

Fioia

MENU LUNCH  
37 €

HARICOTS BORLOTTI

Crème de haricots borlotti , poitrine de porc Brasvar et radicchio de Chioggia  
*Cream of borlotti beans, Brasvar pork belly and Chioggia radicchio*

\* \* \* \* \*

TAGLIATELLE

Tagliatelle au cacao, émincé de cèpes, parmesan  
*Cocoa tagliatelle, minced porcini mushrooms, parmesan cheese*

\* \* \* \* \*

FRUITS GRATINÉS

Fruits de saison gratinés  
*Gratin with seasonal fresh fruits*

MENU LUNCH

## ANTIPASTI

	<b>LES « CÈPES »</b>	18€
Poêlée de cèpes, feuilleté maison au grana et romarin, chiconette et lard de Colonnata <i>Pan-fried porcini mushrooms, homemade puff pastry with grana cheese and rosmarin, endives and lard from Colonnata</i>		
	<b>LES « HARICOTS BORLOTTI »</b>	15€
Crème de haricots borlotti , poitrine de porc Brasvar et radicchio de Chioggia <i>Cream of borlotti beans, Brasvar pork belly and Chioggia radicchio</i>		
	<b>LA « SALADE DE FIN D'ÉTÉ »</b>	15€
Tomates cerises, betterave, fraises, melon et concombre, granita au Campari à l'orange, biscuit aux arachides <i>Cherry tomatoes, beetroot, strawberries, melon and cucumber, orange Campari granita, peanut biscuits.</i>		
	<b>LES « CREVETTES GRISES »</b>	17€
Crevettes grises épluchées à la main sur un moelleux de farine de maïs Biancoperla, huile d'olives parfumée à l'ail , persil frit <i>Hand peeled grey schrimps, pureed corn flour Biancoperla, garlic infused olive oil, fried parsley</i>		

## PRIMI

	<b>LA « LASAGNETTA »</b>	11€	20€
Lasagnetta de ratatouille d'aubergines, poivrons et oignon doux, stracciatella fumée <i>Lasagnetta with eggplants and capsicum ratatouille, onions and smoked stracciatella cheese.</i>			
	<b>LES « TAGLIATELLE »</b>	12€	22€
Tagliatelle au cacao, émincé de cèpes, parmesan <i>Cocoa tagliatelle, minced porcini mushrooms, parmesan cheese</i>			
	<b>LES « RAVIOLI »</b>	13€	24€
Ravioli ronds farcis aux carottes et noisettes, croquant au speck, beurre noisette <i>Round ravioli filled with carrots and hazelnuts, crunchy speck, brown butter sauce</i>			
	<b>LES « MALTAGLIATI VEGGIE »</b>	10€	18€
Maltagliati tutti veggie <i>Maltagliati pasta veggie</i>			

## SECONDI

	<b>LE « RISOTTO »</b>	25€
	Risotto au Lagrein, amandes et myrtilles <i>Risotto with Lagrein red wine, almonds and blueberries.</i>	
	<b>LES « LANGOUSTINES »</b>	52€
Langoustines juste saisies, petits gnocchi de pommes de terre parfumées au citron et à la lavande <i>Seared langoustine tails, small potatoes gnocchi infused with lemon and lavender</i>		
	<b>LE « BARBECUE »</b>	28€
Salsiccia et costiccina grillées, maïs, chutney de tomates vertes, écrasé de pommes de terre et échalotes confites <i>Grilled sausage and chops, corn, green tomatoes chutney mashed potato and candied shallot</i>		
	<b>LA « PINTADE »</b>	32€
Poitrine de pintade rôtie au thym, figues fraîches au beurre, croustillon de pommes de terre <i>Guinea fowl's breast roasted with thyme, sautéed figs, crusty potatoes.</i>		

## DOLCI

	<b>LA « CASSATA SICILIENNE »</b>	12€
	Cassata sicilienne, ricotta, fruits confits <i>Sicilian cassata, ricotta, candied fruits</i>	
	<b>LES « FRUITS GRATINÉS »</b>	12€
	Fruits de saison gratinés Gratin with <i>seasonal fresh fruits</i>	
	<b>L'« ÉCLAIR »</b>	10€
Éclair aux fruits rouges frais et déshydratés, mousse au chocolat blanc, coulis de mûres <i>White chocolate éclair with fresh and dehydrated red fruits, blackberry coulis</i>		
	<b>LE « CHEESE CAKE »</b>	9€
Cheesecake à la robiola, crumble, gelatine de raisins <i>Robiola cheesecake, crumble, grape gelatin</i>		



### ***BOLLICINE / SPARKLING WINES***

<b>ALMA GRAN CUVÉE - <i>LOMBARDIA</i></b> Franciacorta DOCG Brut – Bellavista Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco	18€	68€
<b>PROSECCO BRUT - <i>VENETO</i></b> Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2018 - Glera	9€	37€

### ***VINO ROSATO / ROSE WINE***

<b>SCIAC-TRA - <i>LIGURIA</i></b> Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame– 2018 - Ormeasco	10€	41€
--	-----	-----

