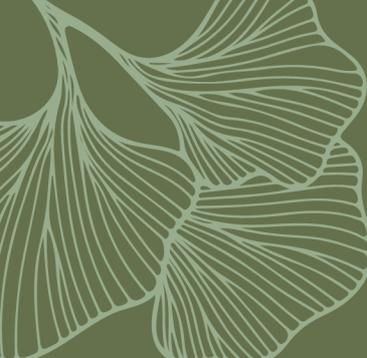


FIORITO

me  
nu



# Piatti del giorno

pensati dal nostro Chef

Pinsa Prosciutto e Fichi

€15,00

Pinsa Pomodorini e Salmone Marinato

€13,00

Pinsa Friggitelli e Pecorino Romano

€13,00

Catalana di Gamberi e Pomodorini

€18,00

Tagliolini Vongole e Fiori di zucca

€18,00

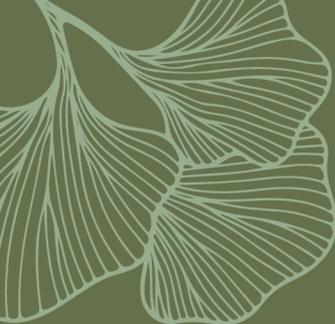
Calamari alla Griglia

€17,00

Soutè di Cozze

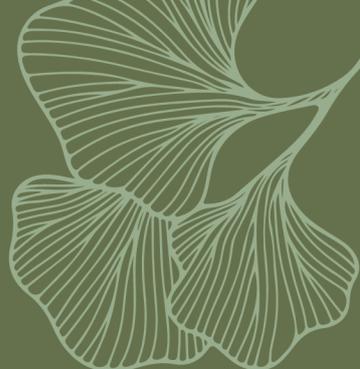
€16,00





# Antipasti

## Dalle origini di Fiorito



Selezione di Salumi Umbri

€15,00

Crudo di Preci al coltello cestino di Pinsa olio e sale

€16,00

Selezione di Formaggi Umbri e confetture

€16,00

Uovo al Tartufo Nero Estivo

€14,00

## Dalla Cucina

Gamberi al Panko e salsa Agrodolce

€13,00

Fagottino Croccante di Zucchine

€11,00

Tartare di Tonno, Soia Zenzero e Lime

€14,00

Moscardino Fritto e salsa Agrodolce

€14,00

Bao con ripieno del giorno

€13,00

Fagottino croccante di Melanzane e fonduta di provola fredda

€11,00

Crostone di Pane con Polipetti alla Luciana

€14,00



# Primi

|   |         |
|---|---------|
| Raviolo ripieno di Burrata ai tre Pomodorini<br>Datterino Rosso, Datterino Giallo e Pachino | € 15,00 |
| Tagliolino alla Puttanesca di Spigola   | € 16,00 |
| Fettuccine al Ragù Bianco   | € 14,00 |
| Wok di pollo, riso Venere, Basmati e Integrale saltato<br>con Soia e Verdurine di stagione  | € 15,00 |

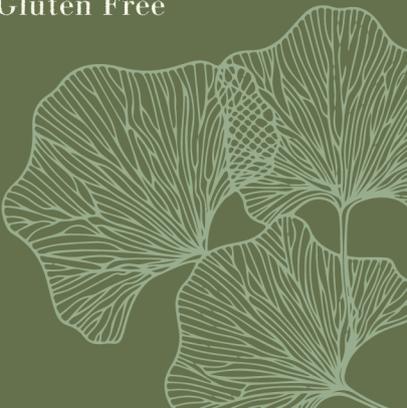


## La Tradizione

|   |         |
|---|---------|
| Fettuccine all'Alfredo, con scaglie di Tartufo Estivo | € 18,00 |
| Mezze Maniche all'Amatriciana                         | € 14,00 |
| Mezze Maniche alla Carbonara                          | € 14,00 |
| Tonnarello Cacio Pepe e Fiori di Zucca                | € 15,00 |

