



MENÙ

FIORFIORE
RISTORANTE

ANTIPASTI _ STARTERS

I CLASSICI _ Traditional

Tartare di vitellone dell'appennino, uovo di quaglia, salsa alle nocciole e polvere di mirtillo
 Beef tartare, quail egg, creamed hazelnut and blueberry powder 13,00 euro

Salumi di cinta senese* di nostra produzione con tigelle calde 12,00 euro
 Wide selection of our homemade "Cinta senese" cured meats served with hot flat bread

Piccola selezione di salumi di cinta senese* con tigelle calde 8,00 euro
 Small selection of our homemade "Cinta senese" cured meats served with hot flat bread

Prosciutto di cinta senese 13,00 euro
 Our homemade "Cinta senese" ham

I NUOVI _ New

Capesante brasate su crema di zucca gialla, velo di nero di seppia e grani di corallo 13,00 euro
 Seared scallops with pumpkin cream, black ink cuttlefish tuille and their own coral grains

Sedano nero di Trevi gratinato al caprino fresco, erba cipollina e pappa al pomodoro 10,00 euro
 Trevi's black celery with fresh goat cheese au gratin, chives and "pappa al pomodoro" (tomato and bread soup)

Polpette di formaggi umbri con coulis di pendolino, zenzero e profumo di arancia 10,00 euro
 Umbrian cheese "polpette" served with tomato "piennolo" sauce, ginger and orange scent



I salumi di cinta senese provengono dai maialini allevati allo stato brado nella nostra tenuta, in una zona boschiva collocata vicino alla Cantina, tutto come raccomanda la tradizione.

Ham and salami are from our "Cinta senese", one of the indigenous Italian pig breeds, famous for flavour, which run at large on the estate (as tradition requires) in a wooded area near the Winery



PRIMI _ FIRST COURSES

I CLASSICI _ Traditional

Tortelli di carbonara con tartufo e guanciale di cinta disidratato 13,00 euro
Homemade "tortelli" pasta stuffed with carbonara sauce served with truffle and dehydrate pork jowl

Maltagliati di farro con ragù bianco di faraona dell'aia e timo 12,00 euro
Homemade hulled wheat "maltagliati" pasta with guinea fowl ragù in white and thyme

"Strapazzata" di pasta (frascarelli) cacio, pepe, tartufo e limone 13,00 euro
Creamy Scrambled pasta (frascarelli) with cheese, black pepper grains, truffle and lemon zest

I NUOVI _ New

Crema di cannellini, porcini trifolati, polvere di trombette e crostini di pane 10,00 euro
Cannellini beans cream, sautéed porcini mushrooms, croutons and "trumpets" powder

Paccheri "Cav. Cocco" con crema di cavolfiore al curry e gamberi 12,00 euro
"Cavalier Cocco" paccheri pasta served with curry flavoured cauliflower cream and prawns

Gnocchi alla barbabietola, crumble alla birra, rafano e crema di taleggio 12,00 euro
Homemade beetroot gnocchi, beer soil, horseradish and Taleggio cheese fondue



Le nostre paste sono fatte a mano, con farine biologiche macinate a pietra, di grano tenero di tipo 1, tipo 2 e semola Senatore Cappelli.

All our pasta is homemade with organic stone-ground flours. We use type 1 and type 2 soft wheat and meal from the "Senatore Cappelli" wheat.



SECONDI _ MAIN COURSES

I CLASSICI _ Traditional

Tataki di vitellone, maionese al moraiolo e spinacino Beef tataki, "moraiolo" e.v.o. mayo and baby spinach	18,00 euro
Grande selezione di formaggi Wide selection of cheese	13,00 euro
Piccola selezione di formaggi Small selection of cheese	8,00 euro
Collo di maialino cotto a bassa temperatura e arrostito con crema di broccoletti e gocce di mosto cotto Sous-vide roasted pork neck, tenderstem broccoli cream and wort reduction drops	16,00 euro

I NUOVI _ New

Petto di anatra con indivia e mostarda di pere e sagrantino Duck breast, chicory and pear and "Sagrantino" wine mustard	17,00 euro
Stracotto di guancia di vitellone al Fiorfiore, purea di sedano rapa e chips di polenta all'arancia "Fiorfiore" wine over-cooked beef ox-cheek, celeriac purée and orange crispy polenta chips	16,00 euro
Polpo brasato, soffice di patate, veli di cipolla e polvere di olive nere Braised, octopus, fluffy potatoes, red onion thin layers and black olives powder	18,00 euro



CONTORNI _ GARNISH

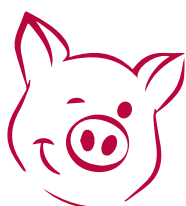
Insalatina di finocchio, arancia e germogli Fenchel salad with orange and pea shoots	6,00 euro
Cavolo nero al pomodoro e parmigiano Boiled "Cavolo nero" with tomato sauce and parmesan cheese	5,00 euro
Patate saltate al rosmarino Pan-fried potatoes with rosemary	4,00 euro
Cicoria campagnola al peperoncino ripassata in padella Wild chicory sautéed with chilli	4,00 euro



PER I PIÙ PICCOLI _ *FOR OUR SMALL FRIENDS*

Pennette al pomodoro Pennette pasta with tomato sauce	5,00 euro
Paillard ai ferri Grilled veal paillard	7,00 euro
Petto di pollo alla griglia Grilled chicken breast	8,00 euro
Patatine fritte French fries	3,00 euro
Gelato alla crema o fragola Cream or strawberry ice cream	4,00 euro





Vieni a visitare il nostro allevamento di maialini di cinta senese "Jurassik Pork"! Qui trovi le nostre offerte abbinare alle degustazioni in Cantina.

Come and visit our breeding ground for the "Cinta senese" - "Jurassik Pork"! Our special offers can also be found here, linked to tasting sessions in the Winery



Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Some of this dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.





FIORFIORE
RISTORANTE

Loc. Collina 110/A
06059 Todi Fraz. Chioano PG
Umbria / Italia
T +39 075 894 2416
F +39 075 894 8754