

ANTIPASTI

Verdure dall'orto Vegetables from the land	€15
Magatello di vitello con salsa tonnata Veal topside with tuna sauce	€23
Parmigiana di Melanzane Eggplant parmigiana	€15
Polpo arrosto, patata affumicata, cipolla in agrodolce e paprika Roasted octopus, smoked potato, sweet and sour onion and paprika	€19
Cocktail di gamberi Shrimp cocktail	€31

FRITTI

Frittatina di pasta al Ragù Napoletano Pasta frittata with ragù	€15	Polpette di Melanzane, provolone del monaco Eggplant balls, provolone del monaco	€15
Frittura di Calamari, salsa tartara Fried Calamari, Tartar sauce	€19	Cheese	

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro "Casa Fiori Chiari" Spaghetti with tomato "Casa Fiori Chiari"	€17
Spaghetti alle vongole e zucchine Spaghetti, clams and courgettes	€21
Pasta, ceci e basilico Pasta with chickpeas and basil	€17
Fusilli fiori di zucca e ricotta salata Fusilli with squash blossoms and savoury ricotta	€19
Gnocchetti pesto di basilico e Tarallo Napoletano Potato dumplings with pesto basil and crumble	€19
Risotto con asparagi Asparagus risotto	€21

SECONDI PIATTI

Ricciola, piselli e agretti spadellati Amberjack, peas and stir fried glasswort	€29
Tonno scottato e gazpacho Seared tuna and gazpacho	€29
Tagliata di Filetto di Manzo e asparagi Sliced beef fillet and asparagus	€39
Tartare di Fassona Piemontese beef tartare	€31
Suprema di pollo, limone, salvia e patate Chicken supreme, lemon, sage and potatoes	€25
Cotoletta alla milanese Milanese cutlet "cotoletta"	€39

CONTORNI

Zucchine trifolate Stir fried zucchine	€9	Insalata misticanza Mixed salad	€9
Patate al forno Baked potatoes	€9	Verdure grigliate Grilled vegetables	€9

INSALATE

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P, coulis di Datterini, pomodori cuore di Bue e basilico Bufala Campana D.O.P mozzarella, cherry tomato tartare, Heirloom tomatoes and basil	€21
Insalata di pollo, mandorle, crostini di pane e bacon Chicken salad, almonds, croutons and bacon	€21
Insalata di Feta, pomodoro camone, olive nere e taccole Feta salad, camone tomato, black olives and snow peas	€21
Insalata Salmone Affumicato selezione coda nera, cetrioli, finocchio e pomodorini Smoked salmon salad with black tail selection, cucumbers, fennel and cherry tomatoes	€21

PIZZE

MARGHERITA (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella chese, basil)	€13		
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)	€19		
COTTO (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e prosciutto cotto San Giovanni Capitelli) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella chese, San Giovanni Capitelli cooked ham)	€19		
BUFALA (Pomodoro selezione Ciro Flagella , mozzarella di bufala e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, buffalo mozzarella cheese and basil)	€17		
MARINARA (Pomodoro selezione Ciro Flagella , olio aromatizzato all'aglio e origano) (Ciro Flagella selection tomato, garlic and oregano flavored oil)	€13		
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)	€21		
ZUCCHINE E RICOTTA (Crema di zucchine, fiordilatte, ricotta, fiori di zucca, olio alla menta, basilico) (Zucchini cream, mozzarella cheese, ricotta, zucchini flowers, mint oil, basil)	€17		
CAPRICCIOSA (Passata di ciliegino giallo, fiordilatte, carciofi grigliati, prosciutto cotto, olive taggiasche, polvere di funghi, crema di pomodori secchi) (Yellow cherry puree, mozzarella cheese, grilled artichokes, baked ham, taggiasca olives, mushroom powder, dried tomato cream)	€19		
TONNO E CIPOLLA (Fiordilatte, cipolla rossa e tonno rosso) (Mozzarella cheese, red onion, red tuna)	€19		
JESSICA (Pomodoro gold selezione Ciro Flagella , fiordilatte e N'duja) (Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese and N'duja)	€19		
SALSICCIA, FRIGGITELLI E POMODORINO (Provola affumicata, salsiccia di Suino Nero IGP e friggitelli) (Smoked provola, pork sausage and sweet green peppers)	€19		
GUANCIALE E ASPARAGI (Fiordilatte, guanciale e asparagi) (Mozzarella cheese, Pork cheek cured ham and asparagus)	€19		
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)	€23		
PATANEGRA (Fiordilatte, pomodoro selezione Ciro Flagella e prosciutto Patanegra Riserva) (Mozzarella cheese, Ciro Flagella selection tomato and sweet and Reserve Patanegra Ham)	€35		
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.