

# 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

### ISALUMI

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

### ILATTICINI

EURO 34,00

Latticini con bocconcini di bufala, burratina pugliese biologica, ricottina di bufala e giuncata vaccina.

SERVITI CON

Focaccia Barese all'acciuga del Cantabrico, sottoli e sottaceti e quadrotti di piadina allo squaquerone, rucola e datterini.

ALLERGENI: 1, 4, 7



## LA PASTA AL FORNO

\*\*\*Ravioli caserecci alla caprese con pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.

**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 alla barbabietola gratinati con zucchine in fiore e Robiola di Roccaverano.

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

Cannelloni con ricotta di bufala, spinaci e ragù di salsiccia di bufalo all'erba bona.

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

## LO SPIEDO

Stinco di maiale con insalata di taccole baby alla senape di Digione e pomodorini.

**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

Magatello di vitello tonnato con capperi in fiore, valeriana e pomodorini.

**Euro 28,00** ALLERGENI: 3, 4, 10, \* GLUTEN FREE

Arrostino di faraona con insalatina di pomodorini gialli e rossi e cetrioli con salsa alla creme fraiche al peperoncino, acciuga e capperi.

**Euro 28,00** ALLERGENI: 4, 7, \* 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 verdure baby al vapore.

**Euro 30,00** ALLERGENI: 1, 7, 9



## PER ACCOMPAGNARE

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 barese all'acciuga del Cantabrico.

**Euro 6,00** ALLERGENI: 1, 4

Quadrotti di piadina allo squaquerone, rucola e pomodorini.

**Euro 6,00** ALLERGENI: 1, 7

## L'INSALATA

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

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

Insalatona con insalata misticanza, cetrioli, pomodori, avocado, noci e giucata con dressing allo yogurt.

**Euro 20,00 porzione doppia** ALLERGENI: 7, 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 limone servito in bicchiere.

**Euro 6,00** ALLERGENI: \* GLUTEN FREE, 7

Semifreddo al caffè con salsa vaniglia all'amaretto.

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

Tortino caldo al cioccolato bianco, lamponi e mandorle con gelato alla vaniglia.

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

Panna cotta al Baileys con salsa ai mirtilli e arachidi salate.

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



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

### DAIRY PRODUCTS

EURO 34,00

Dairy products with buffalo bites, organic burratina from Apulia, buffalo ricotta and cow's junket.

SERVED WITH

Focaccia from Bari with Cantabrian anchovy, pickles and piadina squares with sqaquerone, arugula and cherry tomatoes.

ALLERGENS: 1, 4, 7



## LA PASTA AL FORNO

\*\*\*Homemade ravioli caprese style with basil tomatoes and buffalo mozzarella.

**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

\*\*\*Beetroot and potato gnocchetti gratin with flowering zucchini and Robiola of Roccaverano cheese.

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

Cannelloni with buffalo ricotta cheese, spinach and buffalo sausage ragout with erba bona.

**Euro 34,00 portion for two** ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

## LO SPIEDO

Pork shank with baby jackdaw salad with Dijon mustard and cherry tomatoes.

**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

Veal fillet tonnato with blooming capers, valerian and cherry tomatoes.

**Euro 28,00** ALLERGENS: 3, 4, 10, \*GLUTEN FREE

Guinea fowl roast with yellow and red cherry tomato and cucumber salad with chili creme fraiche sauce, anchovy, and capers.

**Euro 28,00** ALLERGENS: 4, 7, \*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 steamed baby vegetables.

**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

Bari focaccia with Cantabrian anchovy.

**Euro 6,00** ALLERGENS: 1, 4

Squares of piadina with sqaquerone cheese, arugula and cherry tomatoes.

**Euro 6,00** ALLERGENS: 1, 7

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

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

Big salad with misticanza salad, cucumbers, tomatoes, avocado, walnuts and giucata with yogurt dressing.

**Euro 20,00 portion for two** ALLERGENS: 7, 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 lemon sorbet served in a glass.

**Euro 6,00** ALLERGENS: \*GLUTEN FREE, 7

Coffee parfait with amaretto vanilla sauce.

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

Warm raspberry, almond and white chocolate cake with vanilla ice cream.

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

Baileys panna cotta with blueberry sauce and salted peanuts.

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



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