Per i celiaci, è possibile realizzare ogni condimento con una pasta Gluten Free

Selezione di Pane e Pizza fatti in casa  
€2,50



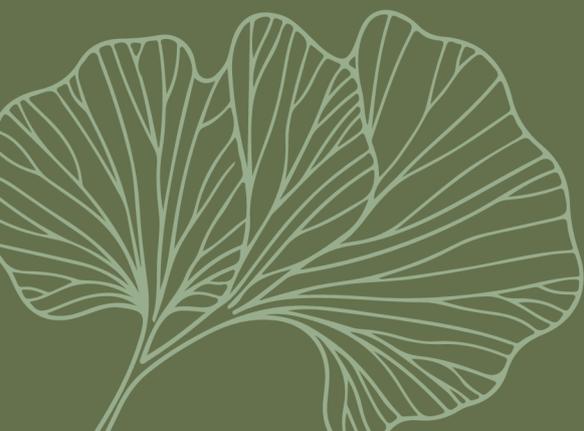


## Secondi

|   |         |
|---|---------|
| Polletto al mattone <sup>10</sup>  | € 19,00 |
| Tagliata di manzo Danese con Salse di accompagnamento<br>Salse: Agrodolce - Tartufo - Chimichurry - Senape          | € 25,00 |
| Polpette di magro sfumate allo Chardonnay <sup>1-3-5-7-10-13</sup>  | € 17,00 |
| Medaglione di Manzo Danese ai Ferri   | € 25,00 |
| Polpo rosticcato su vellutata di Carote al dry <sup>1-4-9-11</sup>  | € 24,00 |
| Trancio di Salmone scottato e Verdurine di stagione <sup>1-4-9-11</sup>   | € 22,00 |
| Tataki di Tonno, Burrata di Andria e pomodorini Confit <sup>1-4-9-11</sup>  | € 24,00 |

## Contorni

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Friggitelli                       | € 8,00 |
| Cicoria Ripassata                 | € 8,00 |
| Patate al Forno                   | € 8,00 |
| Insalata Verde                    | € 8,00 |
| Finocchi e Glassa al<br>Balsamico | € 9,00 |



# Dolci

Tiramisù

€ 9,00

Frutta di Stagione

€ 9,00

Gelato alla Crema e Amarene

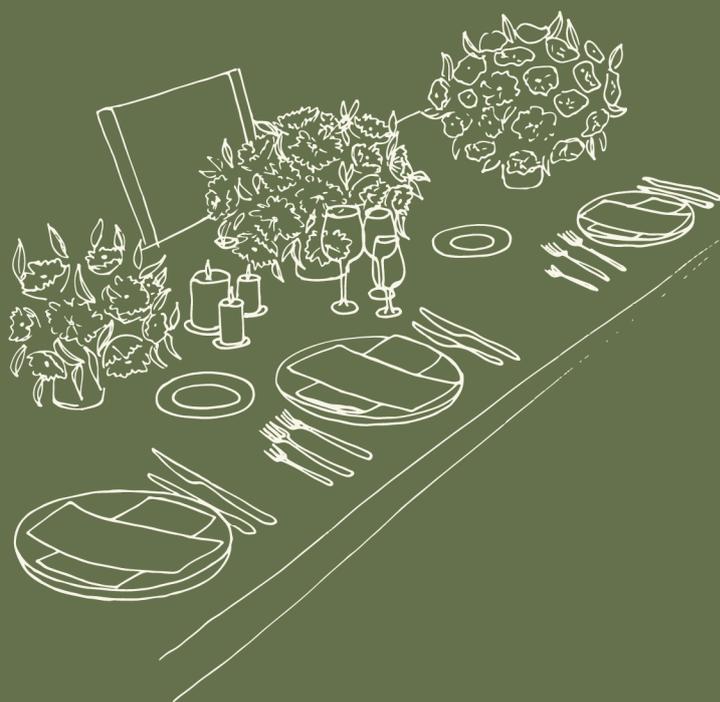
€ 9,00

Cheesecake ai frutti di bosco

€ 9,00

Semifreddo alle Mandorle caramellate e Cioccolato

€ 9,00



## Lista degli Allergeni:

1 - Cereali; 2 - Crostacei; 3 - Uova; 4 - Pesce;  
5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte; 8 - Frutta a  
Guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape;  
11 - Molluschi; 12 - Lupini; 13 - Glutine; 14 -  
Anidride Solforosa e Solfiti



GLUTEN FREE

# Acqua bolle

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Fiorito 700ml        | € 2,50 |
| San Pellegrino 750ml | € 3,00 |
| Voss 375ml           | € 4,00 |
| Perrier 350ml        | € 6,00 |
| Voss 800ml           | € 9,00 |

# Acqua stille

|               |        |
|---------------|--------|
| Fiorito 700ml | € 2,50 |
| Panna 750ml   | € 3,00 |
| Voss 375ml    | € 4,00 |
| Fiji 500ml    | € 8,00 |
| Voss 800ml    | € 9,00 |

# Acqua tonica

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| San Pellegrino<br>Cocktail Zero 330ml | € 5,00 |
| Fever-Tree<br>Mediterranea 200ml      | € 5,00 |
| Fever-Tree<br>Premium Indian<br>200ml | € 5,00 |
| Fever-Tree<br>Elderflower 200ml       | € 5,00 |
| Fever-Tree Signature<br>Zero 200ml    | € 5,00 |