



## *Sapori dalla terra*

### *Prima dei Primi*

|   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| <i>Antipasto millevoglie (minimo per due persone)<br/>(crescentine, affettati, sott'oli e formaggio tenero)</i>                         |   | <i>a pers. € 13,00</i> |
| <i>Battuta di filetto di manzo irlandese, capperi e limone<br/>con insalatina di uova di quaglia e maionese leggera di patate viola</i> | € | 13,00                  |
| <i>Sformatino di spinaci e brie su fonduta di porri e pinoli tostati</i>  | € | 7,00                   |
| <i>Burratina IGP di Battipaglia<br/>con insalatina di zucchine agrodolci alla menta e cialde di pane croccante</i>                      | € | 10,00                  |
| <i>Vitello rosa in salsa tonnata<br/>con insalatina di verdure croccanti e dressing al porto</i>  | € | 11,00                  |

### *Zuppe e Brodi*

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <i>Tortellini in brodo di manzo e cappone</i>  | € | 12,00 |
| <i>Minestra di ceci profumata al rosmarino con stracci di pasta al farro integrale</i> | € | 11,00 |

### *Primi piatti*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>Tagliatella classica alla bolognese</i>  | € | 10,00 |
| <i>Passatelli asciutti con prosciutto crudo, zucchine in fiore e pecorino in scaglie</i>          | € | 12,00 |
| <i>Tortelloni di bufala con burro tartufato, speck e asparagi</i>                                 | € | 13,00 |
| <i>Caramelle ripiene di ricotta, pere e maggiorana<br/>con crema di spinaci freschi alle noci</i> | € | 13,00 |
| <i>Strozzapreti con porcini e gorgonzola con guanciaiale croccante</i>                            | € | 12,00 |
| <i>Cavatelli con pomodorini al forno, olive taggiasche e rucola su crema di burrata</i>           | € | 11,00 |
| <i>Gnocchi di patate su crema di melanzane, maggiorana, pomodori e ricotta salata</i>             | € | 12,00 |

*Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline.*



### *Secondi piatti*

|  |                        |
|--|------------------------|
| <i>Fiorentina di razza Limousine</i>   | <i>all'etto € 4.50</i> |
| <i>Tagliata di manzo al sale rosa e olio alle erbe officinali</i>  | € 20,00                |
| <i>Tagliata di manzo con rucola, grana e aceto balsamico</i>   | € 22,00                |
| <i>Filetto di Angus alla griglia</i>   | € 20,00                |
| <i>OPPURE con porcini freschi</i>  | € 23,00                |
| <i>Costoline di agnello "scottadito" al miele e santoreggia con carciofi brasati</i>                                     | € 18,00                |
| <i>Nodino di vitello con burro, salvia e nocciole con chips di patate viola</i>  | € 18,00                |
| <i>Scortichino di filetto di manzo<br/>con insalata di radicchio, rucola, scaglie di formaggio di fossa e mieleaceto</i> | € 14,00                |
| <i>Cesar salad di pollo alle erbe aromatiche</i>   | € 14,00                |
| <i>Scaloppa suprema di pollo con asparagi, prosciutto crudo e grana padano</i>   | € 14,00                |

### *Insalatone e piatti freddi*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Cruditá di carciofi con grana a scaglie, misticanza e salsa alla senape</i>   | € 12,00 |
| <i>Insalata di bruciatini (misticanza di campo, uova sode,<br/>bruciatini di pancetta, aceto balsamico e crostini di pane)</i> | € 12,00 |
| <i>Millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala<br/>con salsa di pomodorini confit al basilico</i>                          | € 10,00 |
| <i>Insalatona di rape rosse, carote e rucola<br/>con stracciatella, mandorle e crostini di pane</i>                            | € 10,00 |

