



FIORE
di latte
PIZZERIA

dalla cucina...

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA, RIPIENI DI ACCIUGHE E RICOTTA, PESTO DI POMODORI SECCHI
EURO 10,00

GAMBERONI IN PASTA KATAIFY, GUACAMOLE, MISTICANZA
EURO 12,00

INSALATA DI SEPIE, CREMA DI PISELLI, DATTERINO CONFIT, PATATE E FAGIOLINI
EURO 11,00

CALAMARETTI RIPIENI DI PATATE, SCAROLA RIPASSATA ALL'AGLIO E PEPERONCINO
EURO 12,00

TARTARE DI FASSONA, AVOCADO, TATAKI DI POMODORO, CREMA DI BURRATA
EURO 11,00

FILETTO DI MAIALE, VERDURE E CONFETTURA DI FRAGOLE
EURO 13,00

LA PIZZA FRITTA A 6 SPICCHI
Stracciatella e Crudo Sant'Ilario
EURO 11,00

Ragù Napoletano, Cialde di Parmigiano e Basilico
EURO 10,00

Coperto 1,50

*Il pane servito viene preparato in casa con lievito madre
Maggiorazione 1 euro per aggiunte
Per allergie e intolleranze chiedere allo staff e controllare la lista allergeni
* prodotto sottoposto ad abbattimento*

dal forno...

MARGHERITA
Pomodoro San Marzano Dop, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo
EURO 7,00

MARINARA
Pomodoro san Marzano, Basilico, Origano, Aaglio Rosso, Acciughe Cantabrieche
EURO 8,00

REGINA
Pomodoro San Marzano, Datterino, Mozzarella di Bufala Barlotti (all'uscita), Basilico, Olio Evo
EURO 11,00

ROMANA
Pomodoro San Marzano, Capperi Cuzati, Fior di Latte, Basilico, Acciughe di Cetara
EURO 10,00

BURROSA
Pomodoro San Marzano, Burratina (125 gr), Datterini Confit, Olio Evo, Basilico
EURO 11,00

CAPRICCIOSA
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Carciofi, Champignon, Olive Taggiasche, Cotto "Branchi"
EURO 11,00

ALLA CARBONARA
Fior di Latte, Guanciale Croccante, Cialde di Pecorino, Pepe Nero, Salsa al Tuorlo d'Uovo
EURO 11,00

INDIAVOLATA
Provola, 'Nduja, Olive Taggiasche, Peperoni Arrostiti, Porri Fritti
EURO 11,00

CAPPELLO DEL PRETE
Cornicione Ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano, Provola, Salame di Nero Casertano
EURO 12,00

dal forno...

SANT'ILARIO
Stracciatella, Pesto di Basilico, Crudo Sant'Ilario, Pomodorino Confit
EURO 12,00

TONNARA
Fior di Latte, Pomodoro Giallo, San Marzano Confit, Olive, Capperi, Cipolla di Tropea, Tonno di Cetara
EURO 12,00

LANGHE IN PRIMAVERA
Crema di Asparagi, Tartare di Fassona, Asparagi Cotti nel Ghiaccio, Perlage di Tartufo e Croccante di Parmigiano
EURO 13,00

SOGNO D'ESTATE
Crema di Zucchine, Fiori di Zucca, Provolone del Monaco, Fior di Latte, Acciughe di Cetara
EURO 11,00

MADE IN SUD
Salsiccia a Punta di Coltello, Patate Parmentier, Vellutata di Datterino, Provola Affumicata
EURO 11,00

HORTUM
Zucchine, Fagiolini, Fiore di Zucca, Cipolla di Tropea, Peperoni Arrostiti, Rucola, Fior di Latte
EURO 11,00

MARGHERITA 4K
¼ di San Marzano e Stracciatella, ¼ Pomodoro Giallo e Provola, ¼ Ragù di Datterino e Bufala, ¼ Pomodori del Piennolo e Fior di Latte
EURO 12,00

BUFALA BILL
Blu di Bufala, Stracco di Bufala, Provola di Bufala, Mozzarella di Bufala, Tarallo Sbriciolato e Marmellata di Fichi
EURO 13,00

CALAMARATA
Provola Affumicata, Calamaretti Ripassati, Carciofi Arrostiti, Pesto di Finocchietto e Acciughe, Pomodorini Gialli Semi-dry
EURO ??,00

dalla nostra pasticceria...

DELIZIA AL LIMONE
EURO 6,50

PROFITEROLES AL TIRAMISÙ
EURO 6,50

LA ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE, CREMA PASTICCERA, PANNA E AMARENE FABBRI
EURO 6,50

BABÀ AL RHUM PANNA E FRAGOLE
EURO 6,50

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO
EURO 7,00

PICCOLA PASTICCERIA
(Cannolo Siciliano, Bigné al Tiramisù, Coda d'Aragosta alla Crema, Crème Brûlée)
EURO 8,00