

FLORA

CUCINA, BOTTEGA, VINO.

APERTURA

Dalle 11:00 alle 14:30
Dalle 17:00 alle 00:00

CHIUSURA

Martedì

PRIMA DI INIZIARE

Before you start

Gentile ospite,

chiediamo la vostra collaborazione nel **comunicarci le vostre allergie e intolleranze alimentari** a prodotti in uso, **per garantirvi un'esperienza sicura e piacevole**. Scannerizza il QR code per vedere i piatti contenenti sostanze che possono creare allergie e intolleranze.

Vi informiamo che il pesce servito viene cotto ad almeno 60° oppure abbattuto per almeno 24 ore a -20° al suo interno, in base alla normativa Reg. CE 853/2004. Per varie cotture utilizziamo olio d'oliva extravergine mentre per le frittiture utilizziamo olio di semi di girasole e olio d'oliva. Gli ingredienti che potrebbero essere surgelati o congelati sono indicati con il simbolo: *.

Dear Guest,

we ask for your cooperation in **communicating yours food allergies and intolerances** to products in use, **to guarantee you a safe and pleasant experience**. Scan the QR code to see the dishes containing substances that can create allergies and intolerances.

We inform you that the fish served is cooked to at least 60 ° or chilled for at least 24 hours at -20 ° inside, according to the regulation EC Reg. 853/2004. For various types of cooking we use extra virgin olive oil while for frying we use sunflower oil and olive oil. Ingredients that could be deep-frozen or frozen are indicated with the symbol: *.



FLORA PRESENTA

CICCHETTO?

CICCHETTI GOURMET

CICCHETTANDO

DAL MARE



**OSTRICA
GILARDEAU**

6.00 pz



**SCAMPO
CRUDO**

5.00 pz



**GAMBERO ROSSO
CRUDO DI SICILIA**

5.00 pz

DALLA TERRA



**NIGIRI
DI TORO**

Sushi Nigiri di toro
con salsa ponzu.

5.00 pz



**TACOS E BATTUTA
DI BISONTE**

Tacos di parmigiano e
battuta al coltello di bisonite.

8.00 pz



MINI BURGER

Mini burger con pane
speziato, crispy bacon
e cheddar.

5.00 pz

VEGETARIANO



**VERDURE
PASTELLATE
E FRITTE**

4.00 pz



**TOSTINO NERO E
BURGER VEGETALE**

Tostini di pane nero, burger
vegetale, hummus du verdure.

5.00 pz



**CROSTINI DI
SEGALE E
HUMMUS DI CECI**

5.00 a porzione

Our selection of finger food
Revisiting an ancient Venetian tradition



**TARTARINA
DI TONNO**

9.00 pz



COSCETTE FRITTE

Coscette di rana fritte
e Mayò di lime.

8.00 a porzione



**IL CULATELLO DI
LANGHIRANO**

Il Culatello di Langhirano, bufala
e le verdure marinate.

18.00



**FOCACCIA ALLA
MORTADELLA**

Focaccia con
mortadella e casatella

14.00



**PERCORSO DI
FORMAGGI**

Degustazione di
formaggi, miele e marmellate.

16.00

Abbina i cicchetti con la nostra proposta di bollicine e
i nostri Signature Cocktails per vivere un'esperienza unica.
Chiedi consiglio al nostro staff.

La carta dei signature la troverai nelle prossime pagine.

UN INSOLITO CICCHETTO

Unusual
finger food

Le vellutate

Di verdure e ostrica	7.00
Cream of vegetables and oyster.	
Di patate e tartufo	7.00
Cream of potatoes and truffles.	
Di zucca e gorgonzola	6.00
Cream of pumpkin and gorgonzola.	

