



Prima dei Primi

Let's start!

Antipasto millefoglie (minimo per due persone)
(crescentine, tagliere di salumi e sott'oli e formaggio tenero)
Special fried bread with cured meat, pickles and soft cheese

€ 13,00
per person

Millefoglie di pane carasau con pere Williams, squacquerone, fichi secchi, noci e melograno
Carasau bread millefeuille with Williams pears, squacquerone cheese, dried figs, walnuts and pomegranate

€ 10,00

Sformatino di zucca e funghi porcini su fonduta di gorgonzola e mandorle tostate
Pumpkin and porcini mushrooms flan on gorgonzola fondue and toasted almonds

€ 8,00

Battuta di filetto di manzo irlandese e nocciole
su crema di bufala, misticanza, cialda di Grana Padano e tartufo nero
Fillet of Irish beef and hazelnuts over buffalo mozzarella cream, mixed salad, Grana Padano cheese wafer and black truffle

€ 12,00

Assortimento di bruschette : porcini* e speck, melanzane al pomodoro e bufala, radicchio con pancetta e caciocavallo, crema di fagioli con lardo e rosmarino
Combination of tasty bruschetta: porcini mushrooms and speck, eggplants with tomatoes and buffalo mozzarella, red radish with bacon and caciocavallo cheese, bean cream with lard and rosemary*

€ 10,00

Zuppe e Brodi/ Soups

Tortellini in brodo di manzo e cappone
Tortellini in beef and capon broth

€ 12,00

Pasta e fagioli al rosmarino con maltagliati di pasta agli spinaci
Rosemary and beans soup with spinach pasta

€ 11,00

Passatelli tradizionali in brodo profumati al limone e noce moscata
Traditional passatelli in broth scented with lemon and nutmeg

€ 10,00

Primi Piatti/ Pasta dishes

Tagliatella classica alla bolognese
Traditional tagliatelle with Bolognese sauce

€ 11,00

Passatelli asciutti con radicchio, porcini e tartufo scorzone
Passatelli (fresh pasta) with red radish, porcini mushrooms and scorzone truffle

€ 13,00

Tortelloni di bufala con crema di carciofi e prosciutto crudo
Buffalo mozzarella Tortelloni with artichokes cream and raw ham

€ 13,00

Ravioli di zucca con fonduta di pecorino su crumble di amaretti
Pumpkin Ravioli with Pecorino cheese fondue on amaretti crumble

€ 13,00

Risotto Carnaroli al cacio e pepe con menta e rapa rossa
Carnaroli risotto with cheese and pepper, mint and red turnip

€ 12,00

Spaghetti sfiziosi alla chitarra con pancetta, pomodoro, capperi e pecorino
Spaghetti with bacon, tomatoes, capers and Pecorino cheese

€ 12,00

Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline

Pasta is hand made
Coperto e servizio € 2,50 ♦♦ Cover charge and service € 2,50



Ristorante Pizzeria

Valfiore

Secondi piatti
Main courses

Fiorentina di razza Limousine	€ 4,50
<i>Limousine beef Fiorentina steak, per hectogram</i>	each hg
Filetto di Angus alla griglia, al pepe o ai funghi porcini	€ 20,00
<i>Angus beef fillet grilled, with pepper or with porcini mushrooms</i>	€ 23,00
Nodino di vitello glassato con prosciutto crudo, Grana Padano e tartufo nero	€ 19,00
<i>Glazed Veal knot with raw ham, Grana Padano cheese and black truffle</i>	
Tagliata di manzo al sale rosa e olio alle erbe officinali	€ 20,00
<i>Sliced grilled beef with pink salt and fine herbs oil</i>	
Tagliata di manzo con rucola, grana e aceto balsamico	€ 22,00
<i>Sliced grilled beef with rocket salad, Parmesan cheese and balsamic vinegar</i>	
Guancetta di vitello brasata al Soave con cavolo rosso, pancetta e crema di sedano rapa	€ 16,00
<i>Braised veal cheek with Soave wine and red cabbage, bacon and celeriac cream</i>	
Rosticciata con salsiccia e spuntature in battuto di pomodoro fresco con polentina morbida	€ 14,00
<i>Rosticciata with sausage and ribs with fresh tomatoes and polenta</i>	
Costoline di agnello al lardo e rosmarino con purea di zucca e mielaceto	€ 20,00
<i>Lamb chops with lard and rosemary with pumpkin puree and mieleaceto</i>	
Tomino alla piastra con invidia belga, radicchio, miele e noci	€ 13,00
<i>Grilled Tomino with Belgian endive, red radish, honey and walnuts</i>	

