FIORILLO

tradizione&innovazione

Menù

Fiorillo nasce dalla passione e dall'amore per la ristorazione di due ragazzi, con l'obiettivo di trasmettere alla clientela i loro valori attraverso la creazione di pietanze sia tradizionali che innovative.

L'utilizzo di materie prime fresche e di qualità ed un ambiente ricercato nei minimi dettagli sono elementi indispensabili per rendere la vostra esperienza indimenticabile.

Raffaele e Francesco

Dalla cucina

BRUSCHETTA CLASSICA — € 5,00

2 fette di pane arrostito condito con pomodorini, origano, basilico e olio biologico “Guglielmi”.

TRIS DI MONTANARE — € 8,00

IL NOSTRO IMPASTO DELLA PIZZA FRITTO CONDITO CON:

- Fonduta di Grana Padano D.O.P., guanciale “Fattorie Covelli”, scaglie di caciocavallo silano D.O.P.
- Mix di pomodorini gialli e rossi cotti a bassa temperatura, mozzarella di bufala “Il Casolare” e basilico.
- Stracciatella artigianale, tartare di salmone aromatizzata al lime, lamelle di mandorle e erba cipollina.

CAPRESE DI BUFALA — € 10,00

Mozzarella di bufala “Il Casolare” e pomodoro cuore di bue a fette condito con origano, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

INSALATE

POLLO — € 10,00

Insalata iceberg, olive verdi, scaglie di grana, pomodorino ciliegino, salsa yogurt e pollo grigliato.

BUFALA — € 10,00

Insalata mista, carote, mais, pomodoro cuore di bue, olive nere e fette di mozzarella di bufala “Il Casolare".

CECI — € 10,00

Insalata iceberg, rucola, finocchi, arancia, pomodorini, ceci e noci.

FRITTO DI FIORILLO

ARANCINI — € 5,00

Arancini con pomodoro, mozzarella e melanzane servito su salsa di pomodoro con ricotta salata a scaglie.

CROCCHE — € 5,00

Crocchette di patate servite su fonduta di Grana Padano D.O.P., pesto di pistacchio e granella di pistacchio.

POLPETTA — € 5,00

Polpettine di tonno servite con maionese al pesto di basilico e menta.

PEPERONE CRUSCO — € 5,00

Peperoni lucani "Vivai la Malfa" dolci essiccati e fritti.