### *Contorni*

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| <i>Patate al forno OPPURE fritte</i> | € 5,00 |
| <i>Insalata mista</i>                | € 5,00 |
| <i>Verdure alla griglia</i>          | € 6,50 |
| <i>Carciofi fritti</i>               | € 6,50 |
| <i>Friggione classico Bolognese</i>  | € 5,00 |



## *Il mare nel piatto*

### *Antipasti*

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <i>Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia*<br/>(seppie, calamari, gamberetti, polpo, sedano e olive)</i> | € | 12,00 |
| <i>Tartarina di tonno al mango, sesamo e mentuccia con maionese alla soya</i>  | € | 14,00 |
| <i>Carpaccio di piovra* (cotta) con crudità di finocchi, olive e salsa di peperoni dolci</i>                         | € | 13,00 |
| <i>Code di gamberi* al vapore con catalana di verdure e cipolla di Tropea all'agro</i>                               | € | 13,00 |
| <i>Tortino di branzino con spinaci all'uvetta e salsa allo zafferano</i>   | € | 8,00  |
| <i>Cubi di spada steccati con pomodorino secco e capperi su salsa di pomodoro ricco</i>                              | € | 13,00 |

### *Primi piatti*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>Spaghetti allo scoglio*</i>  | € | 14,00 |
| <i>Tagliolini al farro integrale con vongole veraci</i>                                 | € | 12,00 |
| <i>Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato con gamberoni su crema di mirtilli*</i> | € | 13,00 |
| <i>Fregola sarda con vongole veraci, porcini e fiori di zucca</i>                       | € | 12,00 |
| <i>Paccheri secchi all'amatriciana di tonno</i>   | € | 13,00 |
| <i>Risotto con rana pescatrice*, asparagi e lime</i>                                    | € | 12,00 |
| <i>Gnocchi di patate con crema di finocchi, cozze e pomodorini</i>                      | € | 11,00 |

*Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline.*



### *Secondi piatti*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>Grigliata mista di pesce*</i><br><i>(gamberi, scampi, seppie, calamari, orata)</i>                             | € | 20,00 |
| <i>Fritto misto di gamberi, seppie, calamari e verdure croccanti*</i>   | € | 16,00 |
| <i>Spiedini assortiti di gamberi e calamari al pane profumato*</i>  | € | 18,00 |
| <i>Tagliata di tonno con panure agli agrumi e finocchietto<br/>su crema di piselli e cialda di pane croccante</i> | € | 19,00 |
| <i>Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate</i>  | € | 17,00 |
| <i>Coda di rana pescatrice* ai pistacchi con crema di zucchine e pere Williams</i>                                | € | 16,00 |

***Su prenotazione possiamo fornire i seguenti pesci:***

*(disponibilità e quotazione in base al pescato)*

*Dentice*

*Astice*

*Cernia*

*Rombo*



## *Pizze Tradizionali*

### **I nostri impasti speciali:**

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| Impasto tradizionale con farina 0 locale a Km 0  |   | € 1,12<br>Incluso |
| Impasto alle 3 farine: farro integrale, ai 5 cereali e farina 0 a Km 0:  | € | 2,00              |
| <b>SECCA</b><br><i>(olio, origano)</i>   | € | 3,00              |
| <b>GNOCCO ROSSO</b><br><i>(pomodoro, olio, origano)</i>  | € | 3,00              |
| <b>MARINARA</b><br><i>(pomodoro, aglio, origano)</i>   | € | 4,50              |
| <b>BIANCA</b><br><i>(mozzarella)</i>   | € | 5,00              |
| <b>MARGHERITA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella)</i>   | € | 5,00              |
| <b>SOLO UN GUSTO a scelta tra:</b><br><i>(prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante)</i> | € | 5,50              |
| <b>NAPOLI</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, acciughe)</i>   | € | 5,50              |
| <b>MELANZANE</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, melanzane)</i>   | € | 6,00              |
| <b>PUGLIESE</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, cipolla, olive)</i>   | € | 6,00              |
| <b>ROMANA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)</i>  | € | 6,00              |
| <b>GORGONZOLA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)</i>   | € | 7,50              |
| <b>SARACENA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano)</i>  | € | 6,50              |
| <b>CRUDO</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)</i>  | € | 6,50              |



