



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
PENSATO PER I PALATI PIÙ CURIOSI

Minimo 4 persone - su prenotazione

CONETTO RIPIENO DI RAGÙ NAPOLETANO
PROVOLA E CIALDE DI PARMIGIANO 🌿 📄

PIZZA FRITTA CON TARTARE DI FASSONA,
CREMA AL TUORLO D'UOVO E ASPARAGI A JULIENNE 🌿 📄 🍷

MARGHERITISSIMA

*Mozzarella di Bufala dop al Forno, Datterino Confit, Pomodori Gialli,
Basilico Fritto e Polvere di Buccia di Pomodoro* 🌿 📄

PROFUMI D'ESTATE

*Pomodoro Cuore di Bue, Filetti di Tonno Iasa Sott'olio, Fior di Latte,
Scarola Riccia, Cipolla di Tropea Caramellata e Maionese al Lime* 🌿 📄 🐟 🧪 🍷

PIZZA AL PADELLINO IN DOPPIA COTTURA

Verdure di Primavera, Robiola di Roccaverano 🌿 📄

NERANO

*Crema di Zucchina, Pancetta Arrotolata al Forno, Fiori di Zucca,
Fonduta di Provolone e Chips di Zucchine* 🌿 📄

PIZZA FRITTA DOLCE

Mousse di Ricotta Dolce, Marmellata di Albicocche e Nocciole 🌿 📄 🍷

PREZZO 30 EURO BEVANDE ESCLUSE

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

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 PARMIGIANO 🌿 📖

9

FIORI DI ZUCCA 📖 🌿

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

10

INSALATA DI POLPO, PATATE, FAGIOLINI, 🌿
OLIVE E MAIONESE DI ACQUA DI POLPO

12

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

11

GAMBERONI IN PASTA KATAIFY, 🌿 🕒
AVOCADO E MISTICANZA

12

LA TARTARE DI FASSONA 🌿 🕒 📖
CON POLPETTE DI PARMIGIANO E MISTICANZA

12

TRIS DI MONTANARE 🌿 📖 🌿 🕒

*ragù napoletano e cialde di parmigiano /
mortadella, stracciatella e pistacchio / datterino e bufala*

13

ALICI IMPANATE E FRITTE 🌿 🐟

10



La Carta Delle Margherite

Una serie di declinazioni sulla regina delle pizze

LA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo
8,5

MARGHERITISSIMA

*Mozzarella di Bufala DOP in forno, Datterino Confit,
Pomodorini Gialli, Polvere di Buccia di Pomodoro, Basilico Fritto*
13

MARGHERITA DEL VESUVIO

*Pomodorini del Piennolo DOP, Fior di Latte, Basilico,
Olio Evo, Parmigiano Reggiano 24 mesi*
10

MARGHERITA GIALLA

Pomodorini Gialli del Vesuvio, Provola, Basilico, Pepe Nero, Olio Evo
10

REGINA

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

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 Vesuvio e Bufala, Basilico*
13

BURROSA

Pomodoro San Marzano, Datterini Confit, Basilico e Burrata
11



Le Autentiche

MARINARA 2.0

Stracotto di San Marzano, Aglio Rosso, Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, Datterino Confit, Basilico

8

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Carciofi Sott'olio, Champignon, Olive Taggiasche, Basilico, Cotto Branchi

12

ROMANA

San Marzano, Capperi Cunzati, Origano di Pantelleria, Fior di Latte, Acciughe di Cetara

11

CARBONARA

Fior di Latte, Guanciale Croccante, Crema al Tuorlo d'Uovo e Pecorino, Pepe, Cialde di Parmigiano

11

DIABOLO E ACQUASANTA

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

12

SANT'ILARIO

Stracciatella, Prosciutto Crudo Sant'Ilario, Datterini Confit, Pesto di Basilico

13

CAPPELLO DEL PRETE

Cornicione Ripieno di Ricotta d'Agerola, Pomodoro San Marzano, Salame di Maiale Nero Casertano, Basilico e Origano, Provola Affumicata

12



Le Stagionali

HORTUM

Fior di Latte, Melanzane a Funghetto, Peperoni Arrostiti, Cipolla Rossa Caramellata, Zucchine, Rucola Selvatica, Fiori di Zucca

13

PROFUMI D'ESTATE

Pomodoro Cuore di Bue, Filetti di Tonno "Iasa", Fior di Latte, Scarola Riccia, Mayo al Lime, Cipolla di Tropea Caramellata

12

ASPARAGINA

Crema di Asparagi, Blu di Bufala, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Julienne di Asparagi Crudi

13

GAMBERITA

Gamberi e Calamaretti Saltati in Padella, Fior di Latte, Pesto di Basilico, Zest di Limone, Pomodorini Confit

14

ALLA NERANO

Crema di Zucchine, Chips di Zucchine, Pancetta Arrotolata, Fior di Latte, Fiori di Zucca, Fonduta di Provolone

13

PISTACCHIOSA

Fior di Latte, Mortadella Bonfatti (slow food), Stracciatella, Pesto di Pistacchio

14

DOLCEAMARA

Friggitelli al Pomodoro Giallo, Salsiccia di Nero Casertano, Basilico, Provola Affumicata, Crema di Pecorino

13



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  Slow Food
Presidio

I NOSTRI RICONOSCIMENTI

50 TOP PIZZA: Pizzerie Top 2024

Miglior Emergente Pizza Chef edizione 2023

100 Ristoranti & Co Innovativi 2025 Forbes

Guide: Il Golosario, Fuoricasello, Piemonte a Tavola 2025

ilGolosario 

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

piemonte
a tavola '25

Emergente
EmergentePIZZA EmergenteCHEF

Forbes
100 RISTORANTI & CO
INNOVATIVI 2025

**50
TOP
PIZZA**

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