CASA Fiori Chiari

ANTIPASTI

Carpaccio di pomodori, olio evo, origano €29
Tomatoes carpaccio, olives oli, oregano

Insalata di polpo, datterini, olive verdi, cipolle agrodolci, coulis di datterino [2, 4, 12, 13, 14, *] €35
Octopus salad, cherry tomatoes, green olives, sweet-and-sour onions, cherry tomato coulis

Magatello di vitello con salsa tonnata [3, 4, 9, 12, *] €35
Veal topside with tuna sauce

Parmigiana di melanzane [1, 5, 7, 8, *] €25
Eggplant parmigiana

Classica tartar di manzo [4, 10, *] €37
Classic beef tartare

Tempura di calamari, salsa tartara [1, 3, 5, 8, 9, 12, 14, *] €41
Calamari tempura, tartar sauce

Tartar di tonno, burrata e lime [4, 7, *] €45
Tuna tartare, burrata, lime

Patanegra con focaccina "Casa Fiori Chiari" [1, *] €59
Patanegra with "Casa Fiori Chiari" focaccina

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro "Casa Fiori Chiari" [1, 7, *] €29
Spaghetti with tomato "Casa Fiori Chiari"

Risotto ai frutti di mare [4, 9, 12, 14, *] €43
Seafood risotto

Malloreddus, datterino giallo, scampi e lime [1, 2, *] €43
Malloreddus, yellow cherry tomatoes, langoustines, lime

Mezza manica, cacio sardo, pepe, gamberi e limone [1, 2, 7, *] €43
Mezza manica pasta with sardinian pecorino cheese, black pepper, shrimp, lemon

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla milanese [1, 3, 5, 7, 8, *] €49
Milanese-style breaded veal cutlet

Pancia di maialino sardo, caramello all'arancia, pure allo zafferano [7, 12, *] €41
Sardinian suckling pig belly, orange caramel, saffron mashed potatoes

Tagliata di filetto, patate novelle alle erbe [12, *] €49
Sliced beef fillet, new potatoes with herbs

Spigola, concassé di cuore di bue, lattughino arrosto [4, *] €45
Sea bass, beef-heart tomato concassé, roasted baby lettuce

Tonno, gazpacho e misticanza [4, 12, *] €45
Tuna, gazpacho, mixed salad

Calamari arrostiti, battuto di pomodori, pane croccante, basilico [1, 5, 14, *] €41
Roasted squids, tomatoes tartare with basil, bread crumble

CONTORNI

Patate novelle alle erbe €15
New potatoes with herbs

Insalata misticanza €15
Mixed salad

Verdure alla griglia €15
Grilled vegetables

PIZZE

MARGHERITA [1, 7, *] €27
(Pomodoro selezione Ciro Flagella, fiordilatte e basilico)
(Ciro fFagella selection tomato, mozzarella chese, basil)

MARINARA [1, 7, *] €25
(Pomodoro datterino selezione Ciro Flagella, olio all'aglio, origano, basilico)
(Datterino tomatoes selected by Ciro Flagella, garlic oil, oregano, basil)

PATANEGRA [1, 7, *] €59
(Fiordilatte, pomodoro selezione Ciro Flagella e prosciutto patanegra riserva)
(Mozzarella cheese, Ciro Flagella selection tomato and sweet and reserve patanegra ham)

DIAVOLA GIALLA [1, 7, *] €33
(Pomodorino gold selezione Ciro Flagella, fiordilatte e n'duja)
(Gold tomato Ciro Flagella selection, mozzarella cheese and n'duja)

BIANCA CON TARTUFO NERO ESTIVO [1, 7, *] €59
(Fiordilatte, tartufo nero estivo 5g)
(Mozzarella cheese, black summer truffle 5g)

FIORI DI ZUCCA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO [1, 4, 7, *] €33
(Fiordilatte, fiori di zucca, acciughe del cantabrico, basilico)
(Mozzarella cheese, zucchini flowers, cantabrian anchovies, basil)

STRACCIATELLA [1, 7, *] €33
(Passata di datterino rosso, stracciatella, datterino rosso semidry, origano, basilico)
(Red datterino tomato purée, stracciatella, semi-dried red datterino tomatoes, oregano, basil)

Acqua 75cl / Water 75cl	€10	**Bibite** / Soft drinks	€10
Birra 35cl / Beer 35cl	€12	**Amari** / Digestive	da €12
Birra 75cl / Beer 75cl	€22	**Caffè** / Espresso	€5
		Coperto / Cover charge	€9

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 row or not fullv 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.

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.