### ***DOLCI / SWEET WINE***

<b>RAMANDOLO – <i>FRIULI VENEZIA GIULIA</i></b> Ramandolo DOCG - Dri Il Roncat - 2014 - Verduzzo friulano	9€	36€
<b>TURAN – <i>LAZIO</i></b> Antonella Pacchiarotti-2009 - Aleatico		43€



## VINI BIANCHI / WHITE WINES

<b>VESPAIOLO - VENETO</b> Breganze DOC – Miotti – 2018 - Vespaiola	8€	35€
<b>VERDICCHIO CONSONO - MARCHE</b> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC – Archadia – 2018 - Verdicchio	8€	32€
<b>NOSIOLA – ALTO ADIGE</b> Vigneti delle Dolomiti IGT – 2017 – Salvetta	10€	43€
<b>GRILLO - SICILIA</b> Tenuta Bastonaca DOC – 2018 – Grillo DOC	8€	33€
<b>PITARS - FRIULI</b> Friuli DOC – Sauvignon Pitars - 2018	7€	31€
<b>RIBOLLA GIALLA - FRIULI</b> Coli Orientali Del Friuli DOC – Dorigo – 2019 – Ribolla Gialla	9€	37€
<b>FRASCATI - LAZIO</b> Frascati Superiore DOCG– Casale Marchese - 2019 – Malvasia del Lazio	8€	32€

## VINI ROSSI / RED WINES

<b>NERO D'AVOLA - SICILIA</b> Nero d'Avola Terre Siciliane IGT – Tenuta Bastonaca – 2017	9€	35€
<b>NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE - PIEMONTE</b> Nebbiolo d'Alba superiore DOC - Agrestis - Marrone – 2017	9€	36€
<b>CAVOROSSO - LAZIO</b> Lazio Rosso IGT – Antonella Pacchiarotti – 2017 – Aleatico	12€	51€
<b>HUZAR MARZEMINO - TRENTO</b> Vigneti delle dolomiti IGT – De Tarczal - 2016 – Marzemino	12€	49€
<b>PORNASSIO SUPERIORE - LIGURIA</b> Ormeasco di Pornassio DOC – Gugliera - 2018 – Ormeasco	12€	48€



## CAFÉS

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Lungo	3,00€
Double Espresso	4,50€
Machiato	3,00€
Latte	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat Chaud	3,50€

## THÉS

Thé vert	4,00€
Thé vert menthe	4,00€
Earl Grey	4,00€
Thé Jasmin	4,00€

## INFUSIONS

Verveine	4,00€
Menthe fraîche	4,00€
Tisane du Berger	4,00€

## E A U X

50 cl	3,00€
70 cl	3,50€

## GRAPPAS

Grappa	7,00€
Grappa di Chardonnay	9,00€
Grappa di Barolo	10,00€

## BIÈRES

Errante (Blanche)	6,00€
Detour (Brune)	6,00€
Roma IPA	6,00€
Duro – Vernum (Noir)	6,00€

## GIN S

Hendricks	8,00€
Gin Mare	9,00€
Sipsmith	9,00€
Tanqueray	7,00€
Plymouth	8,00€
Bombay Sapphire	6,00€

## WHISKYS

Marker's Mark	8,00€
Laphroaig	11,00€
J. Walker Black Label	8,00€
Rittenhouse Rye	7,00€

## RHUMS

Bacardi	8,00€
Diplomatico Reserva	12,00€

## VODKAS

Absolut	8,00€
Belvedere	10,00€

<b>NEGRONI RIPOSATO</b>	15€
Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tom Time Gin. Une icône italienne avec une touche de la Brianza. <i>Bitter Campari, Vermouth of the Professor and Gin of Lombardy.</i> <i>Classic and timeless...</i>	
<b>1 3 3 2</b>	14€
Vodka, safran, thé Milk Oolong, extraction de pomme & gingembre. À en devenir accro. <i>Vodka, saffron, Milk Oolong tea and apple &amp; ginger extract.</i> <i>Addictive..</i>	
<b>VIAGGIO IN SICILIA</b>	14€
Rhum Jamaïcain, élixir d'amandes siciliennes & épices, lime frais. À siroter dans le canapé. <i>Jamaican rum, Sicilian almond elixir &amp; spices and fresh lime.</i> <i>To sip on the sofa..</i>	
<b>APEROL SPRITZ</b>	10€
Aperol, Prosecco Ritter de Zahony, orange, eau gazeuse. Un rafraîchissement élégant. <i>Aperol, Prosecco Ritter from Zahony, orange, sparkling water.</i> <i>An elegant refreshment.</i>	
<b>BELLINI</b>	12€
Prosecco Ritter de Zahony, purée de pêche. Un souvenir pétillant d'Italie. <i>Prosecco Ritter de Zahony and peach puree. A sparkling memory of Italy.</i>	
<b>PLANCHE APERICENA</b>	14€
Dégustation de mises en bouches selon l'inspiration du chef. <i>Mix of appetizers according to the chef's inspiration.</i>	