Insalate
Salads

Insalatona di barbabietole, melograno, rucola, petto d'oca affumicato e semi di zucca	€ 13,00
<i>Salad with beetroot, pomegranate, rocket, smoked goose breast and pumpkin seeds</i>	
Insalatina di carciofi con pere e pecorino	€ 12,00
<i>Artichoke salad with pears and pecorino cheese</i>	
Insalatona con ciliegine di mozzarella, pomodorini, tonno, mais e olive	€ 12,00
<i>Salad with mozzarella cherries, cherry tomatoes, tuna, corn and olives</i>	
Insalata di cavolo capuccio, mele, semi di girasole, speck e noci con maionese allo yogurt	€ 13,00
<i>Cabbage salad with red apples, sunflower seeds, speck and walnuts with yogurt mayo</i>	

Contorni
Side Dishes

Patate al forno	€ 5,00
<i>Ovenbaked potatoes</i>	
Patate fritte	€ 5,00
<i>French fries</i>	
Insalata mista	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	
Verdure alla griglia	€ 6,50
<i>Grilled vegetables</i>	
Spinaci con burro e Grana	€ 6,50
<i>Spinach with butter and Grana cheese</i>	
Carciofi fritti	€ 6,50
<i>Fried artichokes</i>	

Coperto e servizio € 2,50 ♦♦ Cover charge and service € 2,50



Menù di mare *Fish menu*

Antipasti *Appetizers*

Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia*
(seppie, calamari, gamberetti, polpo, sedano e olive) € 12,00
*Valfiore sea food salad with orange mayo**
(cuttlefish, calamari, shrimps, octopus, olives and celery)

Tartarina di tonno allo zenzero e menta con zucca marinata e maionese di ribes € 14,00
Ginger and mint flavored tuna tartare with marinated pumpkin and currant mayonnaise

Mosaico di capasanta gratinata al pane profumato € 14,00
(capasanta, gambero, ciuffo di calamaro, pomodorino) 3 pezzi
Scallop mosaic au gratin with fragrant bread
(scallop, shrimp, squid tuft, cherry tomatoes) 3 pieces

Tentacoli di piovra al rosmarino su crema di zucca, mielaceto e pinoli € 13,00
Rosemary flavoured octopus tentacles on pumpkin cream, mieleaceto and pine nuts

Riccioli di calamaro su crema di fave e limone € 12,00
Squid tuft on broad bean cream with lemon

Tortino di baccalà mantecato su vellutata di mais, porri dorati e tartufo € 10,00
Creamy codfish pie with corn cream, golden leeks and truffle

Primi piatti *First courses*

Spaghetti allo scoglio * € 14,00
Seafood spaghetti*

Spaghettone con vongole veraci € 13,00
Spaghettone with clams

Fregola sarda con capesante, zucchine e bottarga € 12,00
Sardinian Fregola pasta with scallops, zucchini and bottarga

Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato spadellati ai gamberoni su crema di mirtilli* € 13,00
*Tortellacci Valfiore style (rockfish filling) with king prawns and blueberries sauce**

Passatelli al nero di seppia in guazzetto di granchi e funghi porcini € 14,00
Passatelli (fresh hand made pasta) with squid ink in a stew of crabs and porcini mushrooms

Ravioli di baccalà con porri, asparagi e mazzancolle € 14,00
Cod ravioli with leeks, asparagus and prawns



Secondi piatti
Main courses

Grigliata mista di pesce (gamberi, scampi, seppie, calamari, orata)* <i>Grilled mixed seafood (prawns, scampi, cuttlefish, squid, sea bream)*</i>	€	20,00
Fritto misto di gamberi, seppie, calamari e verdure croccanti* <i>Deep fried mixed seafood (prawns, squids and crunchy vegetables)*</i>	€	16,00
Spiedini assortiti di gamberi e calamari al pane profumato* <i>Prawns and squids skewers with fragrant bread</i>	€	18,00
Tagliata di tonno in crosta di mandorle con tagliatelle di verdure e salsa all'arancia <i>Sliced tuna in almond crust with vegetable noodles and orange sauce</i>	€	19,00
Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate <i>Oven steamed Sea bass with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€	17,00
Zuppetta di scorfano spinato, cozze e gamberetti con cous cous saporito <i>Barbed scorpion fish soup with mussels, prawns and tasty cous cous</i>	€	16,00
Trancetti di baccalà al mais su crema di scarola, uvetta, pinoli e olive <i>Sliced cod with corn batter on escarole cream, raisins, pine nuts and olives</i>	€	18,00
Rombo al forno <i>Ovenbaked turbot, per hectogram</i>		€ 3,50 per hg

