CASA Fiori Chiari

ANTIPASTI

Culatello di Zibello D.O.P., focaccina Casa Fiori Chiari [1] €29
Culatello di Zibello D.O.P., Casa Fiori Chiari focaccia

Tartare di tonno, robiola, erba cipollina [4, 7] €31
Tuna tartare, robiola cheese, chives

Crudité "Casa Fiori Chiari": tonno, ricciola, branzino, scampi, gambero [2, 3, 4, 7, 9] €45
Raw seafood selection "Casa Fiori Chiari": tuna, amberjack, sea bass, langoustine, prawns

Carpaccio di ricciola scottato, puntarelle, bagna cauda [1, 4, 7] €35
Seared amberjack carpaccio, puntarelle, bagna cauda

Passatina di ceci, gamberi, cozze e salvia [2, 14] €25
Creamed chickpea soup, prawns, mussels and sage

Vitello tonnato [3, 4, 10] €26
Veal with tuna sauce

Baccalà mantecato, polenta, cipolle borretane caramellate, olio al peperone crusco [4, 7, 8] €25
Creamed salt cod, polenta, caramelized borettana onions, peperone crusco oil

Parmigiana di melanzane [1, 7] €19
Eggplant parmigiana

PRIMI PIATTI

Risotto, zucca, ragù di triglia (min. 2 persone) [4, 7, 9] €26
Pumpkin risotto, red mullet ragù (min. 2 people)

Spaghettone alle vongole veraci [1, 12, 14] €30
Spaghettoni with clams

Mezzo pacchero "Casa Fiori Chiari" [1, 7] €19
Mezzo paccheri with tomato sauce "Casa Fiori Chiari"

Linguine, riccio, limone e bottarga [1, 4, 7, 12, 14] €31
Linguine with sea urchin, lemon and cured mullet roe

Ravioli di cicale di mare e il suo consommé [1, 2, 3, 12, 14] €27
Ravioli filled with mantis shrimp, mantis shrimp consommé

CONTORNI

Patate alle erbe €10
Herb-roasted potatoes

Purè di patate [7] €10
Potato purée

Verdure di stagione €10
Seasonal vegetables

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 row or not fullv cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

SECONDI PIATTI

Sogliola alla griglia, patate, salsa mugnaia [1, 4, 7, 12, 14] — €12/hg
Grilled sole, sliced potatoes, meunière sauce

Grigliata mista di crostacei, verdure e salsa catalana (x 2 persone) [2, 6] — €85
Mixed grilled crustaceans, vegetables, catalana-style sauce (x 2 people)

Pescato alla griglia o all'isolana [4, 12] — €13/hg
Grilled catch of the day, or Isolana style

Polpo arrosto, purea di carote, rapa rossa e indivia agrodolce [12, 14] — €33
Roasted octopus, smoked carrot purée, beetroot, sweet-and-sour endive

Fritto classico di mare e maionese al lime [1, 2, 3, 4, 5, 14] — €29
Mixed fried seafood, lime mayonnaise

Guancia di vitello, purè di patate e cavolo nero [7] — €35
Veal cheek, mashed potatoes, Tuscan kale

Tagliata di manzo, ristretto, patate alle erbe — €39
Sliced beef steak with jus, herb-roasted potatoes

Cotoletta alla Milanese [1, 3, 5, 8] — €39
Milanese-style veal cutlet

PIZZE

MARGHERITA [1, 7] — €15
(Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte, basilico)
(Ciro Flagella selection tomato, mozzarella, basil)

FORTE DEI MARMI [1, 4, 7] — €21
(Fiordilatte, fiori di zucca, alici del Cantabrico, basilico)
(Mozzarella, zucchini flowers, Cantabrian anchovies, basil)

DIAVOLA GIALLA [1, 7] — €23
(Pomodorino gold selezione Ciro Flagella, fiordilatte, n'duja, basilico)
(Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella, n'duja, basil)

CRUDO [1, 7] — €25
(Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte, prosciutto crudo selezione Langhirano 24 mesi, basilico)
(Ciro Flagella selection tomato, mozzarella, Parma ham Langhirano selection 24 months, basil)

ZUCCA, PROVOLA E GUANCIALE [1, 7] — €25
(Crema di zucca, provola affumicata, guanciale, basilico)
(Pumpkin cream, smoked provola, guanciale, basil)

Coperto / Cover charge — €5

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.