



MENU

ANTIPASTI - VOORGERECHTEN

Insalata con affumicati di mare 19
Salade met gerookte vissoorten

'Carne salada' del Trentino, miele al tartufo, nocciole, primo sale e tartufo fresco 22
Mager gezouten en gekruid dun rundsvlees uit Trentino, truffelhoning, hazelnoten, jonge pecorino kaas en verse truffel

Tartaar di 'carne salada' accompagnata da consistenze diverse di pomodori, e parmigiano crunch 22
Tartaar van 'carne salada', vergezeld van verschillende texturen van tomaten en parmezaanse crunch

Antipasto rustico vegetariano 19
Rustiek vegetarisch voorgerecht

Velutata di cavolfiore, gambero di Mazara del Vallo, lardo di colonnata e marmellata di cipolle di Tropea 22
Velouté van bloemkool, gamba's van Mazara del Vallo, lardo di colonnata en konfituur van Tropea-ui



I CLASSICI PRIMI DELLA CUCINA ITALIANA DE KLASSIEKERS VAN DE ITALIAANSE KEUKEN

Spaghettone, crudo di gamberi di Mazara del Vallo, caviale e crema di burro malga profumata al limone 23
Spaghettone, rauwe garnalen Mazara del Vallo, kaviaar en citroenboter

Orecchiette in crema di cime di rapa e burrata, e ragu' alla guancia di Iberico 19
Orecchiette met een romige crème van raapsteeltjes met burrata en een ragu van Iberico wang

Crespelle ripiene di ricotta e asparagi, gratinate con gorgonzola al cucchiaio e pizzaiola cruda 23
Crespelle gevuld met ricotta en asperges, gegratineerd met gorgonzola kaas en rauwe pizzaiola

Ravioli di nostra produzione 23
Huisbereide ravioli



SECONDI - VLEES OF VISGERECHT

Carne del giorno - *vlees van de dag*
*dagprijs tussen 25 en 40

Pescato del giorno scelto in base alla stagione e alla qualità del momento
Verse vis van de dag gekozen al naargelang het seizoen en de kwaliteit van het moment
*dagprijs tussen 25 en 40



FUORI MENU IN BASE ALLA STAGIONE KEUZE VAN DE CHEF

VOORGERECHT - HOOFDGERECHT - DESSERT

3 portate / 3 gangen 45

4 portate / 4 gangen 55



I DOLCI - DESSERTEN

Dolci della settimana - *Dessert van de week* 10



PER I PIU PICCOLI - VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Lasagna 11

Focaccia Romana 9

I nostri piatti vengono preparati al momento, con prodotti di qualità, e per questo motivo serve rispettarli per tirarne fuori il massimo, ci affidiamo quindi alla vostra indulgenza

Onze gerechten worden vers bereid, met kwaliteitsproducten, om jullie hiervan optimaal te laten genieten vertrouwen wij op uw begrip. Si possono richiedere gli allergeni - Allergenen kunnen altijd opgevraagd worden

Cucina aperta dalle ore 11.30 alle ore 14.00 - Keuken open van 11.30 uur tot 14.00 uur

Locanda Flora chiuso domenica, lunedì e giorni festivi
Locanda Flora is gesloten op zondag, maandag en feestdagen