

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
Insalata di polpo, datterini, olive verdi, cipolle in agrodolce Octopus salad with cherry tomatoes, green olives, and sweet and sour onions	€19
Calamaro e panzanella Squid and panzanella (cucumbers, tomatoes and bread)	€25

FRITTI

Fiori di zucca in tempura, ricotta, acciughe del cantabrico, fior di latte e limone Zucchini flowers in tempura, ricotta, cantabrian anchovies, fior di latte, and lemon	€15
Polpette di melanzane, provolone del monaco Eggplant balls, provolone del monaco Cheese	€15
Frittura di Calamari, salsa tartara Fried Calamari, Tartar sauce	€19

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro "Casa Fiori Chiari" Spaghetti with tomato "Casa Fiori Chiari"	€17
Nerano: spaghetti alla chitarra alla nerano Nerano: spaghetti alla chitarra nerano style	€19
Linguina estiva: linguine con coulis di datterini rossi, stracciatella e pomodori confit Summer Linguine: linguine with red datterini coulis, stracciatella, and confit tomatoes	€19
Calamarata: Mezzi paccheri con calamari cacciaroli, datterino rosso, olive taggiasche e polvere di capperi Calamarata: Mezzi paccheri with cacciaroli squid, red datterini tomatoes, taggiasca olives, and caper powder	€17
Gnocchetti al ragu' di polpo Gnocchetti with octopus ragu'	€19
Insalata di riso "Casa Fiori Chiari" Rice salad "Casa Fiori Chiari"	€17

SECONDI PIATTI

Branzino con insalatina di finocchi, arancia e spinacino fresco Sea bass with fennel, orange, and fresh baby spinach salad	€27
Tonno scottato e gazpacho Seared tuna and gazpacho	€29
Tagliata di Filetto di Manzo e asparagi Sliced beef fillet and asparagus	€39
Carpaccio di manzo, rucola e Parmigiano Reggiano 36 mesi Beef carpaccio, arugula and 36 month aged Parmigiano Reggiano	€25
Suprema di pollo, maionese al sesamo e lime e patate Chicken supreme, sesame and lime mayonnaise, and potatoes	€25
Cotoletta alla milanese Milanese cutlet "cotoletta"	€39

CONTORNI

Zucchine trifolate Stir fried zucchini	€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, pomodori cuore di Bue e basilico Bufala Campana D.O.P mozzarella, 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		
STRACCIATELLA (Passata di datterino rosso selezione Ciro Flagella , stracciatella e pomodorini confit) (Ciro Flagella selection red datterino puree, stracciatella, and confit cherry tomatoes)	€19		
ORTOLANA (Provola affumicata, taccole, peperoni e chips di zucchine) (Smoked provola cheese, sugar snap peas, peppers and zucchini chips)	€17		
DIAVOLA GIALLA (Pomodorino 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		
ESTATE (Passata di datterino gold selezione Ciro Flagella , fiordilatte, asparagi, feta e marmellata di peperoncino) (Ciro Flagella selection red datterino puree, fiordilatte, asparagus, feta and chili jam)	€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.