Ristorante Pizzeria  
**Valfiore**

## *Pizze Tradizionali*

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>SPECK</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>  | € | 6,50 |
| <b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i>       | € | 6,00 |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)</i>                           | € | 7,50 |
| <b>CAPRICCIOSA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>           | € | 7,00 |
| <b>4 STAGIONI</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia)</i> | € | 7,00 |
| <b>4 FORMAGGI</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, formaggi misti)</i>                                | € | 8,00 |
| <b>SICILIANA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, peperoni)</i>             | € | 8,00 |
| <b>PORCINI</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, porcini)</i>  | € | 8,00 |
| <b>BRESAOLA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, bresaola)</i>  | € | 8,00 |
| <b>ORTOLANA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</i>                               | € | 8,00 |
| <b>CALZONE</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>                                 | € | 6,00 |
| <b>CALZONE FARCITO</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>       | € | 7,50 |



## *Pizze Speciali*

|   |              |
|---|--------------|
| <b>MISTO BOSCO</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, funghi misti)</i>   | € 7,50       |
|   | a pers. € 13 |
| <b>PARMIGIANA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, Grana)</i>                            | € 9,00       |
| <b>CAMPANA</b><br><i>(mozzarella, salsiccia, cime di rapa)</i>  | € 8,50       |
| <b>RUSTICA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, rucola)</i>                                      | € 9,00       |
| <b>PRIMAVERA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini)</i>                    | € 9,50       |
| <b>NONNO NANNI</b><br><i>(secca, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, stracchino)</i>                            | € 8,50       |
| <b>LORENZO</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza, bufala, glassa di aceto balsamico)</i> | € 10,00      |
| <b>CONTADINA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, olive)</i>                            | € 9,00       |
| <b>ARRABBIATA</b><br><i>(salsa di pomodoro piccante, bufala all'uscita)</i>                                       | € 8,00       |
| <b>AMERICANA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte)</i>   | € 7,50       |
| <b>FUME'</b><br><i>(mozzarella, speck, scamorza, patate al forno)</i>   | € 9,00       |
| <b>GORGONZOLA E NOCI</b><br><i>(mozzarella, panna, gongorzola, noci)</i>  | € 8,50       |
| <b>AMATRICIANA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, cipolla)</i>                                  | € 9,00       |
| <b>MARTINA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, pomodorini, porcini)</i>                   | € 9,50       |



## *Pizze Speciali*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>CRUDAIOLA</b><br><i>(pomodoro, aglio, origano, pepe nero, dadolata di bufala, basilico, olio extra vergine di oliva)</i>   | € | 9,00  |
| <b>VALFIORE</b><br><i>(pomodoro, culatello, rucola, burratina)</i>  | € | 10,00 |
| <b>MAIALONA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, prosciutto cotto, wurstel)</i>  | € | 9,00  |
| <b>REGINELLA</b><br><i>(pomodoro, bufala, pomodorini, grana, basilico in stagione)</i>  | € | 8,50  |
| <b>TARTUFATA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, speck, brie)</i>  | € | 9,00  |
| <b>GUSTOSA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, speck, pecorino)</i>  | € | 8,50  |
| <b>PIZZA PAZZA</b><br><i>metà calzone (mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, Grana)</i><br><i>metà pizza (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, cipolla)</i> | € | 9,50  |
| <b>MARE E MONTI</b><br><i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, gamberetti, porcini)</i>  | € | 10,00 |
| <b>DELICATA</b><br><i>(mozzarella, gamberetti, zucchine)</i>  | € | 9,50  |
| <b>COSTA AZZURRA</b><br><i>(pomodoro, frutti di mare)</i>   | € | 10,50 |
| <b>VALTELLINA</b><br><i>(mozzarella, bresaola, pomodori pachino, grana e glassa di aceto balsamico)</i>   | € | 10,00 |
| <b>VELIERO</b><br><i>(calzone con mozzarella e porcini, crudo e bufala all'uscita)</i>  | € | 10,00 |





