



Sapori dalla terra

Antipasti

<i>Antipasto millevoglie - minimo per due persone (crescentine, affettati, sottoli e formaggio tenero)</i>		<i>a pers. € 13,50</i>
<i>Battuta di filetto di manzo su crema di burrata con maionese di nocciole e carote marinate</i>	€	15,00
<i>Tartare di melone e papaya su barbabietola marinata con erborinato marinato a scaglie e ceci croccanti</i>	€	12,50
<i>Pavé di patate su fonduta di Parmigiano Reggiano e porcini saltati al timo</i>	€	13,00
<i>Fiori di zucca dorati con ricotta, bufala e menta su salsa di datterino cotto e crudo</i>	€	13,50



Primi piatti

<i>Tortellini in brodo di manzo e gallina / alla panna</i>	€	15,00
<i>Tagliatelle classiche alla bolognese</i>	€	13,00
<i>Tortelloni di bufala in crema di limone, San Daniele croccante e crumble di pistacchi</i>	€	15,00
<i>Passatelli con salsiccia, zucchine, fiori di zucca e scaglie di pecorino</i>	€	15,00
<i>Torchietti con crema di datterini gialli, caponatina di melanzane e gocce di bufala</i>	€	14,00

Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline.



Secondi piatti

<i>Tagliata di manzo al sale rosa e olio alle erbe officinali</i>	€	21,00
<i>Tagliata di manzo con rucola, Grana e aceto balsamico</i>	€	23,00
<i>Filetto di Angus alla griglia</i>	€	23,00
<i>Filetto di Angus con porcini</i>	€	25,00
<i>Filettino di maiale bardato allo speck e sesamo nero con salsa all'Amarone e chutney di mango</i>	€	19,00
<i>Melanzana farcita con caciocavallo su crema di pomodoro ciliegino e basilico</i>	€	16,00
<i>Fiorentina</i>		all'etto € 5,50

Insalate

<i>Insalatona di radicchio, spinacino, noci e tofu marinato all'arancia</i>		€	13,00
<i>Insalata di misticanza con gamberi al vapore, avocado, pompelmo, semi di girasole e salsa yogurt</i>		€	15,00
<i>Caprese con mozzarella di bufala e olio al basilico</i>		€	12,00
<i>Prosciutto e melone</i>		€	12,00

Contorni

<i>Patate al forno / fritte</i>	€	5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€	6,50
<i>Fagiolini limone e menta</i>	€	7,00
<i>Pinzimonio</i>	€	7,00

Per i più piccoli

<i>Pizza baby (margherita o 1 gusto)</i>	€	6,00
<i>Tortellini alla panna o pasticciati</i>	€	10,00
<i>Cotoletta alla milanese con patatine fritte</i>	€	10,00



Il mare nel piatto

Antipasti

<i>Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia* (seppie, calamari, gamberi, polpo, sedano e olive)</i>	€	16,00
<i>Crudità di mare (ostriche, gamberi rossi, scampi, tonno, branzino/salmone)</i>	€	28,00
<i>Tartarina di tonno agli agrumi con spuma di burrata, frutto del capperò e pane croccante aromatizzato al basilico</i>	€	16,00
<i>Insalata pantesca con baccalà in olio cottura e mandorle sablée</i>	€	17,00
<i>Alici in panko con maionese al nero di seppie</i>	€	15,00
<i>Capesante gratinate al lime e menta con code di gamberi</i>	€	16,00

Primi piatti

<i>Scialatielli allo scoglio</i>	€	20,00
<i>Spaghettoni alle vongole veraci</i>	€	17,00
<i>Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato con gamberoni su crema di mirtilli*</i>	€	15,00
<i>Strozzapreti ai frutti di mare</i>	€	17,00
<i>Risotto agli asparagi con capesante marinate al gin e zeste di bergamotto</i>	€	16,00



Ristorante Pizzeria
Valfiore

Secondi

<i>Grigliata mista di pesce (orata, calamari, seppie, gamberi e scampi)*</i>	€	23,00
<i>Fritto misto (gamberi, seppie, calamari e verdure)*</i>	€	19,00
<i>Spiedini assortiti di gamberi e calamari al pane profumato*</i>	€	18,00
<i>Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate</i>	€	19,00
<i>Tentacolo di piovra dorato su crema di manioca e chutney di mango</i>	€	18,00
<i>Tataki di tonno al sesamo nero con panzanella</i>	€	21,00



Pizze Tradizionali

I nostri impasti speciali:

Impasto tradizionale con farina 0 locale a Km 0		Incluso
Impasto alle 3 farine: farro integrale, ai 5 cereali e farina 0 a Km 0:	€	2,00
SECCA (olio, origano)	€	3,50
GNOCCO ROSSO (pomodoro, olio, origano)	€	3,50
MARINARA (pomodoro, aglio, origano)	€	5,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	€	6,50
SOLO UN GUSTO a scelta tra: (prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante)	€	8,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€	8,00
ROMANA (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	€	8,50
GORGONZOLA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€	9,00
SARACENA (pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano)	€	8,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	€	10,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia)	€	10,00
4 FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, formaggi misti)	€	9,50
ORTOLANA (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	€	10,00