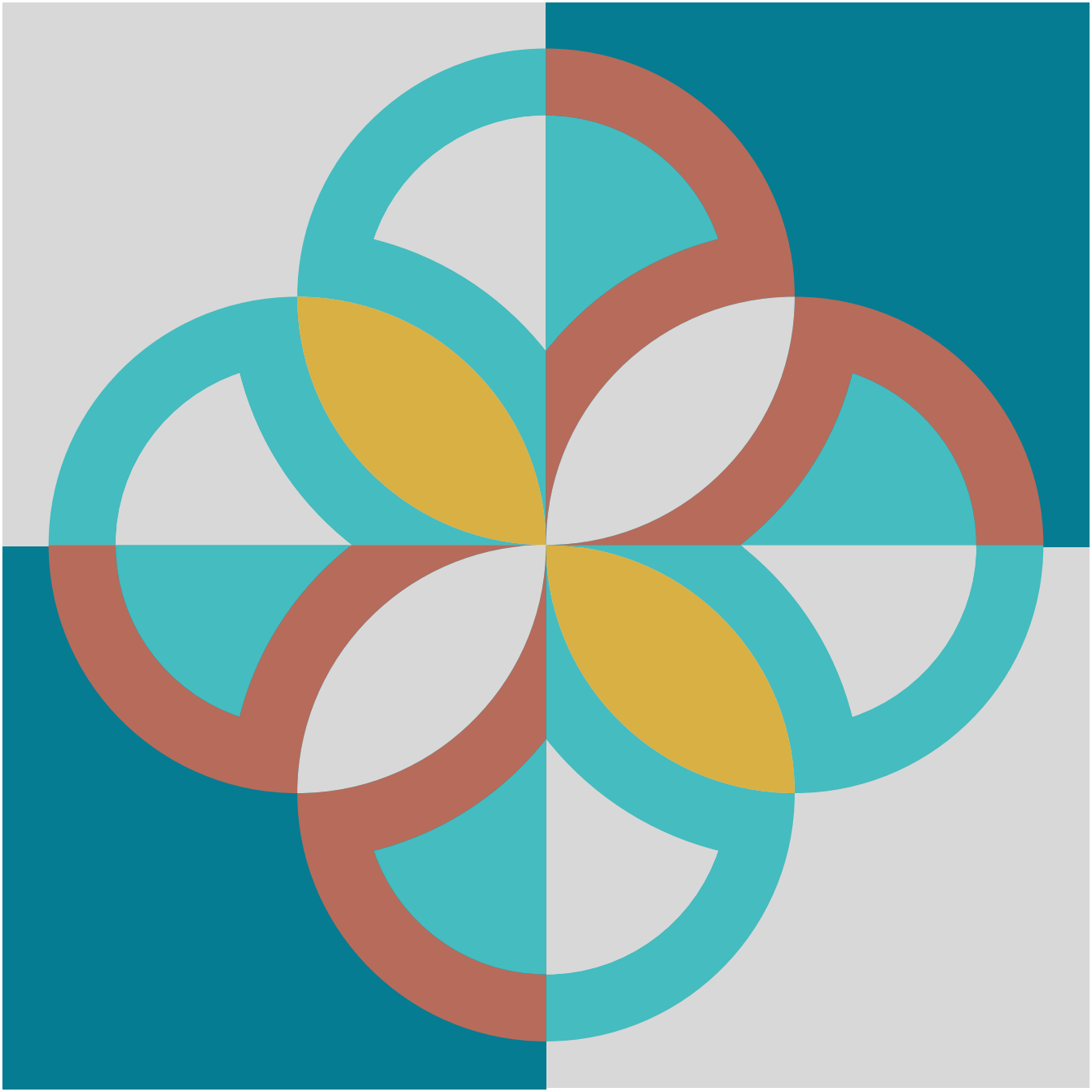
MIX DI FIORILLO — € 10,00

Misto di fritto di Fiorillo servito senza salsa (2pz cad.)

APERILLO — € 15,00

Degustazione dei nostri prodotti tipici ed artigianali.
(consigliato per 2 persone)

Contiene carni o salumi *Vegano* *Senza glutine* *Presidio Slow Food* *Vegetariano* *Pesce*



Le nostre pizze

Le nostre pizze sono realizzate esclusivamente con farine “Mulino Denti” a lenta macinazione per ottenere un prodotto unico.

I nostri impasti lievitano per un minimo di 48 ore e hanno una maggiore idratazione garantendo la massima digeribilità e leggerezza.

Ogni giorno cerchiamo di migliorarci per portare il miglior prodotto possibile abbinando la qualità e la freschezza degli ingredienti stagionali dando merito alle ricerche continue dei prodotti che ricordano le nostre tradizioni.

I sapori della tradizione

MARGHERITA — € 7,00

(o calzone al forno)
Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano “Gustarosso”, fiordilatte “Il Casolare”, basilico e olio fruttato “Guglielmi”.

AFFUMICATA — € 8,00

(o calzone al forno)
Pomodoro pelato di qualità superiore 100 % italiano “Gustarosso”, provola affumicata “Il Casolare”, pepe, basilico e olio fruttato “Guglielmi”.

FIORILLO — € 10,00

Pomodoro San Marzano D.O.P dell’Agro Sarnese Nocerino “Gustarosso”, a metà cottura Mozzarella di Bufala campana “Il Casolare”, olio Monocultivar Coratina “Guglielmi” e basilico.

MARINARA — € 6,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. Dell’Agro Sarnese Nocerino “Gustarosso”, origano, aglio, basilico e olio Monocultivar Coratina “Guglielmi”.

PAESANA — € 9,00

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano “Gustarosso”, Fiordilatte “Il Casolare”, Filetti di tonno, Cipolla di Tropea, basilico e olio fruttato “Guglielmi”.

SOPPRESSATA — € 8,50

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano “Gustarosso”, Fiordilatte “Il Casolare”, in uscita soppressata piccante calabrese “Fattorie Covelli”, olio "Monocultivar Coratina Guglielmi” e basilico.

CALABRESE

€ 11,50

Fiordilatte “Il Casolare”, ‘nduja Calabrese “Fattorie Covelli”, in uscita capocollo, e olive verdi schiacciate calabresi “Fattorie Covelli”, stracciatella artigianale, semi di sesamo, olio Monocultivar Coratina “Guglielmi” e basilico.

