

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
Pasta patate provola e patanegra Pasta with potatoes provola and patanegra	€19
Risotto di zucca, Castelmagno dop e noci Risotto with pumpkin, Castelmagno chees and nut	€19

SECONDI PIATTI

Seppie e Scarola ripassata Cuttlefish and sautéed escarole	€21
Branzino in crosta di erbe e pure Sea bass in herbs crust and mashed potatoes	€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, pomodoro camone e basilico Bufala Campana D.O.P mozzarella, camone 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 e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella chese, basil)	€11		
CRUDO (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e 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 e 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, 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, Provolone del Monaco dop, lime e pepe rosa) (Fiordilatte, Gorgonzola, smoked Provolone, Provolone del Monaco dop, lime and pink pepper)	€15		
CAPRICCIOSA DI "CASA" (Fiordilatte, crema di carciofi, funghi chiodini, prosciutto cotto San Giovanni , polvere di olive nere, pomodorini confit gialli e rossi e basilico) (Fiordilatte, artichoke cream, chiodini mushrooms, San Giovanni cooked ham, black olive powder, yellow and red confit tomatoes e basil)	€17		
TONNO E CIPOLLA (Fiordilatte, cipolla rossa e tonno rosso) (Mozzarella cheese, red onion, red tuna)	€17		
JESSICA (Pomodoro gold selezione Ciro Flagella , fiordilatte e N'duja) (Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese and N'duja)	€17		
SALSICCIA E FRIARIELLI (Provolone affumicata, Salsiccia di suino nero IGP e friarielli) (Smoked provolone, IGP black pig sausage and friarielli)	€16		
ZUCCA E PANCETTA (Crema di zucca, fiordilatte, 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, 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.