

Fiorellino

INSALATE

POULET +10 CREVETTES +12 THON +14 STEAK +15

CESARE FIORELLINO 12 / 20

Laitue romaine, Parmigiano Reggiano, sauce crémeuse à l'ail, pancetta
Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano, creamy garlic dressing, pancetta

MISTICANZA 10 / 18

Mélange de laitues, tomates cerises, concombres, fruits de saison, huile d'olive, vinaigre de vin
Blend of mixed lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, seasonal fruits, olive oil, wine vinegar

PANZANELLA 21

Tomates heirloom, concombres, oignons rouges, crostini, basilic, menthe
Heirloom tomatoes, cucumbers, red onions, crostini, basil, mint

ANTIPASTI

POLPETTE 20

Veau et porc biologique, sauce tomate, Parmigiano Reggiano
Organic veal and pork, tomato sauce, Parmigiano Reggiano

FRITTO MISTO 27

Calmars frits, crevettes, courgettes, piments, herbes, aioli au citron et origan
Fried calamaris, shrimps, zucchinis, chilies, herbs, lemon oregano aioli

BURRATA DI BUFALA 28

Tomates heirloom, pêches, pesto de roquette
Heirloom tomatoes, peaches, arugula pesto

AGNELLO SCOTTADITO 14/UN

Côtelettes d'agneau biologique, salsa verde
Organic grass-fed lamb chop, salsa verde

TARTARE DI TONNO 24

Mangue marinée, avocat, piments, mollica
Pickled mango, avocado, chilies, mollica

CARPACCIO DI MANZO 32

Carpaccio de boeuf, truffe, pecorino, piments marinés, roquette
Beef carpaccio, truffle, pecorino, pickled chilies, arugula

PASTA TRAFILATA IN CASA

RIGATONI CARBONARA 28

Guanciale, jaune d'oeuf, Pecorino Romano
Guanciale, egg yolk, Pecorino Romano

AGNOLOTTI FONDUTA 27

Fondue au parmesan, noisettes confites, beurre brun, sauge
Parmigiano fondue, candied hazelnuts, brown butter, sage

CRESTE DI GALLO BOLOGNESE 29

Sauce Bolognese, Parmigiano Reggiano, basilic
Ragù Bolognese, Parmigiano Reggiano, basil

SPAGHETTI AGLIO E GAMBERI 30

Crevettes, ail, piments
Shrimps, garlic, chilies

TAGLIATELLE FUNGHI 31

Champignons forestiers, pâte de truffe, bagna cauda, Parmigiano Reggiano
Wild mushrooms, truffle paste, bagna cauda, Parmigiano Reggiano

GNOCCHI POMODORO 27 + 9 BURRATA

Ricotta, tomates italiennes, ail, Parmigiano Reggiano, basilic
Ricotta, plum tomatoes, garlic, Parmigiano Reggiano, basil

SECONDI

PESCE DEL GIORNO P.M CARNE DEL GIORNO P.M



PIZZA

Rossa

LA CLASSICA 19

FIOR DI LATTE – Basilic / Basil
BURRATA +9\$

AMERICANA 24

FIOR DI LATTE – Pepperoni

DIAVOLA 26

FIOR DI LATTE – Spianata, piments calabrais, olives
Spianata, chili calabrais, olives

CONTADINA 26

FIOR DI LATTE – Saucisses italiennes, oignons rouges, fromage de chèvre, basilic
Italian sausage, red onions, goat cheese, basil

QUATTRO STAGIONI 27

FIOR DI LATTE – Prosciutto cotto, champignons, olives, artichauts
Prosciutto cotto, mushrooms, olives, artichokes

AFFUMICATA 28

Poivrons fumés, speck, mozzarella fumée
Smoked red peppers, speck, smoked mozzarella

CAPRESE 29

Tomates cerises confites, ricotta fouettée, basilic
Marinated cherry tomatoes, whipped ricotta, basil



Bianca

CACIO E PEPE 26

FIOR DI LATTE / PECORINO ROMANO – Pancetta, poivre noir / black pepper

EMILIA 28

FIOR DI LATTE / PARMIGIANO REGGIANO – Prosciutto, saba, roquette / arugula

TARTUFATA 30

FIOR DI LATTE – Champignons, pâte de truffe, Parmigiano Reggiano
Mushrooms, truffle paste, Parmigiano Reggiano

ORTOLANA 25

FIOR DI LATTE – Fromage de chèvre, légumes saisonniers, roquette
Goat cheese, seasonal vegetables, arugula

SALSICCIA E FRIARIELLI 27

MOZZARELLA DI BUFALA – Pesto de rapinis, saucisses italiennes
Rapini pesto, italian sausages

STRACCIATA 29

FIOR DI LATTE – Pesto de basilic, prosciutto cotto, stracciatella, pistaches
Basil pesto, prosciutto cotto, stracciatella, pistachios