Su prenotazione possiamo fornire i seguenti pesci:

(disponibilità e quotazione in base al pescato)

On request we can provide the following fish:

(availability and quotation based on the catch)

Dentice
Snapper

Astice
Lobster

Cernia
Grouper

Pizze Tradizionali

Traditional Pizza

I nostri impasti speciali:

Our special doughs:

Impasto tradizionale con farina 0 locale a Km 0 Incluso
Traditional dough with 0 wheat flour from a local mill Included

Impasto alle 3 farine: farro integrale, ai 5 cereali e farina 0 a Km 0: € 2,00
Three flours dough: whole spelt flour, 5 grains flour and 0 wheat flour from local mill

SECCA € 3,00
 (olio, origano)
(oil, oregano)

GNOCCO ROSSO € 3,00
 (pomodoro, olio, origano)
(tomato sauce, oil, oregano)

MARINARA € 4,50
 (pomodoro, aglio, origano)
(tomato sauce, garlic, oregano)

BIANCA € 5,00
 (mozzarella)
(mozzarella cheese)

MARGHERITA € 5,00
 (pomodoro, mozzarella)
(tomato sauce, mozzarella)

SOLO UN GUSTO (choose one topping) € 5,50
 (prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante)
(ham, mushrooms, wiener sausages, artichokes, sausages, pepperoni)

NAPOLI € 5,50
 (pomodoro, mozzarella, acciughe)
(tomato sauce, mozzarella, anchovies)

MELANZANE € 6,00
 (pomodoro, mozzarella, melanzane)
(tomato sauce, mozzarella, eggplant)



Pizze Tradizionali *Traditional Pizza*

PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla, olive) <i>(tomato sauce, mozzarella, onions, olives)</i>	€	6,00
ROMANA (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe) <i>(tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies)</i>	€	6,00
GORGONZOLA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola) <i>(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola)</i>	€	7,50
SARACENA (pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano) <i>(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, oregano)</i>	€	6,50
CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>(tomato sauce, mozzarella, raw ham)</i>	€	6,50
SPECK (pomodoro, mozzarella, speck) <i>(tomato sauce, mozzarella, speck)</i>	€	6,50
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	€	6,00
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>(tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions)</i>	€	7,50
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</i>	€	7,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage)</i>	€	7,00



Pizze Tradizionali *Traditional Pizza*

4 FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) (tomato sauce, mozzarella, mixed cheese)	€	8,00
SICILIANA (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, peperoni) (tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives, peppers)	€	8,00
PORCINI (pomodoro, mozzarella, porcini) (tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms)	€	8,00
BRESAOLA (pomodoro, mozzarella, bresaola) (tomato sauce, mozzarella, dry-cured beef)	€	8,00
ORTOLANA (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) (tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables)	€	8,00
CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato sauce, mozzarella, ham)	€	6,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€	7,50



Pizze Speciali

Original pizza recipes

MISTO BOSCO (pomodoro, mozzarella, funghi misti) <i>(tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms)</i>	€	7,50
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, Grana) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, eggplants, Grana Padano)</i>	€	9,00
CAMPANA (mozzarella, salsiccia, cime di rapa) <i>(mozzarella, sausages, turnip tops)</i>	€	8,50
RUSTICA (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, rucola) <i>(tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, sausage, rocket)</i>	€	9,00
PRIMAVERA (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana, pomodorini) <i>(tomato sauce, mozzarella, raw ham, rocket, Grana, cherry tomatoes)</i>	€	9,50
NONNO NANNI (secca, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, stracchino) <i>(crispy, cherry tomatoes, raw ham, rocket, stracchino cheese)</i>	€	8,50
LORENZO (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza, bufala, glassa aceto balsamico) <i>(tomato sauce, mozzarella, radicchio, bacon, smoked cheese, buffalo mozzarella, balsamic vinegar)</i>	€	10,00
CONTADINA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, olive) <i>(tomato sauce, mozzarella, sausages, onions, peppers, olives)</i>	€	9,00
ARRABBIATA (salsa di pomodoro piccante, bufala all'uscita) <i>(spicy tomato sauce and buffalo mozzarella out of the oven)</i>	€	8,00
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) <i>(tomato sauce, mozzarella, wiener sausages, French fries)</i>	€	7,50
FUME' (pomodoro, mozzarella, speck, scamorza, patate al forno) <i>(tomato sauce, mozzarella, speck, smoked cheese, oven baked potatoes)</i>	€	9,00



