



pizza



Nuestras pizzas son elaboradas exclusivamente con masa madre natural. Esta harina 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   $\$6.990$ $\$12.233$
pesto calabrese, hongos, cebolla caramelizada, mozzarella y speck

DI CARPACCIO  $\$7.400$  $\$12.950$
carpaccio de lomito de res, cebollino, apio, limón, rúcula, aceite de oliva extra virgen, pomodoro, y lascas de parmesano

GRANJA BBQ  $\$7.400$  $\$12.950$
pechuga de pollo marinada en hierbas, brócoli, zanahoria, pomodoro y salsa barbacoa con maracuyá

GIARDINERA -VEGETARIANA-  $\$6.640$  $\$11.620$
espárragos, alcachofas, cebolla morada, zanahoria, pomodoro y mozzarella

MARGARITA DI FIORI  $\$6.640$  $\$11.620$
pomodoro, tomate, bocconcini di mozzarella y albahaca

PROSCIUTTO E FUNGHI  $\$6.640$  $\$11.620$
jamón cocido, hongos, pomodoro y mozzarella

TRE FORMAGGI  $\$8.400$  $\$14.700$
ricotta, gorgonzola y mozzarella, durazno asado, pomodoro y reducción de vinagre balsámico

BIANCA  $\$8.400$  $\$14.700$
camarones, pancetta, brócoli, mozzarella, salsa blanca Bechamel

STELLA DI MARE  $\$8.400$  $\$14.700$
camarones, macarela, mejillones, almejas, calamar, perejil, aceite de oliva extra virgen, mozzarella y pomodoro

HORTELANA  $\$7.400$  $\$12.950$
pera pochada en vino tinto, queso gorgonzola, mozzarella, pancetta y pomodoro

PISTACCHIO  $\$8.400$  $\$14.700$
pesto de pistacho, prosciutto cotto, burrata di búfala, mozzarella, pomodoro

PROSCIUTTO DI PARMA  $\$8.400$  $\$14.700$
jamón de Parma curado, rúcula, lascas de parmesano, aceite de oliva, mozzarella y pomodoro

SALMONE  $\$9.480$  $\$16.590$
salmón curado, espárragos, mozzarella, aguacate y pomodoro

FIORI  $\$8.400$  $\$14.700$
prosciutto di parma, mozzarella, lascas de parmesano, yema de huevo y vinagreta de frutos rojos



sopas



ZUPPA DI CIPOLLE E UOVO $\$5.240$
caldo de verdura, con cebolla confitada y tosta de focaccia con yema de huevo curado

CREMA DI SALMONE $\$6.760$
crema de salmón con fondo de pescado, crotones de queso Parmesano y hojas de eneldo

MINESTRA MARITATA $\$5.240$
caldo de carne, acelgas, espinacas, zanahoria, zuquini y repollo, servido con focaccia



ensaladas



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

MOLTO SANA ¢7.380
brócoli, mandarina, arándanos, semillas de marañón, nueces nogal y pechuga de pollo con aderezo "Fiori"

AI FICHI ¢8.120
rúcula, radicchio, tomates secos, higos, prosciutto di Parma, mozzarella marinada en aceite de oliva extra virgen y orégano

INSALATA "FIORI" ¢6.980
tomates pelados, mozzarella di búfala, albahaca, aceto balsámico, aceite de oliva extra virgen y muffin de hongos

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

PROTEÍNA ADICIONAL:

Pechuga de pollo	¢2.082
Salmón a la parrilla	¢4.920
Atún sellado al sartén	¢4.510
Lomito de res a la parrilla	¢4.920

pastas



RAVIOLES ¢7.980
reellenos de pera y rúcula en mantequilla con salvia, semillas de marañón y pancetta

TORTELLI ¢9.280
de salmón en salsa de eneldo y espárragos con nueces nogal

PAPARDELLE ¢7.980
con pancetta, mantequilla, salvia, mozzarella de búfala y crujiente de prosciutto

CASARECCE -SIN GLUTEN- ¢7.980
en salsa blanca con hongos, ajo y perejil, focaccia con orégano

PANSOTTI DE CAMARON ¢8.980
con almeja, mejillones, calamar, vino blanco, pomodoro, ajo y perejil

las carnes



FILETE DE CORVINA CON PIMIENTOS Y ACEITUNAS ¢13.840
sellado al sartén con aceite de oliva extra virgen, chile dulce asado, aceitunas y alcaparras, servido con frittata de polenta

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ¢9.980
escalopes de lomo de cerdo sellados al sartén con prosciutto, salvia, mantequilla y vino blanco. Acompañado de risotto con hongos

"TAGLIATA" DI MANZO ¢13.940
lomito de res al sartén, cortado en lonjas, salsa de aceto balsámico con ajo, romero, laurel y tomillo, sobre pappardelle con juliana de verduras



postres



RAVIOLES DE RICOTTA Y NUTELLA ¢4.720
en cremosa salsa de mandarina

FONDUE DE CHOCOLATE ¢5.840
con Frangélico, servido con frutas de temporada

CREPA DEI CESARI ¢3.460
en salsa de caramelo y café, flambeada con Sambuca dei Cesari Luxardo

TORTA DI FORMAGGIO ¢3.460
con pistacho, crema de mandarina y tierra de nueces

PANNA COTTA ¢4.720
con cerezas Luxardo en Maraschino

TIRAMI-SÙ ¢3.460
a nuestra manera... preparado en mesa

PIZZOLATA ¢4.720
Masa madre con chocolate oscuro, dulce de leche, chocolate, chiantilly, galleta Oreo y fresas



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