

CASA *Fiori Chiari*



ANTIPASTI	Verdure dall'orto Vegetables from the land	€15	
	Zucca, stracciatella, salvia ⁷ Pumpkin, stracciatella, sage	€17	
	Parmigiana di melanzane ^{1, 5, 7, 8} Eggplant parmigiana	€17	
	Polpette al sugo e Parmigiano Reggiano 30 mesi ^{1, 3, 7} Meatballs with tomato sauce and Parmesan cheese 30 months	€20	
	Mozzarella di bufala campana D.O.P, pomodori cuore di bue e basilico ⁷ Bufala campana D.O.P mozzarella, cuore di bue tomatoes and basil	€21	
	Magatello di vitello con salsa tonnata ^{3, 4, 9, 12} Veal topside with tuna sauce	€23	
FRITTI	Mazzancolle, patata dolce, radicchio marinato, pinoli ^{2, 12} Prawns, sweet potato, marinated radicchio, pine nuts	€23	
	Classica tartar di manzo, maionese alla senape ^{3, 4, 5, 6, 8, 10, 12} Classic beef tartar, mustard mayonnaise	€25	
	Crocchette di baccalà, maionese di acciughe e limone ^{1, 3, 4, 5, 7, 12} Cod croquettes with anchovy and lemon mayonnaise	€21	
	Tempura di calamari, salsa tartara ^{1, 3, 5, 8, 9, 12, 14} Calamari tempura, Tartar sauce	€21	
	Spaghetti al pomodoro "Casa Fiori Chiari" ^{1, 7} Spaghetti with tomato "Casa Fiori Chiari"	€19	
	Calamarata: Mezzi paccheri con calamari cacciaroli, datterino rosso, olive taggiasche e polvere di capperi ^{1, 3, 14} Calamarata: Short pasta with cacciaroli squid, red datterini tomatoes, taggiasca olives and caper powder	€23	
PRIMI PIATTI	Bucatini all'amatriciana ^{1, 7} Bucatini pasta, tomato sauce, guanciale, pecorino romano, chili	€23	
	Tonnarelli al tartufo nero pregiato ^{1, 7} Tonnarelli with prized black truffle	€23	
	Risotto ai funghi porcini, lardo di Colonnata I.G.P. e prezzemolo ⁷ Porcini mushroom risotto, Colonnata I.G.P. lard, parsley powder	€25	
	Ravioli ripieni di cacio e pepe, gamberi rossi di Mazara ^{1, 2, 3, 7} Ravioli stuffed with cheese and pepper, red prawns from Mazara	€25	
	Branzino in guazzetto mediterraneo, carciofi trifolati , limone candito ⁴ Sea bass in Mediterranean stew, sautéed artichokes, candied lemon	€29	
	Calamari arrosto, radicchio marinato, melograno, noci, olive nere ^{4, 8, 12, 14} Roasted calamari, marinated radicchio, pomegranate, walnuts, black olives	€29	
SECONDI PIATTI	Roastbeef "Casa Fiori Chiari" ^{10, 12} Roast beef "Casa Fiori Chiari"	€29	
	Suprema, patate novelle alle erbe, maio di arachidi e lime Suprema, new potatoes with herbs, peanut mayo and lime	€29	
	Tagliata di filetto di manzo, patata dolce ¹² Sliced beef fillet, sweet potato	€39	
	Cotoletta alla Milanese ^{1, 3, 5, 7, 8} Milanese cutlet "cotoletta"	€39	
	Patate al forno ^{1, 5, 8} Baked potatoes	€9	Verdure grigliate Grilled vegetables
	Insalata misticanza Mixed salad	€9	Purea di patate dolci Sweet potato purée
CONTORNI			





INSALATE

Insalata mista, zucca, nocciole, melograno, quinoa soffiata, dressing al melograno⁸ Mixed Salad, pumpkin, hazelnuts, pomegranate, puffed quinoa, pomegranate dressing	€19
Insalata nizzarda (tonno sott'olio, uova sode, olive taggiasche e acciughe del Cantabrico)^{3,4} Niçoise salad (tuna in oil, hard-boiled eggs, taggiasca olives and Cantabrian anchovies)	€21
Insalata di pollo, mandorle, crostini di pane e bacon^{1,3,4,7,10,12} Chicken salad, almonds, croutons and bacon	€21
Insalata di Feta, pomodoro camone, olive nere e taccole⁷ Feta salad, camone tomato, black olives and snow peas	€21
Insalata Salmone Affumicato selezione coda nera, cetrioli, finocchio e pomodorini^{4,7} Smoked salmon salad with black tail selection, cucumbers, fennel and cherry tomatoes	€21

PIZZE

MARINARA¹ (Pomodoro selezione Ciro Flagella , olio aromatizzato all'aglio e origano) (Ciro Flagella selection tomato, garlic and oregano flavored oil)	€13
MARGHERITA^{1,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella cheese, basil)	€15
BUFALA^{1,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , mozzarella di bufala e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, buffalo mozzarella cheese and basil)	€17
DIAVOLA GIALLA^{1,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e N'duja) (Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese and N'duja)	€19
DIAVOLA ROSSA^{1,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e spianata piccante) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella cheese and spicy spianata)	€19
NAPOLI^{1,4,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, capers and basil)	€21
COTTO^{1,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e prosciutto cotto San Giovanni Capitelli) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese, San Giovanni Capitelli cooked ham)	€21
CRUDO^{1,7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e crudo di Langhirano selezione oro 24 mesi) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese, Parma ham di Langhirano selection 24 months)	€21
SALSICCIA E FUNGHI^{1,7} (Provola affumicata, finferli, champignon, salsiccia, timo, pepe nero) (Smoked provola, chanterelles, mushrooms, sausage, thyme, black pepper)	€21
RADICCHIO E GORGONZOLA^{1,7,8} (Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, noci tostate, miele) (Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, toasted walnuts, honey)	€21
STRACCIATELLA^{1,7} (Passata di datterino rosso, stracciatella, datterino rosso semidry, origano, basilico) (Red cherry tomato puree, stracciatella, semi-dry red cherry tomato, oregano, basil)	€21
FARCITA CON MORTADELLA^{1,7} (Mortadella, Stracciatella, pepe nero, zest di limone, basilico) (Mortadella, Stracciatella cheese, black pepper, lemon zest, basil)	€21
LA FARCITA DI CASA^{1,7} (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^{1,7} (Fiordilatte, pomodoro selezione Ciro Flagella e prosciutto Patanegra Riserva) (Mozzarella cheese, Ciro Flagella selection tomato and sweet and Reserve Patanegra Ham)	€39

Acqua 75cl / Water 75cl	€6
Birra 35cl / Beer 35cl	€10
Birra 75cl / Beer 75cl	€20

Bibite Soft drinks	€7
Amari Digestive	da €7
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.



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.