Pizze Speciali

Original pizza recepies

GORGONZOLA E NOCI (mozzarella, panna, gongorzola, noci) <i>(mozzarella, cream, gorgonzola, walnuts)</i>	€ 8,50
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, cipolla) <i>(tomato sauce, mozzarella, bacon, pecorino cheese, onions)</i>	€ 9,00
MARTINA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, pomodorini, porcini) <i>(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, smoked cheese, cherry tomatoes, porcini)</i>	€ 9,50
CRUDAIOLA (pomodoro, aglio, origano, pepe nero, dadolata di bufala, basilico, olio e. v. di oliva) <i>(tomato sauce, garlic, oregano, black pepper, diced buffalo mozzarella, basil, olive oil)</i>	€ 9,00
VALFIORE (pomodoro, culatello, rucola, burratina) <i>(tomato sauce, fine raw ham, rocket, burrata cheese)</i>	€ 10,00
MAIALONA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, prosciutto cotto, wurstel) <i>(tomato sauce, mozzarella, sausages, bacon, ham, wiener sausages)</i>	€ 9,00
REGINELLA (pomodoro, bufala, pomodorini, Grana, basilico in stagione) <i>(tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Grana, basil when in season)</i>	€ 8,50
TARTUFATA (pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, speck, brie) <i>(tomato sauce, mozzarella, truffles, speck, brie - soft cheese)</i>	€ 9,00
GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, asparagi, speck, pecorino) <i>(tomato sauce, mozzarella, asparagus, speck, pecorino cheese)</i>	€ 8,50
PIZZA PAZZA metà calzone (mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, Grana) metà pizza (salame piccante, olive, cipolla) <i>half calzone (mozzarella, spinach, ham, Grana Padano)</i> <i>half pizza (peperoni, olives, onions)</i>	€ 9,50



Pizze Speciali

Original pizza recepies

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, salsiccia, gamberetti, porcini) <i>(tomato sauce, mozzarella, sausages, prawns, porcini mushrooms)</i>	€ 10,00
DELICATA (mozzarella, gamberetti, zucchine) <i>(mozzarella, prawns, zucchini)</i>	€ 9,50
COSTA AZZURRA (pomodoro, frutti di mare) <i>(tomato sauce, seafood)</i>	€ 10,50
VALTELLINA (mozzarella, bresaola, pomodori di Pachino, Grana e glassa di aceto balsamico) <i>(mozzarella, dry cured beef, tomatoes, Parmigiano, balsamic vinegar)</i>	€ 10,00
VELIERO (calzone con mozzarella e porcini, crudo e bufala all'uscita) <i>(calzone with mozzarella and wild mushrooms, with raw ham and buffalo mozzarella added once out of oven)</i>	€ 10,00

Pizze Dolci Sweet Pizza

NUTELLA (pasta di pizza, nutella, scaglie di cocco, granella di noci) <i>(crispy pizza with Nutella, coconut flakes and walnuts)</i>	€ 7,00
---	--------

Pizze al tagliere Family Pizza

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>(tomato sauce, mozzarella)</i>	€ 12,00
FARCITA (3 gusti a piacere) <i>(three toppings of your choice)</i>	€ 15,00
SUPER FARCITA (gusti a piacere a scelta tra le pizze speciali) <i>(your favorite toppings from Original pizza recepies menù)</i>	€ 19,00

Bevande ♦♦ Drinks

Acqua naturale ♦♦ <i>Still water: Lauretana (0,75cl)</i>	€	2,50
Acqua frizzante ♦♦ <i>Sparkling water: Lauretana (0,75cl)</i>	€	2,50
Bevande artigianali Paoletti:		
Aranciata, Limonata, Cedrata, Chinotto (in bottiglia da 0,25cl)	€	3,00
<i>Craft beverages Paoletti:</i>		
<i>Orangeade, Lemonade, Citron juice, Sour orange drink (bottles of 0,25cl)</i>		
Coca-Cola (Light, Zero), Fanta, Sprite (in lattina ♦♦ <i>in cans of 0,33cl</i>)	€	3,00
Coca-Cola (in bottiglia di vetro da 1l ♦♦ <i>1 liter glass bottle</i>)	€	5,00

