



Sapori dalla terra - Flavours of the Land

Prima dei Primi

Let's start!

Antipasto millevoglie (minimo per due persone) (crescentine, tagliere di salumi e sott'oli) <i>Mixed appetizer (min. 2 people) - local traditional serving - Fried flat bread, mixed cold cuts and vegetables preserved in oil</i>	€ 13,00 per person
Sformatino di spinaci e brie su fonduta di porri e pinoli tostati <i>Spinach and brie cheese flan with leeks cream and toasted pine nuts</i>	€ 7,00
Battuta di filetto di manzo irlandese, capperi e limone con insalatina di uova di quaglia e maionese leggera di patate viola <i>Irish beef steak tartare with capers, lemon, quail eggs salad and light violet potatoes mayo</i>	€ 12,00
Burratina IGP di Battipaglia con insalatina di zucchine agrodolci alla menta e cialde di pane croccante <i>Original Battipaglia burrata with zucchini and mint salad and crunchy bread slices</i>	€ 10,00
Vitello rosa in salsa tonnata con insalatina di verdure croccanti e dressing al porto <i>Pink veal in a tuna sauce with crunchy vegetable salad and porto wine dressing</i>	€ 11,00

Insalate / Salads

Cruditá di carciofi con grana a scaglie, misticanza e salsa alla senape <i>Artichokes salad with Grana Padano flakes, salad and mustard sauce</i>	€ 12,00
Insalata di bruciatini (misticanza di campo, uova sode, bruciatini di pancetta, aceto balsamico e crostini di pane) <i>Bruciatini salad (country salad, boiled eggs, bacon nuts, balsamic vinegar and crunchy bread)</i>	€ 12,00
Millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala con salsa di pomodorini confit al basilico <i>Eggplant and buffalo mozzarella millefeuille with basil confit tomatoes sauce</i>	€ 10,00
Insalatona di rape rosse, carote e rucola con stracciatella, mandorle e crostini di pane <i>Red turnips salad with carrots, rocket and stracciatella, almonds and croutons</i>	€ 10,00

Zuppe / Soups

Tortellini In brodo <i>Tortellini in broth</i>	€ 12,00
Minestra di ceci profumata al rosmarino con stracci di pasta al farro integrale <i>Rosemary flavored chickpea soup with whole spelt pasta rags</i>	€ 11,00



Ristorante Pizzeria

Valfiore

Primi piatti

Pasta

Primi piatti con pasta fatta a mano

Hand made pasta first courses

Tagliatella classica alla bolognese <i>Traditional tagliatelle with Bolognese sauce</i>	€	10,00
Passatelli asciutti con prosciutto crudo, zucchine in fiore e pecorino in scaglie <i>Passatelli (fresh pasta made of bread crumbs and Parmesan cheese) with raw ham, zucchini flowers and pecorino cheese</i>	€	12,00
Tortelloni di bufala con burro tartufato, speck e asparagi <i>Tortelloni with buffalo cheese filling with truffle butter, speck and asparagus</i>	€	13,00
Caramelle ripiene di ricotta, pere e maggiorana con crema di spinaci freschi alle noci <i>Candy-like pasta stuffed with ricotta, pears and marjoram with cream fresh spinach cream and walnuts</i>	€	13,00
Strozzapreti con porcini e gorgonzola con guanciale croccante <i>Strozzapreti pasta with porcini mushrooms and gorgonzola with crispy bacon</i>	€	12,00
Cavatelli con pomodorini al forno, olive taggiasche e rucola su crema di burrata <i>Cavatelli pasta with oven baked cherry tomatoes, olives and rocket on burrata cream</i>	€	11,00
Gnocchi di patate su crema di melanzane, maggiorana, pomodori e ricotta salata <i>Potato gnocchi on aubergine cream, marjoram, tomatoes and hardened ricotta</i>	€	11,00

