



HOTEL RISTORANTE FIOR



Scansionami

antipasti

Sgombro in olio cottura con misticanza e cipolla rossa agrodolce	12,00
Culatello di Sauris con bufala e crudità di champignon	10,00
Battuta di Fassona con insalatina croccante e maionese al basilico	14,00
Salmone marinato, salsa ai pepi e sedano	12,00

secondi piatti

Trancio di rombo con patate al limone e piselli	18,00
Filetto di manzo alle erbe fini con patate novelle rosolate	20,00
Filetto di maialino bardato con crema di cavolfiori e broccoli padellati	18,00
Trancio di branzino al vapore, zucchine croccanti e acqua pazza	19,00

primi piatti

Risotto ai Porcini primizia e scampi tostati <small>minimo per due persone</small>	14,00
Tagliolini al sugo d'astice	20,00
Pennoni tiepidi alla Mediterranea	12,00
Gnocchi di patate con ragù di coniglio a punta di coltello e finferli	14,00

dessert

Cremoso al cioccolato bianco e lamponi	8,00
Panna cotta ai frutti rossi	7,00
Tiramisù	7,00
Crema catalana	7,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Geniale Ospite, se ha allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.