## *Pizze Speciali*

### *Pizze Dolci*

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

### *Pizze al tagliere*

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>MARGHERITA</b><br><i>(pomodoro, mozzarella)</i> | € | 12,00 |
|--|---|-------|

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>FARCITA</b><br><i>(3 gusti a piacere)</i> | € | 15,00 |
|--|---|-------|

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>SUPER FARCITA</b><br><i>(gusti a piacere a scelta tra le pizze speciali)</i> | € | 19,00 |
|---|---|-------|



## *Dolci*

a pers. € 13 ☐

|  |   |      |
|--|---|------|
| <i>Crema catalana profumata all'arancia e cannella</i>                       | € | 5,00 |
| <i>Tortino al cioccolato e nocciole con cuore morbido e crema zabaione</i>   | € | 6,00 |
| <i>Panna cotta al caramello salato con mandorle pralinate</i>                | € | 5,00 |
| <i>Bavarese al caffè con crema inglese al Baileys</i>                        | € | 5,00 |
| <i>Cestino croccante con crema al mascarpone</i>                             | € | 5,00 |
| <i>Tortino all'arancio con salsa alla vaniglia e croccantino di mandorle</i> | € | 6,00 |
| <i>Meringa con salsa i frutti rossi</i>                                      | € | 5,00 |
| <i>Profitterol</i>   | € | 5,00 |
| <i>Tartufo Bianco o Nero</i>   | € | 5,00 |
| <i>Sorbetto al limone o al caffè</i>   | € | 3,50 |
| <i>Gelato</i>  | € | 5,00 |
| <i>Fantasia di frutta fresca</i>   | € | 5,00 |



## *Bevande*

|   |   |      |
|---|---|------|
| Acqua naturale Lauretana (0,75cl)   | € | 2,50 |
| Acqua frizzante Lauretana (0,75cl)  | € | 2,50 |
| Bevande artigianali Paoletti:<br>Limonata, Cedrata, Chinotto (in bottiglia da 0,25cl) | € | 3,00 |
| Coca-Cola (Light, Zero), Fanta, Sprite (in bottiglia da 0,33cl)                       | € | 3,00 |
| Coca-Cola (in bottiglia di vetro da 1l)   | € | 5,00 |

## *Le Birre*

### **ALLA SPINA:**

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 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 1 litro)      | € | 10,00 |
| Hoegaarden (caraffa da 1 litro)         | € | 11,00 |
| Dolomiti (Artigianale italiana) 0,40 cl | € | 6,00  |

### **IN BOTTIGLIA (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 analcoolica     | € | 4,00 |

### **ARTIGIANALI**

|   |   |      |
|---|---|------|
| Birra del Reno Bianca / Rossa / Nera (0,500 ml) | € | 5,50 |
|---|---|------|

## *Amari e Digestivi*

|                 |    |        |
|-----------------|----|--------|
| Amari           | €  | 3,50   |
| Brandy          | €  | 3,50   |
| Cognac          | €  | 4,50   |
| Grappe          | €  | 3,50   |
| Grappe Speciali | €  | 4,00   |
| Liquori         | €  | 3,50   |
| Whisky          | da | € 4,00 |
|                 | a  | € 9,00 |
| Rum             | da | € 4,00 |
|                 | a  | € 7,00 |

## *Vini alla Spina*

### **Azienda agricola Nicola Galassi - Imola**

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

### **Cantina Janus - Campania**

|  |   |      |
|--|---|------|
| 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 |

## *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.