Secondi piatti

Main courses

Fiorentina di razza Limousine <i>Limousine beef Fiorentina steak, per hectogram</i>	€	4,50 l'etto
Filetto di Angus alla griglia o ai funghi porcini freschi <i>Angus beef fillet grilled, with pepper or with fresh porcini mushrooms</i>	€	20,00 € 23,00
Tagliata di manzo al sale rosa e olio alle erbe officinali <i>Sliced grilled beef with pink salt and fine herbs oil</i>	€	20,00
Tagliata di manzo con rucola, grana e aceto balsamico <i>Sliced grilled beef with rocket salad, Parmesan cheese and balsamic vinegar</i>	€	22,00
Costoline di agnello "scottadito" al miele e santoreggia con carciofi brasati <i>Lamb chops "scottadito" with honey and savory with braised artichokes</i>	€	18,00
Nodino di vitello con burro, salvia e nocciole con chips di patate viola <i>Veal sirloin with butter, sage and hazelnuts with purple potato chips</i>	€	18,00
Scortichino di filetto di manzo con insalata di radicchio, rucola, scaglie di formaggio di fossa e mieleaceto <i>Beef fillet steak with radicchio salad, rocket, flakes of fossa cheese and mieleaceto</i>	€	14,00
Cesar salad di pollo alle erbe aromatiche <i>Cesar salad with aromatic herbs</i>	€	14,00
Scaloppa suprema di pollo con asparagi, prosciutto crudo e grana padano <i>Chicken escalope with asparagus, raw ham and grana padano cheese</i>	€	10,00

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) <i>Valfiore sea food salad with orange mayo*</i> <i>(cuttlefish, calamari, shrimps, octopus, olives and celery)</i>	€ 12,00
Tartarina di tonno al mango, sesamo e mentuccia con maionese alla soya <i>Mango flavored tuna tartare with sesame, mint and soy mayo</i>	€ 14,00
Carpaccio di piovra* (cotta) con crudità di finocchi, olive e salsa di peperoni dolci <i>Octopus carpaccio (cooked) with raw fennel, olives and sweet pepper sauce</i>	€ 13,00
Code di gamberi* al vapore con catalana di verdure e cipolla di Tropea all'agro <i>Steamed prawn tails * with Catalan style vegetables and sour Tropea onion</i>	€ 13,00
Tortino di branzino con spinaci all'uvetta e salsa allo zafferano <i>Sea bass pie with raisin spinach and saffron sauce</i>	€ 8,00
Cubi di spada steccati con pomodorino secco e capperi su salsa di pomodoro ricco <i>Sword fish cubes with pickled tomatoes and capers on rich tomato sauce</i>	€ 13,00

Primi piatti con pasta fatta a mano

First courses with hand made pasta

Spaghetti allo scoglio * <i>Seafood* spaghetti</i>	€ 14,00
Tagliolini al farro integrale alle vongole veraci <i>Whole grain spelt pasta with clams</i>	€ 12,00
Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato con gamberoni su crema di mirtilli* <i>Tortellacci Valfiore style (rockfish filling) with king prawns and blueberries sauce*</i>	€ 13,00
Fregola sarda con vongole veraci, porcini e fiori di zucca <i>Sardinian Fregola with clams, porcini mushrooms and zucchini flowers</i>	€ 12,00
Paccheri secchi all'amatriciana di tonno <i>Paccheri pasta with tuna amatriciana</i>	€ 13,00
Risotto con rana pescatrice*, asparagi e lime <i>Risotto with monkfish *, asparagus and lime</i>	€ 12,00
Gnocchi di patate con crema di finocchi, cozze e pomodorini <i>Potato gnocchi with fennel cream, mussels and cherry tomatoes</i>	€ 11,00



Secondi piatti
Main courses

Grigliata mista (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 mixed skewers with fragrant bread</i>	€	18,00
Tagliata di tonno con panure agli agrumi e finocchietto su crema di piselli e cialda di pane croccante <i>Fennel and orange crusted tuna slice on a green peas cream with crunchy bread slices</i>	€	19,00
Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate <i>Sea bass oven steamed with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€	17,00
Coda di rana pescatrice* ai pistacchi con crema di zucchine e pere Williams <i>Monkfish tail with pistachios on a zucchini and pears cream</i>	€	16,00

Contorni
Side dishes

Patate al forno <i>Oven baked potatoes</i>	€	5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€	5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€	5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€	6,50
Carciofi fritti <i>Fried artichokes</i>	€	6,50
Friggione classico Bolognese <i>Classical local Friggione (onions and tomatoes in a sauce)</i>	€	5,00

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.