

SNACKS AT CORTILE FLORA

Our First Courses

VELLUTATA DI ZUCCA 12€

con cavolo nero croccante e crostini di pane alla paprika forte



GNOCCHI AI FIORI DI ZUCCA 14€

Gnocchi di patate e pesto, con fonduta di parmigiano reggiano e fiori di zucca



RISOTTO ALLA MELA VERDE E FUNGHI PORCINI 14€

Riso Carnaroli, mele Granny Smith, funghi porcini* e olio al basilico



LASAGNA IN BIANCO 14€

Sfoglia all'uovo con ragù di manzo al profumo di timo, e besociamella delicata.



ORECCHIETTE TRICOLORI 14€

Orecchiette all'ortica, barbabietola e curcuma, con pomodorini e basilico fresco



Our Meat Main Courses

MEAT BURGER 16€

Bun*, burger* di carne 100%, misticanza, pomodoro, edamer, salsa Cuma.



TAGLIATA DI POLLO 20€

in panure di erbe e panko, zenzero caramellato, mandorle tostate e patate viola in doppia consistenza.



BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 20€

con i suoi condimenti (con senape, capperi, cipolla, tuorlo d'uovo)



FILETTO ALLA GRIGLIA 26€

FILETTO AI FUNGHI PORCINI* 28€

FILETTO ALLA VORONOFF 28€

senape, tabasco e worchestershire sauce.



Bowl & Vegan Delicacies

BOWL KAO 15€

Riso Basmati, pop corn di pollo, cetrioli, pomodorini, maionese alla paprika, sesamo nero.



VEG BURGER 15€

Bun*, burger* di ceci patate e menta, pomodorini, misticanza, maionese vegana



BOWL OMEGA 3 18€

Quinoa, tonno* cbt, avocado, mandorle tostate, feta, fiori.



Our Fish Main Courses

FISH BURGER 16€

Bun*, burger* di salmone, misticanza, salsa yogurt.



BIS DI TARTARE 20€

Tartare di branzino* con chutney di mango
Tartare di salmone* con mela verde e rafano



TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE ... 22€

Polpo* cbt, crema di pastinaca e crumble al lime con topinambur e patate viola



TONNO TATAKI 22€

Tonno* scottato, composta di porro e polvere di olive taggiasche, sesamo



BRANZINO AGLI AROMI 22€

Filetto di branzino* con purea di patate viola, cubetti di zucca, maggiorana e lemongrass



BRANZINO AI CARCIOFI 24€

Filetto di branzino* con carciofi, patate e mandorle



Tutti i Burgers verranno serviti con patate dippers*.



I filetti vengono serviti con patate parisiennes*.

* Alcuni ingredienti possono essere abbattuti o surgelati in base alla disponibilità del mercato, consigliamo di chiedere informazioni a riguardo al personale in sala.

SNACKS AT CORTILE FLORA

Our Side Dishes

INSALATA MISTA 7€

PATATE AL FORNO HASSELBACK 7€

con grana padano grattugiato, erbe aromatiche e burro 

RATATOUILLE DI VERDURE 7€

Piccola caponata con uvetta 

GARGIOFI, SALVIA E FIORI DI ZUCCA FRITTI   8€

Our Tasty Salads

CAESAR SALAD 15€

Iceberg, parmigiano a scaglie, pollo alla piastra, crostini di pane, salsa caesar.



INSALATA TIARE' 15€

Misticanza, polpettine vegane, cetrioli, olive, pomodorini gialli e rossi, finocchi, carote grattugiate, avocado e vinaigrette al limone

INSALATA FLORA 16€

Misticanza, salmone affumicato, mele, anacardi, uovo sodo, salsa Flora**.



Our Club Sandwiches

ORIGINAL CLUB SANDWICH 15€

Pollo, bacon, maionese vegana, uovo sodo, iceberg, pomodoro, formaggio.



SALMON CLUB SANDWICH 15€

Salmone affumicato, iceberg, avocado, crema di burrata, pomodori, cetrioli, maionese vegana.



Tutti i Club Sandwiches verranno serviti con patate dippers*.

**

Salsa Flora: salsa a base di latte di soia, olio di semi, mandorle, bacche di goji, acciughe, paprika, senape, miele

Salsa Cuma: salsa a base di latte di soia, senape, miele, zenzero, curcuma

* Alcuni ingredienti possono essere abbattuti o surgelati in base alla disponibilità del mercato, consigliamo di chiedere informazioni a riguardo al personale in sala.

Our Avocado Toasts

AVOCADO SAN FRANCISCO 15€

Pane ai cereali home made, spinacino, parmigiano a scaglie, avocado, uovo cbt, salsa flora**, sesamo nero.



AVOCADO SIDNEY 15€

Pane ai cereali home made, misticanza, mozzarella, avocado, salmone affumicato, salsa yogurt.



Pane fatto in casa

prodotto con miscele di farine biologiche e farina di farro, arricchito con semi di girasole. I semi di girasole sono importanti per il mantenimento della salute cardiovascolare, poiché ricchi di acidi grassi mono e polinsaturi che contribuiscono ad abbassare i livelli di colesterolo LDL e ridurre la pressione arteriosa.

