



## HOTEL RISTORANTE FIOR

### antipasti

|   |       |
|---|-------|
| Battuta di Fassone con finferli marinati e crumble salato<br>Pounded beef with marinated Finferli mushrooms and salty crumble | 14,00 |
| Culatello di Sauris con fichi e pane fritto<br>Sauris Culatello ham with figs and fried bread                                 | 12,00 |
| Code di gambero croccanti in pasta kataifi con mayo al lime<br>Crispy shrimp tails in kataifi and lime flavored mayo          | 14,00 |
| Gransoporro al vapore con shichimi togarashi e crema di zucchini<br>Steamed crab with shichimi togarashi and courgette cream  | 16,00 |

### primi piatti

|  |       |
|--|-------|
| Chicche di patate con fonduta e guanciale croccante<br>Small potato dumplings with cheese fondue and crisp streaky bacon                         | 12,00 |
| Bigoli al ragù di manzo con crema di burrata e tartufo nero<br>Bigoli (thick spaghetti) with beef ragout, burrata cheese cream and black truffle | 14,00 |
| Risotto alla zucca e tartufo nero (min. 2 persone)<br>Risotto with pumpkin and black truffle (min. 2 people)                                     | 15,00 |
| Ravioli di branzino con cozze e pomodorini<br>Seabass ravioli with mussels and cherry tomatoes   | 14,00 |
| Gigli con crema di peperoni, acciughe e polvere di olive taggiasche<br>Gigli pasta with peppers cream, anchovies and powder of Taggiasche olives | 14,00 |

### secondi piatti

|   |       |
|---|-------|
| Tagliata di manzo razza piemontese alla griglia con bieta aglio, olio e peperoncino e cipolla agrodolce<br>Grilled sliced beef of Piemonte with garlic, oil and hot pepper chard and sweet and sour onion | 16,00 |
| Filetto di maialino arrosto con cappuccio rosso agrodolce e crema di carote<br>Roasted piglet fillet with sweet and sour red cabbage and carrot cream   | 16,00 |
| Merluzzo nordico con crema di cavolfiore e broccoli<br>Northern cod with cream of cauliflower and broccoli  | 16,00 |
| Soffice di salmone con finocchi croccanti e arancia<br>Fluffy salmon with crunchy fennel and orange   | 16,00 |
| Burger di verdure e quinoa<br>Vegetable burger and quinoa   | 10,00 |
| Insalata con misticanza, spinacino, cappuccio, scaglie di grana e semi di zucca<br>Salad with mixed wild salad, spinach, "cappuccio", Grana Cheese and pumpkin seeds                                      | 9,00  |

### dessert

|  |      |
|--|------|
| Tiramisù<br>Tiramisù   | 6,00 |
| Crema Catalana<br>Catalana cream   | 6,00 |
| Tartelletta di frolla al sale con crema e fichi freschi<br>Salt shortbread tartlet with cream and fresh figs | 7,00 |
| Ananas al naturale<br>Pineapple  | 5,00 |
| Mousse al cioccolato e frutti di bosco freschi<br>Chocolate mousse with fresh berries                        | 6,00 |
| Sorbetto al limone e basilico<br>Lemon and basil sorbet  | 6,00 |

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

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