



ANTIPASTI

Mozzarella di bufala campana D.O.P, pomodori cuore di bue e basilico ⁷ Bufala campana D.O.P mozzarella, cuore di bue tomatoes and basil	€21
Verdure dall'orto Vegetables from the land	€15
Magatello di vitello con salsa tonnata ^{3, 4, 9, 12} Veal topside with tuna sauce	€23
Parmigiana di melanzane ^{1, 5, 7, 8} Eggplant parmigiana	€17
Polpo, patate, salsa alle olive taggiasche e limone ^{3, 4, 12, 14} Octopus, potatoes, taggiasca olive sauce and lemon	€23
Polpette al sugo e Parmigiano Reggiano 30 mesi ^{1, 3, 7} Meatballs with tomato sauce and Parmesan cheese 30 months	€20

FRITTI

Crocchette di chorizo ^{1, 3, 5, 7, 8} Chorizo croquettes	€18
Tempura di calamari, salsa tartara ^{1, 3, 5, 8, 9, 12, 14} Calamari tempura, Tartar sauce	€21

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro “Casa Fiori Chiari” ^{1, 7} Spaghetti with tomato “Casa Fiori Chiari”	€19
Tortelli ripieni di zucca, fonduta di Parmigiano, salvia ^{1, 3, 5, 7, 8, 10} Pumpkin-filled tortelli with Parmigiano fondue, sage	€23
Calamarata: Mezzi paccheri con calamari cacciaroli, datterino rosso, olive taggiasche e polvere di capperi ^{1, 14} Calamarata: Short pasta with cacciaroli squid, red datterini tomatoes, taggiasca olives and caper powder	€23
Pasta patate e provola ^{1, 7} Pasta with potatoes and provola	€23
Risotto cacio, pepe, cozze e lime ^{4, 7, 14} Cacio e pepe risotto with mussels and lime	€25

SECONDI PIATTI

Ombrina, scarola ripassata ⁴ Meagre fish with sautéed escarole	€29
Tonno, melograno, mandorle ^{4, 8} Tuna, pomegranate, almond	€29
Tagliata di filetto di manzo, purè di patate ⁷ Sliced beef fillet, mashed potatoes	€39
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi ⁷ Beef carpaccio, rocket and flakes of Parmigiano Reggiano 30 months	€25
Suprema di pollo, patate al forno e maionese alla paprika ^{1, 3, 5, 8, 12} Chicken supreme, baked potatoes and paprika mayonnaise	€25
Cotoletta alla Milanese ^{1, 3, 5, 7, 8} Milanese cutlet “cotoletta”	€39

CONTORNI

Scarola ripassata Sautéed escarole	€9	Insalata misticanza Mixed salad	€9
Patate al forno ^{1, 5, 8} Baked potatoes	€9	Verdure grigliate Grilled vegetables	€9
Purè di patate ⁷ Mashed potatoes	€9		



INSALATE

Insalata nizzarda (tonno sott’olio, uova sode, olive taggiasche e acciughe del Cantabrico) ^{3, 4} Niçoise salad (tuna in oil, hard-boiled eggs, taggiasca olives and Cantabrian anchovies)	€21
Insalata di pollo, mandorle, crostini di pane e bacon ^{1, 3, 4, 7, 10, 12} Chicken salad, almonds, croutons and bacon	€21
Insalata di Feta, pomodoro camone, olive nere e taccole ⁷ Feta salad, camone tomato, black olives and snow peas	€21
Insalata Salmone Affumicato selezione coda nera, cetrioli, finocchio e pomodorini ^{4, 7} Smoked salmon salad with black tail selection, cucumbers, fennel and cherry tomatoes	€21

PIZZE

MARGHERITA ^{1, 7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella chese, basil)	€15
MARINARA ¹ (Pomodoro selezione Ciro Flagella , olio aromatizzato all’aglio e origano) (Ciro Flagella selection tomato, garlic and oregano flavored oil)	€13
BUFALA ^{1, 7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , mozzarella di bufala e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, buffalo mozzarella cheese and basil)	€17
NAPOLI ^{1, 4, 7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi e basilico) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, capers and basil)	€21
COTTO ^{1, 7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e prosciutto cotto San Giovanni Capitelli) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella chese, San Giovanni Capitelli cooked ham)	€21
CRUDO ^{1, 7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e crudo di Langhirano selezione oro 24 mesi) (Tomato Ciro Flagella selection, mozzarella chese, Parma ham di Langhirano selection 24 months)	€21
PATANEGRA ^{1, 7} (Fiordilatte, pomodoro selezione Ciro Flagella e prosciutto Patanegra Riserva) (Mozzarella cheese, Ciro Flagella selection tomato and sweet and Reserve Patanegra Ham)	€35
DIAVOLA GIALLA ^{1, 7} (Pomodorino gold selezione Ciro Flagella , fiordilatte e N’duja) (Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese and N’duja)	€19
DIAVOLA ROSSA ^{1, 7} (Pomodoro selezione Ciro Flagella , fiordilatte e spianata piccante) (Ciro Flagella selection tomato, mozzarella cheese and spicy spianata)	€19

ZUCCA E FUNGHI ^{1, 7} (Fiordilatte, zucca , cardoncelli) (Mozzarella cheese, pumpkin, cardoncelli mushrooms)	€21
LA FARCITA DI CASA ^{1, 7} (Crema di formaggio, crudo di Langhirano selezione oro 24 mesi, pomodoro invernale e insalata lattuga) (Cream cheese, Parma ham di Langhirano selection 24 months, ox heart tomato and lettuce salad)	€23
FARCITA CON MORTADELLA ^{1, 7} (Mortadella, Stracciatella, pepe nero, zest di limone, basilico) (Mortadella, Stracciatella cheese, black pepper, lemon zest, basil)	€21

Acqua 75cl / Water 75cl	€5	Bibite Soft drinks	€5
Birra 35cl / Beer 35cl	€10	Amari Digestive	da €7
Birra 75cl / Beer 75cl	€20	Caffè Espresso	€3
		Coperto / Cover charge	€5

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all’origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescr. del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



gusta il sapore della tradizione.

CASA Fiori Chiari

- Allergeni**
- ⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine
 - ⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - ⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova
 - ⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce
 - ⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - ⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia
 - ⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - ⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
 - ⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano
 - ⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape
 - ⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti
 - ⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini
 - ⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale. Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

- Allergens**
- ⁽¹⁾ Cereals containing gluten
 - ⁽²⁾ Crustaceans and crustacean-based products
 - ⁽³⁾ Eggs and egg-based products
 - ⁽⁴⁾ Fish and fish-based products
 - ⁽⁵⁾ Peanuts and peanut-based products
 - ⁽⁶⁾ Soy and soy-based products
 - ⁽⁷⁾ Milk and milk-based products (including lactose)
 - ⁽⁸⁾ Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
 - ⁽⁹⁾ Celery and celery-based products
 - ⁽¹⁰⁾ Mustard and mustard-based products
 - ⁽¹¹⁾ Sesame seeds and sesame seed-based products
 - ⁽¹²⁾ Sulfur dioxide and sulfites
 - ⁽¹³⁾ Lupins and lupin-based products
 - ⁽¹⁴⁾ Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff. However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.