Desserts

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO 8€



TARTELLETTA CIOCCOLATO E PERE 8€

Tartelletta di frolla con cremino al cioccolato fondente 72%, pere caramellate



PEPITE DEL CORTILE 8€

Bigné ripieni di crema pasticcera e cioccolato bianco e crema di limone



TRIS DI CREME BRULEE 8€

Alla vaniglia, al pistacchio, al passion fruit



ELENCO DEI 14 ALLERGENI

- | | |
|--|--|
|  Cereali e derivati |  Frutta a guscio |
|  Crostacei |  Sedano |
|  Uova |  Senape |
|  Pesce |  Sesamo |
|  Arachidi |  Anidride solforosa e solfiti |
|  Soia |  Lupini |
|  Latte |  Molluschi |

DRINKS AT CORTILE FLORA

Our Cocktails

COCKTAIL	12€
CON DISTILLATI PREMIUM	15€

FLORA (solo premium)
gin macaja barricato, Saint Germain, succo di pompelmo, granatina

FRENCH GIMLET
(solo premium)
Vodka Belvedere, San Germain, succo lime, prosecco

FLOWER BERRY
(solo premium)
Gin Mare, succo di limone, zucchero e mirtillo blu

HUGO
Saint Germain, prosecco, soda

SPRITZ APEROL
aperol, prosecco, soda

SPRITZ CAMPARI
campari, prosecco, soda

MOSCOW MULE
vodka, ginger beer, lime

GIN TONIC
gin, tonica

VODKA TONIC
vodka, tonica

VODKA SOUR
vodka, zucchero, limone

MOJITO
rum bianco, lime, zucchero, soda

MANHATTAN
rye whisky, vermut rosso, angostura

MARGARITA
tequila, triple sec, succo limone

OLD FASHIONED
bourbon, whisky, angostura, zucchero, soda

MARTINI COCKTAIL
vermut dry, gin

VODKATINI
vermut dry, vodka

RUM COOLER
rum bianco, ginger ale, zucchero, lime

NEGRONI
bitter campari, martini rosso, gin

NEGRONI SBAGLIATO
bitter campari, martini rosso, prosecco

AMERICANO
bitter campari, martini rosso, soda

BLOODY MARY
vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, salsa Worcestershire, tabasco, succo di limone

Our Beer Selection

MESSINA Cristalli di Sale	8€
MENABREA	8€
MENABREA AMBRATA	8€
CORONA	8€

Bitter Liqueurs & Spirits

Amaro Amara	8€
Amaro del Capo	8€
Amaro Disaronno	8€
Amaro Braulio Riserva	8€
Jefferson	8€
Sambuca Molinari	8€
Grappa Bocchino bianca	8€
Grappa Bocchino barricata	8€

Alcohol Free Drinks

Acqua naturale Panna 45 cl	2,50€
Acqua frizzante San Pellegrino 45 cl	2,50€
Coca-Cola Original	4€
Coca-Cola Zero	4€
Thè Polara (verde, limone, pesca)	4€
Ginger Beer Fever Tree	5€
Ginger Ale Fever Tree	5€
Tonica Fever Tree	5€
Cedrata Tassoni	5€
Chinotto Lurisia	5€
Aranciata Lurisia	5€
Crodino	5€

Fruit Juices

Albicocca, pesca, mirtillo, mela, pera, pomodoro	5€
---	----

Extracts

HEALTHY	7€
sedano, finocchio, zenzero e lime	
VITAMINICO	7€
carota, arancia e finocchio	
GREEN	7€
mela, kiwi, sedano e zenzero	

Coffees & Teas

Caffè espresso	1,50€
Caffè espresso corretto	2€
Caffè americano	2,50€
Caffè decaffeinato	2€
Cappuccino	2,50€
Mocaccino	2,50€
Orzo	2€
Bevanda al Ginseng	2€
Tisane	5€

WINE SELECTION

I Bianchi

St. Michael - Eppan GEWÜRZTRAMINER Linea Classica	30€
St. Michael - Eppan GEWÜRZTRAMINER Sanct Valentin	45€
St. Michael - Eppan MOSCATO GIALLO Linea Classica	30€
St. Michael - Eppan CHARDONNAY Linea Classica	8€ 30€
St. Michael - Eppan SAUVIGNON Sanct Valentin	45€
Le Monde PINOT BIANCO	8€ 28€
Le Monde RIBOLLA GIALLA	28€
Le Monde SAUVIGNON	8€ 30€
Donna Olimpia VERMENTINO	8€ 30€
Lavantureux Frères CHABLIS	65€
Bersano GAVI	35€
Pasetti PECORINO	34€
Pasetti PASSERINA	8€ 30€
Feudi del Pisciotto GRILLO	36€
CORDA Vermentino	35€
CORDA Nuragus	35€

I Rossi

Bersano BARBARESCO	65€
Castellare CHIANTI CLASSICO	34€
Feudi del Pisciotto CERASUOLO	38€
Rocca di Frassinello Baffo Nero MERLOT	180€
Pasetti MONTEPULCIANO	32€
Donna Olimpia TAGETO	8€ 30€
Valpolicella ACCORDINI	8€ 25€
Valpolicella RIPASSO	30€
St. Michael - Eppan Pinot noir	8€ 30€
St. Michael - Eppan LAGREIN	8€ 28€

I Rosè

Olivini ROSÉ Riviera del Garda Classico Chiaretto	8€	35€
St Michael - Eppan PINOT NOIR ROSÉ Linea Selezione	8€	30€

Prosecco e Franciacorta

Bortolotti PROSECCO VALDOBBIADENE	8€	30€
Franciacorta Vezzoli ROSÉ		55€
Ca' del Bosco CUVÉE PRESTIGE'DOCG		65€
Franciacorta Derbusco BRUT	10€	40€

Champagne

Ruinart Brut	20€	100€
Ruinart Blanc de Blancs		130€
Ruinart Blanc de Blancs Magnum		290€
Moët Réserve Impérial		90€
Dom Pérignon		240€
Krug Grande Cuvée		260€
Moët Chandon Rosé		110€