

Fiori

Antipasti & Boccati

ANTIPASTO "FIORI" (para 2 personas) €12.590

con prosciutto di Parma, mortadella, prosciutto cotto, salmón curado, bocconcini de mozzarella y focaccia con romero

ANTIPASTO VEGETARIANO €5.640

con berenjena, tomate rostizado en aceite de oliva virgen extra, pimiento asado, alcachofas, bocconcini de mozzarella y focaccia al romero

CARPACCIO DI MANZO €7.920

finas lonjas de lomo de res con parmesano, rúcula, alcaparras, limón, aceite de oliva virgen extra y crotones de ciabatta

TRÍO DE "PIZZETTE" (3uds) €4.596

- 1 con mozzarella y tomate confitado
- 1 con prosciutto con berenjena, aceitunas y tomate
- 1 con salmón curado, mascarpone y eneldo

BRUSCHETTA DE FOCACCIA €3.936

con carpaccio de lomo de res, cebolla caramelizada, tomate confitado y pesto de pistacho

CUARTETO DE BRUSCHETTE (4uds) €6.674

- 1 con prosciutto di Parma y tomate rayado
- 1 con hongos mixtos salteados y mousse de queso
- 1 con tomate confitado y mozzarella
- 1 con salmón curado sobre mousse de queso con eneldo

BOCCATI DI CARDINALE DI YAYO

de masa madre de pizza

- 2 con mousse de queso con eneldo, salmón curado y aceitunas €3.936
- 2 con prosciutto di Parma, higos, queso pecorino y brotes de albahaca €3.936
- 2 con tomate confitado, bocconcini de mozzarella, reducción de vinagre balsámico y rúcula €3.936

DEGUSTAZIONE DI BOCCATI DI CARDINALE DI YAYO (3uds) €5.990

- 1 con mousse de queso con eneldo, salmón curado y aceitunas
- 1 con prosciutto di Parma, higos, queso pecorino y brotes de albahaca aceitunas
- 1 con tomate confitado, bocconcini de mozzarella, reducción de vinagre balsámico y rúcula

FOCACCIA ITALIANA

la tradicional delgada, a escoger entre:

- aceite de oliva virgen extra, romero y ajo €2.300
- tomate, mozzarella, albahaca y ajo €3.900
- berenjena asada y pesto €3.900

Pizza

Nuestras masas de pizza son elaboradas exclusivamente con masa madre natural. Esta masa no contiene ningún tipo de levaduras añadidas, lo cual mejora la textura, el sabor, y la fermentación natural ayuda a que haya un alto contenido de fibra saludable.

CIPOLLA E TONNO €7.200 €12.600

pesto calabrese, hongos, cebolla caramelizada, mozzarella y atún en aceite de oliva y especias

DI CARPACCIO €7.650 €13.340

carpaccio de lomo de res, cebollino, apio, limón, rúcula, aceite de oliva virgen extra, pomodoro y lascas de parmesano

GRANJA BBQ €7.650 €13.340

pechuga de pollo marinada en hierbas, brócoli, zanahoria, salsa barbacoa con maracuyá y pomodoro

GIARDINIERA -VEGETARIANA- €6.850 €11.970

espárragos, alcachofas, cebolla caramelizada, zanahoria, mozzarella y pomodoro

MARGARITA DI FIORI -VEGETARIANA- €6.850 €11.970

tomate deshidratado, bocconcini de mozzarella, albahaca y pomodoro

PROSCIUTTO E FUNGHI €6.850 €11.970

jamón cocido, hongos, mozzarella y pomodoro

QUATTRO FORMAGGI €8.660 €15.140

gorgonzola, mozzarella, parmesano y pecorino, durazno asado, crema de vinagre balsámico y pomodoro

BIANCA €8.660 €15.140

camarones, pancetta, brócoli, mozzarella, salsa blanca Bechamel

STELLA DI MARE €8.660 €15.140

camarones, mejillones, calamar, pulpo, perejil, aceite de oliva virgen extra, mozzarella y pomodoro

HORTELANA €7.650 €13.340

pera pochada en vino tinto, queso gorgonzola, mozzarella, pancetta y pomodoro

PISTACCHIO €8.660 €15.140

pesto de pistacho, prosciutto cotto, burrata di búfala, mozzarella y pomodoro

PROSCIUTTO DI PARMA €8.660 €15.140

jamón de Parma curado, rúcula, lascas de parmesano, aceite de oliva virgen extra, mozzarella y pomodoro

FIORI €8.660 €15.140

prosciutto di Parma, chorizón español Nobleza, chile mundial, mozzarella, lascas de parmesano, burrata di búfala y pomodoro

SPAGNOLA €8.660 €15.140

chorizón español Nobleza, queso manchego, mozzarella y pomodoro

BOLOGNESE €8.660 €15.140

carne molida de res (receta tradicional italiana) mozzarella y pomodoro

CAPRICCIOSA €8.660 €15.140

jamón cocido, hongos, tomates cereza asados, aceitunas negras, mozzarella, alcachofas, aceite de oliva virgen extra y pomodoro

