *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 alla mela con gel ai mirtilli e sbrisolona alle mandorle e grappa.

Apple bavarois with blueberry gel and almond and grappa sbrisolona.

€ 10,00 (1, 8, vegano)

Cremoso al gianduia fondente e amarene sciropate con salsa alla vaniglia del Madagascar.

Creamy dark gianduia 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



Gentili clienti, vi informiamo che, nonostante non sia presente nella lista degli allergeni, in questo ristorante vengono utilizzate fave per la preparazione di alcuni piatti.

Dear customers, we would like to inform you that although it is not on the allergen list, broad beans are used in the preparation of some dishes in this restaurant.

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