



Sapori dalla terra

Prima dei Primi

<i>Antipasto millefoglie (minimo per due persone) (crescentine, affettati, sott'oli e formaggio tenero)</i>		<i>a pers. € 13,00</i>
<i>Millefoglie di pane carasau con pere Williams, squacquerone, fichi secchi, noci e melograno</i>	€	10,00
<i>Sformatino di zucca e porcini su fonduta di gorgonzola e mandorle tostate</i>	€	8,00
<i>Battuta di filetto di manzo irlandese e nocciole su crema di bufala, misticanza, cialda di Grana Padano e tartufo nero</i>	€	12,00
<i>Assortimento di bruschette: porcini* e speck, melanzane al pomodoro e bufala, radicchio con pancetta e caciocavallo, crema di fagioli con lardo e rosmarino</i>	€	10,00

Zuppe e Brodi

<i>Tortellini in brodo di manzo e cappone</i>	€	12,00
<i>Pasta e fagioli al rosmarino con maltagliati di pasta agli spinaci</i>	€	11,00
<i>Passatelli tradizionali in brodo profumati al limone e noce moscata</i>	€	10,00

Primi piatti

<i>Tagliatella classica alla bolognese</i>	€	11,00
<i>Passatelli asciutti con radicchio, porcini e tartufo scorzone</i>	€	13,00
<i>Tortelloni di bufala con crema di carciofi e prosciutto crudo</i>	€	13,00
<i>Ravioli di zucca con fonduta di pecorino su crumble di amaretti</i>	€	13,00
<i>Risotto Carnaroli al cacio e pepe con menta e rapa rossa</i>	€	12,00
<i>Spaghetti sfiziosi alla chitarra con pancetta, pomodoro, capperi e pecorino</i>	€	12,00

Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline.

Coperto e servizio € 2,50



Ristorante Pizzeria

Valfiore

Secondi piatti

<i>Fiorentina di razza Limousine</i>		<i>all'etto € 4,50</i>
<i>Filetto di Angus alla griglia o al pepe</i>	€	20,00
<i>OPPURE con porcini</i>	€	23,00
<i>Nodino di vitello glassato con prosciutto crudo, Grana Padano e tartufo nero</i>	€	19,00
<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>Guancetta di vitello brasata al soave con cavolo rosso, pancetta e crema di sedano rapa</i>	€	16,00
<i>Rosticciata con salsiccia e spuntature in battutto di pomodoro fresco con polentina morbida</i>	€	14,00
<i>Costoline di agnello al lardo e rosmarino con purea di zucca e mielaceto</i>	€	20,00
<i>Tomino alla piastra con indivia belga, radicchio, miele e noci</i>	€	13,00

Insalate

<i>Insalatona di barbabietole, melograno, rucola, petto d'oca affumicato e semi di zucca</i>	€	13,00
<i>Insalatina di carciofi con pere e pecorino</i>	€	12,00
<i>Insalatona con ciliegine di mozzarella, pomodorini, tonno, mais e olive</i>	€	12,00
<i>Insalata di cavolo capuccio, mele rosse, semi di girasole, speck e noci con maionese allo yogurt</i>	€	13,00

Contorni

<i>Patate al forno</i>	€	5,00
<i>Patate fritte</i>	€	5,00
<i>Insalata mista</i>	€	5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€	6,50
<i>Spinaci con burro e Grana</i>	€	6,50
<i>Carciofi fritti</i>	€	6,50

Coperto e servizio € 2,50



Il mare nel piatto

Antipasti

<i>Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia* (seppie, calamari, gamberetti, polpo, sedano e olive)</i>	€	12,00
<i>Tartarina di tonno allo zenzero e menta con zucca marinata e maionese di ribes</i>	€	14,00
<i>Mosaico di capasanta gratinata al pane profumato (capasanta, gambero, ciuffo di calamaro, pomodorino) 3 pezzi</i>	€	14,00
<i>Tentacoli di piovra al rosmarino su crema di zucca, mielaceto e pinoli</i>	€	13,00
<i>Riccioli di calamaro su crema di fave e limone</i>	€	12,00
<i>Tortino di baccalà mantecato su vellutata di mais, porri dorati e tartufo</i>	€	10,00

Primi piatti

<i>Spaghetti allo scoglio*</i>	€	14,00
<i>Spaghettone con vongole veraci</i>	€	13,00
<i>Fregola sarda con capesante, zucchine e bottarga</i>	€	12,00
<i>Tortellacci Valfiore con scorfano mantecato spadellati ai gamberoni su crema di mirtilli*</i>	€	13,00
<i>Passatelli al nero di seppia in guazzetto di granchi e porcini</i>	€	14,00
<i>Ravioli di baccalà con porri, asparagi e mazzancolle</i>	€	14,00

Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline.



Secondi piatti

<i>Grigliata mista di pesce*</i> <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 in crosta di mandorle con tagliatelle di verdure e salsa all'arancia</i>	€	19,00
<i>Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate</i>	€	17,00
<i>Trancetti di baccalà al mais su crema di scarola, uvetta, pinoli e olive</i>	€	18,00
<i>Zuppetta di scorfano spinato, cozze e gamberetti con cous cous saporito</i>	€	16,00
<i>Rombo al forno</i>		<i>all'etto € 3,50</i>

Su prenotazione possiamo fornire i seguenti pesci:
(disponibilità e quotazione in base al pescato)

Dentice

Astice

Cernia



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 <i>(olio, origano)</i>	€	3,00
GNOCCO ROSSO <i>(pomodoro, olio, origano)</i>	€	3,00
MARINARA <i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	€	4,50
BIANCA <i>(mozzarella)</i>	€	5,00
MARGHERITA <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€	5,00
SOLO UN GUSTO a scelta tra: <i>(prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante)</i>	€	5,50
NAPOLI <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe)</i>	€	5,50
MELANZANE <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane)</i>	€	6,00
PUGLIESE <i>(pomodoro, mozzarella, cipolla, olive)</i>	€	6,00
ROMANA <i>(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)</i>	€	6,00
GORGONZOLA <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)</i>	€	7,50
SARACENA <i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano)</i>	€	6,50
CRUDO <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)</i>	€	6,50



Ristorante Pizzeria
Valfiore

Pizze Tradizionali

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



Pizze Speciali

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



Pizze Speciali

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



Pizze Speciali

Pizze Dolci

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

Pizze al tagliere

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

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

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



Dolci

<i>Crema catalana profumata all'arancia e cannella</i>	€	5,00
<i>Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e salsa alla vaniglia</i>	€	6,00
<i>Panna cotta al caramello salato con mandorle pralinate</i>	€	5,00
<i>Latte Portoghese al profumo d'arancia con salsa al miele millefiori</i>	€	5,00
<i>Cestino di nocciole pralinate con cremoso al mascarpone</i>	€	5,00
<i>Salame al cioccolato con salsa allo zabaione e crema chantilly</i>	€	6,00
<i>Semifreddo al torroncino con scaglie di cioccolato</i>	€	5,00
<i>Semifreddo al pistacchio</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
<i>Cheesecake limone / Marron glace</i>	€	5,00



Bevande

Acqua naturale Lauretana (0,75cl)	€	2,50
Acqua frizzante Lauretana (0,75cl)	€	2,50
Bevande artigianali Paoletti: 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.