Le Birre ♦♦ Beers

ALLA SPINA ♦♦ DROUGHT

Stella Artois 0,20 cl	€	2,50
Stella Artois 0,40 cl	€	5,00
Hoegaarden 0,25 cl	€	3,00
Hoegaarden 0,50 cl	€	6,00
Stella Artois (caraffa da 1l ♦♦ <i>1 liter pitcher</i>)	€	10,00
Hoegaarden (caraffa da 1l ♦♦ <i>1 liter pitcher</i>)	€	11,00
Dolomiti (artigianale italiana) 0,40 cl	€	6,00

IN BOTTIGLIA ♦♦ BOTTLED (0,33 l)

Menabrea Strong	€	4,50
Menabrea Ambrata	€	4,00
Menabrea Lager	€	4,00
Beck's	€	4,00
Franziskaner Weissbier	€	5,00
Beck's 0% alcohol	€	4,00

ARTIGIANALI ♦♦ CRAFT BEERS

Birra del Reno Bianca / Rossa / Nera ♦♦ <i>White / Red / Black (0,500 ml)</i>	€	5,50
---	---	------

Amari e Digestivi ♦♦ Bitters and C liqueurs

Amari ♦♦ <i>Bitters</i>	€	3,50
Brandy	€	3,50
Cognac	€	4,50
Grappe	€	3,50
Grappe Speciali ♦♦ <i>Special grappa</i>	€	4,00
Liquori ♦♦ <i>Liqueurs</i>	€	3,50
Whiskey		from € 4 to €
Rum		from € 4 to €



Dolci
Dessert

Crema catalana profumata all'arancia e cannella <i>Catalan custard flavoured with orange and cinnamon</i>	€	5,00
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e salsa alla vaniglia <i>Warm dark chocolate cake with vanilla sauce</i>	€	6,00
Panna cotta al caramello salato con mandorle pralinate <i>Panna cotta with salty caramel and pralined almonds</i>	€	5,00
Latte Portoghese al profumo d'arancia con salsa al miele millefiori <i>Orange-scented pudding with millefiori honey sauce</i>	€	5,00
Cestino di nocciole pralinate con cremoso al mascarpone <i>Crisp pralined hazelnuts basket with mascarpone creamy</i>	€	5,00
Salame al cioccolato con salsa allo zabaione e crema chantilly <i>Chocolate log with zabaglione sauce and chantilly cream</i>	€	6,00
Semifreddo al torroncino con scaglie di cioccolato <i>Nougat parfait with chocolate chips</i>	€	5,00
<i>Semifreddo al pistacchio</i> <i>Pistachio parfait</i>	€	5,00
Profitterol <i>Profiterole</i>	€	5,00
Tartufo Bianco o Nero <i>White or Black Truffle</i>	€	5,00
Sorbetto al limone o caffè <i>Lemon or coffee sorbet</i>	€	3,50
Gelato <i>Ice cream</i>	€	5,00
Fantasia di frutta fresca <i>Fresh fruits</i>	€	5,00
<i>Cheesecake al limone / Marron glace</i> <i>Lemon cheesecake / Glazed chestnuts cheesecake</i>	€	5,00



Vini alla spina
Draught wines

Azienda agricola Nicola Galassi - Imola (*sparkling white wine*)

Pignoletto frizzante (0,25cl)	€	3,00
Pignoletto frizzante (0,50cl)	€	5,00
Pignoletto frizzante (1 litro)	€	9,00

Cantina Janus - Campania (*white wine*)

Falanghina IGT (vino bianco fermo) (0,25cl)	€	3,00
Falanghina IGT (vino bianco fermo) (0,50cl)	€	5,00
Falanghina IGT (vino bianco fermo) (1 litro)	€	9,00

Did you know that...

- ☞ All our dishes are prepared with fresh and seasonal produce;
in case of lack of fresh produce, frozen ones could be used.
- ☞ All our pasta is freshly made and preserved in accordance with the HACCP standards.
- ☞ The fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone special
pre-cleaning treatments that comply with the requirements of
Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII Chapter 3 Letter D Step 3.
- ☞ We would like to inform our guests that we sometimes use ingredients that might be considered
allergic. In case you would like to be informed of the ingredients we use that might cause allergies, please
ask your waiter.