



ANTIPASTI

Carciofo alla romana, fonduta di Parmigiano Reggiano ⁷	€17
Roman-style artichoke, Parmigiano Reggiano fondue	
Baccalà mantecato, polenta e cipolla caramellata ^{4,5,7}	€21
Creamed cod, polenta and caramelized onion	
Magatello di vitello con salsa Tonnata ^{3,4,6,9,12}	€25
Veal topside with tuna sauce	
Vaporata di Mare ^{2,4,14}	€25
Steamed sea	
Moscardini alla “Luciana” ^{4,6,14}	€25
Octopus Soup	
Culatello di Zibello D.O.P.	€28
Culatello di Zibello D.O.P.	
Tartare di tonno ⁴	€29
Tuna tartare	

FRITTI

Alici fritte, salsa verde ^{1,3,4,5,6}	€19
Fried anchovies, “green” sauce	
Classica Frittura di Mare ^{1,3,5,8,9,12,14}	€25
Traditional Fried Seafood	

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro “Casa Fiori Chiari” ^{1,7}	€19
Spaghetti with tomato “Casa Fiori Chiari”	
Bottoni ripieni di pescato del giorno, ristretto di mare, cime di rapa ^{1,2,4,6,9,14}	€25
Buttons ravioli filled with the catch of the day, seafood reduction, turnip tops	
Agnolotti ai quattro arrosti, fondo bruno alle erbe ^{1,3,5,6,7,9}	€25
Agnolotti filled with four roasted meats, aromatic herb jus	
Spaghetti alle Arselle ^{1,4,5,9,14}	€27
Spaghetti with baby lams	
Risotto, cacio, pepe, muscoli e lime ^{2,4,5,7,9,14}	€27
Risotto “cacio e pepe”, mussels, lime	

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.



ALLA BRACE

Galletto “alla diavola”	€29
Baby chicken “diavola” style	
Bistecca fiorentina (min. x2 pers.)	€75
Florentine-style T-bone steak (min. x2 people)	
Calamari e gamberi locali ^{2,12,14}	€37
Local squids and prawns	
Sogliola (x2 pers.)	€65
Sole (x2 people)	

SECONDI PIATTI

Trancio di pesce del Giorno ^{4,14}	€35
Fish steak of the Day	
Guancia di vitello, purè di patate, cavolo nero ⁷	€35
Veal cheek, mashed potatoes, black kale	
Cotoletta alla milanese ^{1,3,5,7,8}	€39
Milanese cutlet “cotoletta”	

CONTORNI

Scarola ripassata	€9	Insalata misticanza	€9
Sautéed escarole		Mixed salad	
Patate arrosto ^{1,5,8}	€9	Verdure dall’orto	€9
Roasted potatoes		Garden Vegetables	
Purè di patate ⁷	€9		
Potatoes purè			

PIZZE

MARGHERITA ^{1,7}	€15
(Pomodoro selezione Ciro Flagella , Fiordilatte e Basilico) (Ciro Flagella selection tomato, Mozzarella Cheese, Basil)	
FORTE DEI MARMI ^{1,4,7}	€21
(Fiordilatte , Fiori di Zucca , Alici del Cantabrico , Basilico) (Mozzarella Cheese, Zucchini Flowers, Cantabrian Anchovies, Basil)	
DIAVOLA GIALLA ^{1,7}	€23
(Pomodorino gold selezione Ciro Flagella , Fiordilatte e N’duja) (Gold tomato Ciro Flagella selection, Mozzarella Cheese and N’duja)	
CRUDO ^{1,7}	€25
(Mozzarella di Bufala , Prosciutto Crudo selezione Langhirano 24 Mesi , Datterni Gialli Confit) (Buffalo Mozzarella Cheese, Parma Ham Di Langhirano Selection 24 Months, Semi Dried Yellow Tomatoes)	

Coperto / Cover charge €5

