

CASA *Fiori Chiari*



DOLCI

Tiramisù^{3,7,*} €11

Savoiaro bagnato in bagna al caffè,
crema al caffè e crema al mascarpone
coffee-soaked Savoiardi with coffee cream and mascarpone cream

Crostata con confettura di stagione^{1,3,7,8,*} €11

Pasta frolla alla mandorla e confettura,
servita con gelato alla vaniglia
Almond shortcrust pastry with jam, served with vanilla ice cream

Torta di ricotta e pere^{1,3,7,8,*} €11

Torta morbida alle nocciole, ricotta e pere
Soft hazelnut cake with ricotta and pears

Panna cotta al cocco e frutti di bosco^{3,*} €11

Panna cotta al cocco profumata al lime e frutti di bosco
Coconut panna cotta infused with lime, served with mixed berries

Profiteroles^{1,3,7,8,*} €13

Bignè farciti con gelato al caffè e salsa al cioccolato
Cream puffs filled with coffee ice cream,
served with chocolate sauce

Sorbetto artigianale^{VEGAN}: Limone, Cioccolato €9

Artisan sorbets: Lemon, Chocolate

Gelato artigianale^{3,7,8,*}: Caffè, Fiordilatte €9

Artisan ice cream: Coffee, Fiordilatte

Frutta fresca €13

Fresh fruit

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.





Caffè espresso intenso 100% arabica Illy Coffee intense espresso 100% Arabica Illy	€3
Caffè americano American coffee	€4
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€3
Ginseng Ginseng	€4
Caffè d'orzo Barley coffee	€4
Cappuccino Cappuccino	€4
Selezione di tè ed infusi Dammann Selection of Dammann teas and infusions	€7
Amari Digestive	da €7

VINI DOLCI

Friuli Venezia Giulia

al calice

LA RONCAIA

Picolit *Colli Orientali Picolit D.O.C.G.*

€15

€65

(Picolit)

Trentino Alto Adige

COLTERENZIO

Chantus *Vigneti delle Dolomiti I.G.T.*

€15

€65

(Petit Manseng)

Sicilia

DONNAFUGATA

Ben Ryè *Pantelleria D.O.C. (Zibibbo)*

€12

€65



gusta il sapore della tradizione.

Allergeni

- ⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine
- ⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova
- ⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce
- ⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia
- ⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- ⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano
- ⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape
- ⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti
- ⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini
- ⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.
Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Allergens

- ⁽¹⁾ Cereals containing gluten
- ⁽²⁾ Crustaceans and crustacean-based products
- ⁽³⁾ Eggs and egg-based products
- ⁽⁴⁾ Fish and fish-based products
- ⁽⁵⁾ Peanuts and peanut-based products
- ⁽⁶⁾ Soy and soy-based products
- ⁽⁷⁾ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⁽⁸⁾ Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- ⁽⁹⁾ Celery and celery-based products
- ⁽¹⁰⁾ Mustard and mustard-based products
- ⁽¹¹⁾ Sesame seeds and sesame seed-based products
- ⁽¹²⁾ Sulfur dioxide and sulfites
- ⁽¹³⁾ Lupins and lupin-based products
- ⁽¹⁴⁾ Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff.
However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.