

FLORA



CARTA DEGLI APERITIVI

PRIMA DI INIZIARE

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 your 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: *



TABELLA DEGLI ALLERGENI

Allergen table

SIGNATURE LIST DI FLORA

Firmata Thomas Manfrè



Oaxaca "old fashioned"

10

"Tequila, mezcal, zucchero, angostura" (Intenso, con sentori affumicati)
"Tequila, mezcal, sugar, angostura" (Intense, with smoky hints)



Espresso Martini Classic

12

"caffè', vodka, zucchero, liquore al caffè" (Amabile, delicato, sfizioso)
"coffee, vodka, sugar, coffee liqueur" (Lovely, delicate, tasty)



Parmisan Martini

14

"caffè', vodka, zucchero, liquore al caffè, parmigiano grattato"
(Amabile, delicato, sfizioso, diverso)
"coffee, vodka, sugar, coffee liqueur, grated parmesan"
(sweet, delicate, tasty, different)



Boulevardier

12

"Wusky, campari, vermouth rosso" (Secco, aromatico)
"Whiskey, Campari, red vermouth" (Dry, aromatic)



Grape Amphora Sour

14

"Grappa in anfora, succo di lime, miele, foglia di salvia
e gocce di peach bitter." (Floreale, vegetale, ottimo per pulire il palato)
"Grappa in amphora, lime juice, honey, sage leaf
and drops of peach bitters." (Floral, vegetal, excellent for cleansing the palate)

AMERICANO TIME

Il Classico	8
The Classic	
Sweet	8
Sweet americano	
Profumo di cannella	8
Canella flavour	
Al sapor di cioccolato	8
Chocolate flavored	

GIN TONIC

Gin tonic premium	13
Gin tonic luxury	18

CLASSIC

Lo Spritz:	5
All' Aperol / Con il Campari / con il Select	
Hugo	5
Negroni	8
Gin Fizz	8
Gin Sour	10
Whiskey Sour	10
La birra di nostra selezione Bionda o Ipa	7
The beer of our selection is Blonde or Ipa	

OGNI GIORNO UN CALICE DIVERSO

Le Bolle:	Prosecco	6
Sparkling wines	Trento doc	da 9
	Franciacorta Ca del Bosco	da 10
	Cremant	da 10
	Champagne	da 12

I Fermi:	Bianchi e Rossi a proposta giornaliera	da 6
No sparkling wines		

CICCHETTO?

NEW VENETIAN TRADITION

CON IL CRUDO

with raw fish

1 scampo* 1 raw scampi	6
1 gambero rosso Sicilia* 2 red shrimp of Sicily	6
1 ostrica selezione della casa 1 oyster	7
Tartarine di pesce a scelta tra: salmone*, tonno*, branzino*, gambero rosso* Fish tartare to choose from: salmon, tuna, sea bass, red prawn	al pz 8
I 3 nighiri: branzino*, tonno*, gambero rosso* The 3 nighiri: sea bass, tuna, red prawn	12

CAVIALE OSETRA IRANIANO

The Caviar "Osetra"

I caviale "osetra" con burro, crostini, uovo e cipolla rossa "osetra" caviar with butter, croutons, egg and onion	10gr € 50
	28gr € 120

FINGER FOOD

Crostini, burro e acciughe del Cantabrico Crostini, butter and Cantabrian anchovies	7
Tostini salmone, avocado e Philadelphia Salmon, avocado and Philadelphia toasts	6
Crostino foie gras fichi e miele* Crostini foie gras figs and honey	8
Tacos di parmigiano alla tartar di carne Parmesan tacos with meat tartare	8
Suschi di Kobe e caviale Kobe sushi and caviar	12
Bocconcini mini burgher, bacon e cheddar* Mini burger bites, bacon and cheddar	6
Polentina filante, gorgonzola, noci e miele Stringy polenta, gorgonzola, walnuts and honey	6
La patata ripiena di guanciale e parmigiano The potato stuffed with bacon and parmesan	5

FINGER VEG

Vegan finger food

Humus di ceci e curcuma su crostini saraceni	6
Chickpea and turmeric humus on Saracen crostini	
Patate cips home Made	4
Homemade potato chips	
Tempura di verdure stagionali	6
Seasonal vegetable tempura	

L'UOVO BIOLOGICO DELLE DOLOMITI

Bio Egg

Uovo, spinacine e liquirizia	10
Egg, spinach and liquorice	
Uovo, provola fume' e pomodorini	10
Egg, smoked provola and cherry tomatoes	
Uovo, patate e sapor di tartufo Con tartufo bianco (Ottobre/Gennaio) a richiesta	10
Egg, potatoes and truffle flavor With white truffle (October/January) on request	

I FORMAGGI

Cheeses

Selezioniamo a periodi diversi 5 tipologie di formaggi abbinandoli a composte vegetali	15
We select 5 types of cheese at different periods combining them with vegetable compotes	

COMPOSIZIONE FLORA (PER 2 PERSONE)

40

Flora composition (for 2 people)

2 Tostini salmone avocado e Philadelphia

2 salmon, avocado and Philadelphia toasts

1 humus e crostini

1 humus and croutons

1 patate chips

1 potato chips

2 polentina, miele, gorgonzola e noci

2 polenta, honey, gorgonzola and walnuts

2 nigiri di tonno*

2 tuna nigiri

2 mini burger*

2 mini burger

FLORA

CUCINA, BOTTEGA, VINO.