Pizze Tradizionali

CALZONE <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€	7,50
CALZONE FARCITO <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>	€	9,00

Pizze al tagliere

MARGHERITA <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€	13,00
FARCITA <i>(3 gusti a piacere)</i>	€	17,00
SUPER FARCITA <i>3 (gusti a piacere a scelta tra le pizze speciali)</i>	€	21,00

Pizze Dolci

NUTELLA <i>(pasta di pizza, nutella, scaglie di cocco, granella di noci)</i>	€	7,00
--	---	------

Informazioni per i gentili ospiti

- ☞ Tutti i nostri piatti sono preparati con prodotti freschi e/o stagionali; in mancanza di reperibilità del prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti congelati o surgelati.
- ☞ Tutte le nostre paste sono fresche e conservate seguendo le normative HACCP.
- ☞ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme con le prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VIII Capitolo 3 Lettera D Punto 3.
- ☞ Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se volete consultare il nostro elenco allergeni, rivolgersi al personale di sala.



Pizze Speciali

PARMIGIANA <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, Grana)</i>	€	11,00
CAMPANA <i>(mozzarella, salsiccia, cime di rapa)</i>	€	11,00
RUSTICA <i>(pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, rucola)</i>	€	11,00
PRIMAVERA <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini)</i>	€	12,00
LORENZO <i>(pomodoro, radicchio, pancetta, scamorza, bufala, glassa di aceto balsamico)</i>	€	13,00
CONTADINA <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, olive)</i>	€	11,00
ARRABBIATA <i>(salsa di pomodoro piccante, bufala all'uscita)</i>	€	10,00
AMERICANA <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte)</i>	€	10,00
FUME' <i>(mozzarella, speck, scamorza, patate al forno)</i>	€	11,00
MARTINA <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, pomodorini, porcini)</i>	€	12,00
CRUDAIOLA <i>(pomodoro, aglio, origano, pepe nero, dadolata di bufala, pomodorini pachino, basilico, olio extra vergine di oliva)</i>	€	10,00
VALFIORE <i>(pomodoro, culatello, rucola, burratina)</i>	€	13,00
REGINELLA <i>(pomodoro, bufala, pomodorini, grana, basilico)</i>	€	10,00
TARTUFATA <i>(pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, speck, brie)</i>	€	12,00
COSTA AZZURRA <i>(pomodoro, frutti di mare)</i>	€	13,00
VELIERO <i>(calzone con mozzarella e porcini, crudo e bufala all'uscita)</i>	€	13,00



Bevande

Acqua naturale // frizzante Lauretana (0,75cl)	€	3,00
Bevande artigianali Paoletti: Limonata, Cedrata, Chinotto (bottiglia da 0,25cl)	€	3,50
Coca-Cola (Light, Zero), Fanta, Sprite (in bottiglia da 0,33cl)	€	3,50
Coca-Cola (in bottiglia di vetro da 1l)	€	6,00

Le Birre

ALLA SPINA:

Stella Artois 0,20 cl	€	3,00	Hoegaarden 0,25 cl	€	3,50
Stella Artois 0,40 cl	€	5,00	Hoegaarden 0,50 cl	€	6,00
Stella Artois (caraffa da 1 litro)	€	10,00	Hoegaarden (caraffa 1 litro)	€	12,00
Birra doppio malto rossa "Castello" (Artigianale italiana) 0,40 cl	€	6,00			
Birra doppio malto rossa "Castello" (caraffa da 1 litro)	€	13,00			

IN BOTTIGLIA (0,33 l)

Menabrea Strong // Ambrata // Beck's // Beck's analcoolica (0,33 cl)	€	5,00
Ichnusa non filtrata (0,33 cl)	€	6,00
Ichnusa (0,33 cl)	€	5,00
Corona (0,33 cl)	€	5,00
Franziskaner Weissbier (0,50 cl)	€	6,00

Vini alla Spina

Az. Agr. Nicola Galassi - Imola

Pignoletto frizzante (0,25cl)	€	3,50
Pignoletto frizzante (0,50cl)	€	5,50
Pignoletto frizzante (1 litro)	€	11,00

Cantina Janus - Campania

Falanghina IGT (0,25cl)	€	3,50
Falanghina IGT (0,50cl)	€	5,50
Falanghina IGT (1 litro)	€	11,00

Amari e Digestivi

Amari	€	4,00	Grappe Speciali	€	5,00
Brandy	€	4,50	Liquori	€	4,00
Cognac	€	5,00	Whisky	€	5,00 - € 9,00
Grappe	€	4,00	Rum	€	5,00 - € 12,00
Caffè corretto	€	2,50			