

ANTIPASTI

| | |
|--|-----|
| Verdure dall'orto Vegetables from the land | €13 |
| Magatello di vitello con salsa tonnata Veal topside with tuna sauce | €21 |
| Parmigiana di Melanzane Eggplant parmigiana | €13 |
| Polpo arrosto, patata affumicata, cipolla in agrodolce e paprika Roasted octopus, smoked potato, sweet and sour onion and paprika | €17 |

FRITTI

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Frittatina di pasta alla genovese Genovese pasta frittatina | €13 | Polpette di Melanzane, provolone del monaco Eggplant balls, provolone del monaco Cheese | €13 |
| Frittura di calamari, salsa tartara Fried calamari, tartar sauce | €17 | | |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-----|
| Spaghetti al pomodoro "Casa Fiori Chiari" Spaghetti with tomato "Casa Fiori Chiari" | €15 |
| Ravioli spinaci e ricotta, burro e salvia Spinach and ricotta ravioli, butter and sage | €23 |
| Gnocchetti cacio pepe, cozze e menta Potato gnocchi, "cacio" cheese, pepper, mussels and mint | €19 |
| Tagliatelle al ragù Bolognese Tagliatelle with Bolognese ragù | €17 |
| Orecchiette cime di rapa, bottarga e limone Orecchiette turnip tops, bottarga and lemon | €19 |
| Risotto funghi porcini e rosmarino Porcini mushroom risotto and rosemary | €19 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-----|
| Seppie e scarola ripassata Cuttlefish and sautéed escarole | €21 |
| Branzino, crema di friarielli e porro Sea bass, friarielli cream and leek | €25 |
| Tonno scottato e topinambur Seared tuna and Jerusalem artichoke | €27 |
| Tartare di Fassona, salsa all'uovo e pane tostato Fassona tartar, egg sauce and toasted bread | €29 |
| Ribeye di Rubia Gallega con Funghi trifolati Rubia Gallega ribeye with sautéed mushrooms | €39 |
| Suprema di pollo, limone, salvia e patate Chicken supreme, lemon, sage and potatoes | €23 |
| Cotoletta alla milanese Milanese cutlet "cotoletta" | €39 |

CONTORNI

| | | | |
|---------------------------------------|----|---|----|
| Funghi trifolati Sautéed mushrooms | €7 | Insalata misticanza Mixed salad | €7 |
| Patate al forno Baked potatoes | €7 | Verdure grigliate Grilled vegetables | €7 |

INSALATE

| | |
|---|-----|
| Caprese di mozzarella di Bufala campana D.O.P, pomodori cuore di bue e basilico Bufala Campana D.O.P mozzarella, heirloom tomatoes and basil | €19 |
| Insalata di pollo, mandorle, crostini di pane e bacon Chicken salad, almonds, croutons and bacon | €19 |
| Insalata di Feta, pomodoro camone, olive nere e taccole Feta salad, camone tomato, black olives and snow peas | €19 |
| Insalata Salmone Affumicato selezione coda nera, cetrioli, finocchio e pomodorini Smoked salmon salad with black tail selection, cucumbers, fennel and cherry tomatoes | €19 |

PIZZE

| | | | |
|--|-----|------------------------|-------|
| MARGHERITA (Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte Gentile di Agerola, basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella chese, basil) | €11 | | |
| CRUDO (Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte Gentile di Agerola, crudo di Langhirano selezione oro 24 mesi) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella chese, Parma ham di Langhirano selection 24 months) | €17 | | |
| COTTO (Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte Gentile di Agerola, prosciutto cotto San Giovanni Capitelli) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella chese, San Giovanni Capitelli cooked ham) | €17 | | |
| BUFALA (Pomodoro selezione Ciro Flagella, mozzarella di bufala e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, buffalo mozzarella cheese and basil) | €15 | | |
| MARINARA (Pomodoro selezione Ciro Flagella, olio aromatizzato all'aglio e origano) (Ciro Flagella selection tomato, garlic and oregano flavored oil) | €11 | | |
| NAPOLI (Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte gentile di Agerola, acciughe del mar cantabrico, capperi e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella cheese, anchovies from the cantabrian sea, capers and basil) | €19 | | |
| 4 FORMAGGI DI "CASA" (Fiordilatte gentile di Agerola, Gorgonzola, Provolone affumicata gentile di Agerola, provolone del Monaco dop, lime e pepe rosa) (Fiordilatte gentile di Agerola, Gorgonzola, smoked Provolone gentile di Agerola, Provolone del Monaco dop, lime and pink pepper) | €15 | | |
| CAPRICCIOSA DI "CASA" (Fiordilatte gentile di Agerola, crema di carciofi, funghi chiodini, prosciutto cotto San Giovanni, polvere di olive nere, pomodorini confit gialli e rossi e basilico) (Fiordilatte gentile di Agerola, artichoke cream, chiodini mushrooms, San Giovanni cooked ham, black olive powder, yellow and red confit tomatoes e basil) | €17 | | |
| TONNO E CIPOLLA (Fiordilatte gentile di Agerola, cipolla rossa, tonno rosso) (Mozzarella cheese, red onion, red tuna) | €17 | | |
| JESSICA (Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte gentile di Agerola e N'duja) (Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese and N'duja) | €17 | | |
| SALSICCIA E FRIARIELLI (Provolone affumicata gentile di Agerola, Salsiccia di suino nero IGP e friarielli) (Smoked provolone, IGP black pig sausage and friarielli) | €16 | | |
| ZUCCA E PANCETTA (Crema di zucca, fiordilatte gentile di Agerola, pancetta piacentina dop, zucca al forno e basilico) (Pumpkin cream, fiordilatte gentile di Agerola, pancetta piacentina dop, baked pumpkin and basil) | €14 | | |
| LA FARCITA DI CASA (Crema di formaggio, crudo di Langhirano selezione oro 24 mesi, pomodoro invernale e insalata lattuga) (Cream cheese, Parma ham di Langhirano selection 24 months, ox heart tomato and lettuce salad) | €21 | | |
| PATANEGRA (Fiordilatte gentile di Agerola, pomodoro selezione Ciro Flagella e prosciutto Patanegra Riserva) (Mozzarella cheese, Ciro Flagella selection tomato and sweet and Reserve Patanegra Ham) | €50 | | |
| Acqua 75cl / Water 75cl | €5 | Bibite Soft drinks | €5 |
| Birra 35cl / Beer 35cl | €10 | Amari Digestive | da €7 |
| Birra 75cl / Beer 75cl | €18 | Caffè Espresso | €3 |
| | | Coperto / Cover charge | €5 |

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescr. del Reg. CE 853/2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/2004 regulation
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.