I crostinetti

Foiegras, fichi e miele	al pz. 6.00
crouton with Foiegras, figs and honey.	
Asiago e confettura di ciliegie	al pz. 4.00
crouton with Asiago and cherry jam.	
Avocado e Salmone	al pz. 6.00
crouton with Avocado and Salmon.	
Pomodoro, aglio e basilico	al pz. 4.00
crouton with tomato, garlic and basil.	
Coppa, albicocche secche e pinoli.	al pz. 5.00
crouton with Coppa, dried apricots and pine nuts.	

SELEZIONE DI BOLLICINE

Our selection
of Sparkle

Champagne & Cremant



Marguerite guyot "Cuvée Desir"

20.00

100% Pinot meunier - Floreale, agrumato, minerale.

"Perseval Farge" Brut Riserva

20.00

28% Pinot noir, 32% Meunier, 40% Chardonnay.

Hervlè Mathlen Brut

13.00

80% Meunier, 20% Pinot noir.

Creman Vitteaut Alberti

12.00

Blanc de noir.

Metodo Classico Italiano



Trento D.o.c. Pedrotti Natur

9.00

90% Chardonnay, 10% Pinot nero.

Franciacorta Marzaghe brut

10.00

28% pinot noir, 32% meunier, 40% chardonnay.

Oltre Po Pavese Giorgi Gran Cuvée

10.00

100% Pinot nero.

Metodo Charmant "Territorio"



Prosecco NODI docg brut

6.00

az.agr. NINO FRANCO" TV

ASOLO Prosecco

6.00

VERDI TERRE DI CIANE " extra dry bio

FLORA PRESENTA

SIGNATURE COCKTAILS

COCKTAILS FIRMATI

SIGNATURE DI FLORA



Irish Coffee

Caffe, wiskey irlandese, panna.

10.00

Intensità ● ● ● ●

Dolcezza ●



Old Fashioned

Bourbon whiskey, angostura, zucchero.

12.00

Intensità ● ● ● ● ●

Dolcezza ● ●



American Canella

Vermouth, bitter alla cannella, soda.

12.00

Intensità ● ● ● ●

Dolcezza ● ●



Wasaby Mary

Sake', succo pomodoro, tabasco, wasaby,
limone.

15.00

Intensità ● ● ●

Dolcezza ●



Flora in Groenland "Cocktail Caldo"

Rum, triple sec, zucchero, spezie, caramello.

13.00

Intensità ● ● ● ● ●

Dolcezza ● ● ●



Red Gispy

Sakè, barbabietola, rafano, lime

15.00

Intensità ● ● ●

Dolcezza ●



Mocha

bourbon whisky, banana liquor, cherry.

13.00

Intensità ● ● ● ●

Dolcezza ● ● ●

MOCKTAILS DI FLORA

Non-alcoholic
cocktails



Passionito

Zucchero, menta, tonica, passion fruit
12.00

Intensità ● ● ● ●

Dolcezza ● ● ●



Red Wild Freddo o Caldo

Succo mirtillo, arancio, spezie, mirtilli
12.00

Intensità ● ● ● ●

Dolcezza ● ● ●



Sir Williams

Pera, ginger beer, rosmarino, lime
12.00

Intensità ● ● ●

Dolcezza ● ● ●



Bloody Non-Mary

Succo pomodoro, tabasco, lime, tonica
12.00

Intensità ● ● ● ●

Dolcezza ● ●

GIN LIST CON TONICA IN ABBINAMENTO

Gin Sospiri <i>con Tonica Erbacea</i>	13.00
Sapido, vellutato, erbaceo, carciofato	
Gin “Pepe Fontezoppa” <i>con Indian Tonica</i>	13.00
Sentori di chinotto, ginepro e agrumi.	
Gin ScapeGrace “Black gin” <i>con Indian Tonica</i>	13.00
Derivato da aronia, zafferano, ananas e patata.	
Gin Le Tribute <i>con Tonica Tribute Mediterranea</i>	13.00
Note di citronella, ginepro e agrumi.	
Gin Infinito Rosati <i>con Tonica Erbacea</i>	13.00
Note floreali, resinose ed erbacee.	
Gin Prince Explorer Monaco <i>con Tonica Agrumata</i>	13.00
Leggermente dolce, speziato, raffinato.	
GIN N° 44 <i>con Tonica Agrumata</i>	13.00
Effetto dolce, muschiato, floreale.	
Gin Illusionist <i>con Indian Tonica</i>	13.00
Sapore floreale e fruttati, leggermente agrumato.	

