FLORA

MENU 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 fritture utilizziamo olio di semi di girasole e olio d'oliva. Gli ingredienti che potrebbero essere surgelati o congelati sono indicati con il simbolo: *.

ALLERGENI

SIGNATURE LIST

La materia prima è l'essenziale per dare inizio
alla ricerca della cosa più difficile "la semplicità"

Fam. Manfrè

COSMO FLORA

Vodka, Triple Sec, Succo di mirtillo rosso, rosmarino, lime

Vodka, Triple Sec, Cranberry and Rosemary Juice, Lime

€ 12

AMARETTO WHISKY SOUR

Whisky, amaretto, limone, zucchero

Whiskey, amaretto, lemon, sugar

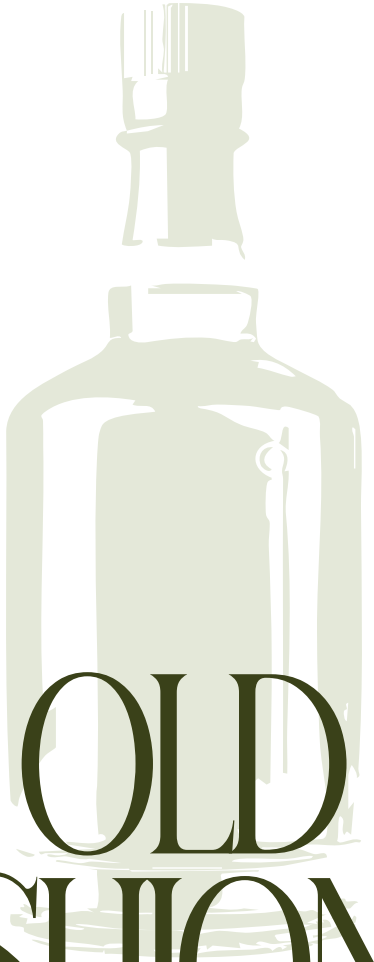
€ 12

CO-PILOT

Cognac, Triple Sec, Limone

Cognac, Triple Sec, Lemon

€ 12



OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, Zucchero, Soda

Bourbon, Angosture, Sugar, Soda

€ 10

OAXACA OLD FASHIONED

Tequila, Mezcal, Angostura, Zucchero, Soda

Tequila, Mezcal, Angosture, Sugar, Soda

€ 10

CLASSIC
DRINK

DRINK NO ALCOOL

L' Americano no alcool	€ 8
Il Negroni no alcool	€ 8
Il Gin Tonic no alcool	€ 10

CI FACCIAMO UN GIN TONIC?

Scegliamo il gin :
Secco / Agrumato / Balsamico con note di sottobosco — € 12

Fatti consigliare da Thomas per un super gin tonic

E SE FOSSE IL MOMENTO PER UN GINETTO?

Scegli tra i vari gin: agrumati, secchi o balsamici	€ 9

UN BUON CLASSICO

Lo spritz all'Aperol \ al Campari \ con Select	€ 5
Hugo	€ 5
Negroni	€ 10
L'americano	€ 8
La birra Vertigo	€ 7

OGNI GIORNO UN CALICE DIVERSO

Prosecco	€ 6
Trento D.o.c.	€ 9
Franciacorta " Ca del Bosco"	€ 10
Cremant	€ 10
Champagne	€ 12
Bianchi e rossi in proposta giornaliera	€ 6

CICCHETTI
DI FLORA

FINGER FOOD

Crostini, burro e acciughe del Cantabrico	€ 10
La sarda in panatura con pomodorini e basilico al pezzo	€ 4
Piccola tartar di manzo, crostini, burrata e acciuga	€ 10
Tartar di Kobe, Caviale e gambero rosso	€ 14
Patate chips home made	€ 5
Hummus di ceci e crostini integrali	€ 5
Polentina filante, gorgonzola noci e fichi secchi	€ 8
L'ostrica pastellata, crema di topinambur e caviale di aringa	€ 8
Scampo crudo al pezzo	€ 6
Ostrica selezione giornaliera	€ 6

DAL PORTOGALLO

Un delizioso spuntino di cucina portoghese

Calamari piccanti in salsa ragout	€ 12
Sardinillas al pomodoro	€ 10
Sardinillas piccanti	€ 10
Sardine al burro delle Azzorre	€ 10
Baccalà olio evo e aglio	€ 14
Sardinillas in salsa ravigote (salsa alle erbe)	€ 10
Sgombro al curry	€ 10
Sgombro in salsa piccante	€ 10
Paté di seppia in nero e gamberetti	€ 12

I APERITIVANDO MIN PER 2 PERSONE

€ 38

2 ostriche pastellate con crema di topinambur e Caviale di aringa

2 mini bowl con polentina ,gorgonzola,noci e fichi

2 sarde panate con pomodorini e basilico

2 crostini con burro,acciughe del Cantabrico e pomodorino

2 tartelette salate con humus di ceci e basilico croccante

IL CAVIALE

Caviale osietra imperial gr.10	€ 55
Caviale osietra imperial gr.28	€ 140
Caviale osietra imperial gr.50	€ 200

Serviti con crostini, burro, battuto d'uovo e cipollotto fresco

FLORA

CUCINA BOTTEGA VINO