MORTADELLA €7.200 €12.600

mortadella, mozzarella, pesto, albahaca, pistacho, rayadura limón y pomodoro

Fiori

Sopas



ZUPPA DI CIPOLLE €5.040
caldo de verdura, cebolla confitada y tosta de foccacia con queso mozzarella gratinado

CREMA DI SALMONE €5.760
crema de salmón con fondo de pescado, eneldo y crotones de queso parmesano

CREMA DI POMODORO €5.040
a base de tomates rostizados, albahaca, ajo, cebolla y romero, con queso parmesano y focaccia



Ensaladas



ALLE FRAGOLE €6.240
fresas, espinacas, aguacate, queso mozzarella, almendras y vinagreta con semillas de amapola

MARINARA €7.980
lechugas mixtas, rúcula, mozzarella fresca, tomates cereza, alcaparras, aceitunas y boquerones

CAPRESE €5.980
tomate saladet, bocconcini de mozzarella, albahaca, pesto, aceite de oliva virgen extra y crema de vinagre balsámico

INSALATA "FIORI" €6.980
tomate asado, mozzarella di búfala, albahaca, aceto balsámico, aceite de oliva virgen extra y muffin de hongos

AI GAMBERI €8.820
lechugas mixtas, camarones, aguacate, pepino, repollo morado y mango, vinagreta de maracuyá y miel

Proteína adicional (100grs):
Pechuga de pollo €2.480
Lomito de res a la parrilla €6.120

Salmón a la parrilla €4.920
Atún sellado al sartén €4.510
Camarón salteado €5.120

Pastas



LINGUINE AI FRUTTI DI MARE €9.890
con camarones, calamar, pulpo, mejillones y almejas en salsa de vino blanco con ajo y perejil

RAVIOLES €8.680
reellenos de pera y rúcula en mantequilla con salvia, semillas de marañón y pancetta

 **SPAGHETTI "ALLA CARBONARA"** €8.150
la receta tradicional con huevo, queso pecorino y pancetta

TAGLIATELLE €7.950
con pancetta, mantequilla, salvia, bocconcini de mozzarella y crujiente de prosciutto

 **PENNE RIGATE "ALLA PUTTANESCA"** €7.950
con tomates, aceitunas, anchoas, ajo, alcaparras y queso parmesano

RAVIOLES ARTESANALES DE SALMÓN €11.860
en salsa de eneldo con camarones

PASTA "ALLA CHECCA" €7.950
tomates cereza, mozzarella, pomodoro, albahaca, ajo, mantequilla y parmesano

GNOCCHI DE PAPA "AL PESTO CALABRESE" €8.680
con pimientos asados, tomates cereza confitados, hongos, pesto calabrese y queso parmesano

RIGATONI "ALLA BOLOGNESE" €8.680
pasta corta, pomodoro, sofrito bolognese y parmesano -clásica receta italiana-

*Disponible también sin gluten 

Pescado, pollo y carne



FILETE DE CORVINA CON PIMIENTOS Y ACEITUNAS €13.840
sellado a la sartén con aceite de oliva virgen extra, chile dulce asado, aceitunas y alcaparras, servido con arancini

FILETE DE SALMÓN "ALL'ITALIANA" €12.990
filete de salmón sellado a la sartén con vino blanco, ajo, cebolla, tomates deshidratados, espinacas y parmesano, gnocchi de papa con tomates cereza y cebolla morada

SCALOPINI DI POLLO "AL LIMONE" €9.980
filete de pechuga de pollo a la sartén, salsa de limón, vegetales salteados y papitas al romero

SALTIMBOCCA "ALLA ROMANA" €9.980
escalopes de lomo de cerdo sellados a la sartén con prosciutto, salvia, mantequilla y vino blanco, acompañado de risotto con hongos

FILETTO DI MANZO "AL GORGONZOLA" €13.940
lomito de res a la parrilla, cremosa salsa de gorgonzola, salteado de papas semilla, cebolla y tomate cereza

POLPETTE "DELLA NONNA" €8.990
albóndigas caseras de carne de res en salsa de tomate con pimientos, hongos y cebollitas confitadas, polenta "alla romana"

Postres



DÚO CHOCOLATE & CHEESECAKE €3.860
mousse de chocolate y cheesecake con frutos rojos

CREPA EN SALSA DE CARAMELO Y CAFÉ €3.860
flambeada con Sambuca dei Cesari Luxardo, helado de vainilla

PANNA COTTA €4.720
con cerezas Luxardo en Maraschino

TIRAMI-SÙ €3.980
a nuestra manera... preparado en mesa

TARTA SACHER €3.980
la famosa tarta austriaca de chocolate servida con chantilly



Te invitamos a ver la variedad de repostería en nuestras urnas.

Precios incluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio.