



FIORE

di latte

Una lunga storia di cucina, di impegno e di amore è quella di Pasquale Petrillo, classe 1988 originario di Caserta.

Fin da bambino coltiva questa passione con i nonni, in famiglia per poi diplomarsi all'Istituto Alberghiero.

Seguono diverse esperienze all'estero per poi approdare sul lago Maggiore dove incontra Joey, che diventerà sua moglie, e con la quale darà vita al Fiore di Latte, prima a Mergozzo in una piccola suggestiva location dove fin da subito si farà notare e poi a Feriolo dove crescono ambizioni e successo!

La caratteristica fondamentale del "Fiore di Latte" è certamente la condivisione di una nuova visione imprenditoriale, una selezione attenta e competente, l'attenzione maniacale per gli ingredienti freschi, stagionali ed eccellenti e, naturalmente, l'amore...per la pizza!

Il Fiore di Latte è il risultato di una perfetta combinazione di ingredienti antichi e moderne tecniche di lavorazione, ricerca ed evoluzione continue, utilizzo di solo materie di prima qualità, un ambiente moderno, giovane ed accogliente, collaboratori competenti, cordiali e gentili.

Premi, riconoscimenti, segnalazioni su guide di prestigio...sono solo l'inizio di questo lungo viaggio di creatività e di successo a cui partecipano i nostri affezionati ed entusiasti Clienti a cui dedichiamo tutta la nostra attenzione, il nostro impegno quotidiano ed una affettuosa gratitudine.

Percorso degustativo

VIAGGIO DEL GUSTO DAL SALATO AL DOLCE

Un percorso di sapori pensato per i palati più curiosi.
Dall'antipasto al dolce, ogni piatto è una scoperta unica.

Minimo 4 persone - su prenotazione

CONETTO RIPIENO  
DI RAGÙ NAPOLETANO, PARMIGIANO, BASILICO

PIZZA FRITTA E AL FORNO 
Tartare di Fassona, Maionese alla Senape, Puntarelle

MARGHERITISSIMA  
*Mozzarella di bufala Dop, Datterini confit, Pomodorino Giallo,
Polvere di Pomodoro, Basilico*

LA GENOVESE DI TONNO   
Cipolla stufata al Timo, Capperi, Tonno "IASA", Fior di Latte, Puntarelle e Acciughe

PIZZA RIPIENA  
In doppia cottura, Friarielli Napoletani, Salsiccia Campana, Stracciatella

RADICI  
*Topinambur Trifolati, Blu di Bufala,
Prosciutto Crudo della Val Vigizzo, Chips di Tompinambur*

LA PIZZA DOLCE   
Ricotta, Mousse di Ricotta, Confettura di Albicocche e Nocciole

PREZZO 25 EURO BEVANDE ESCLUSE

Da condividere

FRITTATINA DI PASTA IN MONTAGNA

*Pastificio de Martino, Holzoffer, Besciamella,
Pepe, Pancetta, Cotto Branchi*

5

CONETTO FRITTO CON RAGU NAPOLETANO, PROVOLA E CIALDE DI PARMIGGIANO

9

FIORI DI ZUCCA

*in tempura ,ripieni di ricotta e acciughe ,
pesto di pomodori secchi*

10

INSALATA DI CARCIOFI, PUNTARELLE, ACCIUGHE E PECORINO

11

CALAMARETTI RIPIENI DI PATATE , SCAROLA RIPASSATA ALL'AGLIO E OLIO

11

GAMBERONI IN PASTAS KATAIFY, AVOCADO E MISTICANZA

12

LA TARTARE DI FASSONA CON POLPETTE DI PARMIGIANO E MISTICANZA

12

LA PIZZA FRITTA IN DOPPIA COTTURA *Robiola, Mortadella Bonfatti, Pesto di Pistacchio*

13

Coperto € 2,50

Il pane servito viene preparato in casa quotidianamente con lievito madre
Per allergie e intolleranze chiedere allo staff e controllare la lista allergeni

*prodotto sottoposto ad abbattimento



Dal forno a legna

MARGHERITA

Pomodoro san Marzano DOP, Fior di Latte, Basilico, olio Evo
8,5

MARINARA A MODO MIO

*Pomodoro San Marzano, Basilico, Aglio Nero fermentato,
Origano di Pantelleria, Acciughe di Cetara, Pomodorini Datterino*
9

REGINA

*Pomodoro San Marzano, Pomodorini Datterini,
Mozzarella di Bufala DOP(all'uscita), Basilico, olio Evo*
11

ROMANA

*Pomodoro San Marzano, Capperi cunzati, Fior di Latte,
Basilico, Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria*
11

BURROSA

*Pomodoro San Marzano, Burratina 125gr,
Datterino Confit, olio Evo, Basilico*
11

CAPRICCIOSA

*Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Carciofi,
Champignon, Olive Taggiasche, Cotto "Branchi"*
12

ALLA CARBONARA

*Fior di Latte, Guanciale croccante, Cialde di Pecorino,
Crema al tuorlo d'Uovo e Pepe Nero*
11

IL DIAVOLO e "L'ACQUASANTA"

*Pomodoro San Marzano, Spianata Calabria, Stracciatella,
Olive Taggiasche, Porri fritti*
12

CAPPELLO DEL PRETE

*Cornicione ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano,
Provola, Salame di Nero Casertano, Basilico*
12

FRIARIELLA

Crema di Friarielli, Friarielli ripassati, Salsiccia a punta di coltello, Provola Affumicata
12



Dal forno a legna

SANT'ILARIO

Stracciatella, Pesto di Basilico, Crudo Sant'Ilario, Pomodorino Confit

13

RADICI

Provola, Blu di Bufala, Topinambur trifolato, Crudo della Val Vigizzo, Chips di Topinambur

13

GAMBERITA

Fior di Latte, Calamaretti, Gamberi, Datterino confit, Pesto di Basilico, Zest di Limone

14

COCOZZA

Crema di Zucca, Taleggio dop, N'duja Calabra, Semi di Zucca, Fior di Latte, Cardoncelli

12

HORTUM

Zucchine, Melanzane, Cipolla Caramellata, Peperoni Arrosto, Fiori di Zucca, Fior di Latte, Rucola Selvatica

13

MARGHERITA 4K

1/4 Provola e Pomodoro Giallo, 1/4 Ragù Datterino e Fior di Latte, 1/4 San Marzano e Stracciatella, 1/4 Pomodoro del Piennolo e Bufala, Basilico fritto

11

GENOVESE DI TONNO

Cipolla stufata al Timo, Capperi, Tonno "IASA", Fior di Latte, Puntarelle e Acciughe

12

CARCIOFFOLA

Carciofi trifolati, Pancetta Arrotolata, Provola, Fonduta di Pecorino

13

SCAROLE E ACCIUGHE

Scarola Riccia Ripassata, Olive Taggiasche, Capperi, Datterini confit, Acciughe, Hummus di Ceci, Fior di Latte

12



DA FIORE DI LATTE SOLO MATERIE PRIME DI QUALITÀ

Pomodoro San Marzano azienda Agrigenus

Fior di latte d'agerola azienda Sorrentina

Mozzarella di Bufala dop caseificio Tenuta Bianca

Acciughe di cetara azienda Delfino Battista

Prosciutto cotto Branchi

Salame di nero casertano Macelleria Pastore

Prosciutto crudo Di Sant'Ilario

Mortadella Bonfatti 

I NOSTRI RICONOSCIMENTI

50 TOP PIZZA: Pizzerie Top 2024

Miglior Emergente Pizza Chef edizione 2023

100 Ristoranti & Co Innovativi 2025 Forbes

Guide: Il Golosario, Fuoricaselto, Piemonte a Tavola 2025




IN VIAGGIO PER L'ITALIA. ITINERARI SOTTO IL SEGNO DEL GUSTO




EmergentePIZZA EmergenteCHET


100 RISTORANTI & CO
INNOVATIVI 2025



ALLERGENI



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, canolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che lo contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



FIORE
di latte