FLORA PRESENTA

SPIRITI &
LIQUORI

SELEZIONE DI AMARI, DISTILLATI E SPIRIT.

COGNAC, BRANDY, BAS ARMAGNAC

Cognac, Brandy, Bas Armagnac

Cognac BOURGOIN	10.00
Cognac DUDOGNON	10.00
Cognac COURVASIER XO	15.00
Brandy ARZENTE DI POLI	15.00
Brandy CARLOS III°	10.00
Bas Armagnac "BARON G.LEGRAND" 1961	45.00
Bas Armagnac noir "CHATEAU DE CASTEX D'ARMAGNAC"	15.00

Whiskey

Wild Turkey Bourbon	8.00
Talisker Skye	6.00
Akashi Red	10.00

RUM, TEQUILA, PORTO, CHERRY E MADEIRA

Rum & Tequila

Rum APPLINGTON 12Y°	10.00
Rum CLEMENT VIEUX AGRICOLE MARTINEQUE	8.00
Rum agricole MARTINIQUE LA MAUNY	10.00
Rum ZACAPA XO GRAN RISERVA	15.00
Rum ZACAPA EDIZION NEGRA	18.00
Tequila ESPOLON BIANCA	8.00

Porto, Cherry, Madeira

Porto GRAHMAS	6.00
Madeira HERIQUES	6.00
Cherry AMONTILADO	6.00
Barolo chinato	

AMARI, GRAPPE, DISTILLATI.

Amari classici	5.00
Amaro "Bonaventura" alle erbe e fiori	6.00
Amaro "Bonaventura" alle erbe e spezie	6.00
Amaro "Rosati"	6.00
Anisetta "Rosati"	7.00
La Sambuca di "Poli"	6.00
Grappa di Bassano "Capovilla"	6.00
Grappa Sarpa di "Poli"	6.00
Grappa barrique di ciliegio "Castagner"	6.00
Grappa morbida di "Poli"	6.00
Grappa barricata 903 di "Maschio Bonaventura"	6.00
La secolo nera di "dist. Domenis "	6.00
La Storica nera "dist. Domenis"	6.00
Grappa Nardini riserva 15 anni "dist Nardini"	6.00
La prima uve "Maschio"	6.00

FLORA PRESENTA

DRINKS,
COFFE & DOLCI

CHIUDERE IN DOLCEZZA

DRINKS & COFFEE

Drinks

Bibite	4.00
Special toniche	4.50
Birra Flora Vertigo	8.00
Birra IPA Birrificio LZO	7.00
Birra Cima Birrificio LZO	7.00
Acqua minerale gasata e naturale "DOLOMIA"	3.50

Coffee corner

Caffe, decaffeinato, orzo, ginseng,	2.00
Caffè coretto	3.00
Capuccino	3.00
Macchiato	2.50
The, infusi, camomille	3.00
The, infusi, camomille special "selezione del Flora"	5.00

DOLCI GOLOSITA'

L'intramontabile tirami-su	8.00
Ops.....mi è caduta la millefoglie	8.00
Soufle al cioccolato con cuore di caramello al sale di grenoble	9.00
Il capuccino base frolla,mouse al caffè e crema di latte	8.00
Crumble di mele e crema inglese al profumo di cannella	8.00
Crêpe Suzette all'arancio e gelato vanigliato all'arancio	10.00
Varietà di biscotti della casa e crema chantilly	6.00

Abbina il tuo dolce ad un calice di vino da meditazione.
Chiedi consiglio al nostro staff.