LUCANA

€ 11,50

Fiordilatte “Il Casolare”, salsiccia dolce, friggitelli, caciocchiato lucano dolce, sbriciolata di peperoni cruschi lucani de “L’Orto di Nonno Nino”, olio "Monocultivar Coratina Guglielmi” e basilico.

CARMELÌ

€ 9,50

Fiordilatte “Il Casolare”, peperoni, melanzane e zucchine alla griglia condite con olio fruttato “Guglielmi” e basilico.

FAVOLA

€ 11,50

Fiordilatte “Il Casolare”, in uscita mortadella I.G.P., i nostri Crocchè di patate, burrata artigianale, pesto di pistacchio, olio biologico “Guglielmi” e basilico.

VIVACE

€ 12,00

Fiordilatte “Il Casolare”, in uscita stracciatella artigianale,cipolla di Tropea caramellata, prosciutto crudo 24 mesi, cialda croccante di Grana Padano D.O.P., olio “Monocultivar Guglielmi” e basilico.

Contiene carni o salumi *Vegano* *Senza glutine* *Presidio Slow Food* *Vegetariano* *Pesce*

Le nostre pizze innovative

INVIDIOSA — € 12,00

Focaccia con olio fruttato “Guglielmi”, in uscita fonduta di Bufala “Il Casolare”, Bresaola della Valtellina, zeste di limone italiano Bío, insalata invidia riccia, pane croccante sbriciolato, basilico

TARTARA — € 13,00

Focaccia con olio fruttato “Guglielmi”, Stracciatella artigianale, tartare di Salmone aromatizzato al lime, Guacamole, lamelle di mandorle, semi di papavero ed erba cipollina.

PARTICOLARE — € 12,50

Mozzarella di bufala "Il Casolare", in uscita Prosciutto Crudo 24 mesi, Marmellata di fichi, scaglie di Pecorino Romano "Scorza nera", granella di noci, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

CONTADINA — € 12,00

Fiordilatte “Il Casolare”, Funghi Champignon e Porcini saltati in padella, in uscita chips di patate, crema di asparagi, stracciatella artigianale, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

CALABRESE 2.0 — € 11,00

Crema di peperoni, fiordilatte “Il Casolare”, nduja “Fattorie Covelli”, in uscita patate croccanti, soppressata dolce “Fattorie Covelli”, fresa sbriciolata, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

ARROGANTE — € 12,00

Provola affumicata “Il Casolare”, fonduta di Grana Padano, in uscita Guanciale “Fattorie Covelli”, gocce di Hummus di fagioli, scaglie di Caciocavallo Silano D.O.P., timo e olio biologico “Guglielmi”.

VEGETARIANA — € 11,50

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano “Gustarosso”, olio fruttato “Guglielmi”, Mix di pomodorini gialli e rossi cotti a bassa temperatura, in uscita Burrata artigianale, Pesto di basilico a gocce homemade e basilico.

SPECIALE — € 12,50

Fiordilatte “Il Casolare”, in uscita Filetto di suino Calabrese “Fattorie Covelli” (salame magro), crema di nocciole salate, semi di lino, Formaggio Primo sale alle noci “Fattorie Covelli”, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

COMPLICATA — € 12,50

Crema di carciofi, fiordilatte “Il Casolare”, in uscita filetto di Speck, caprino, granella di nocciole, menta e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

SOBRIA — € 11,50

Fiordilatte “Il Casolare”, in uscita Prosciutto Cotto arrosto, funghi misti sott’olio, Pecorino al vino rosso “Fattorie Covelli”, tarallo sbriciolato, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

VEGANA — € 11,50

Pomodoro pelato 100% italiano “Gustarosso”, olio fruttato “Guglielmi”, in uscita insalata songino, “formaggio” veg a gocce, Pomodori secchi a julienne, cipolla di Tropea caramellata, chips di topinambur, basilico.

CRISTALLINA — € 13,00

Focaccia con olio fruttato “Guglielmi”, alici fresche, in uscita stracciatella artigianale, fiori di zucca cristallizzati, crema di Olive Nere a gocce “Fattorie Covelli”, origano essiccato e basilico.

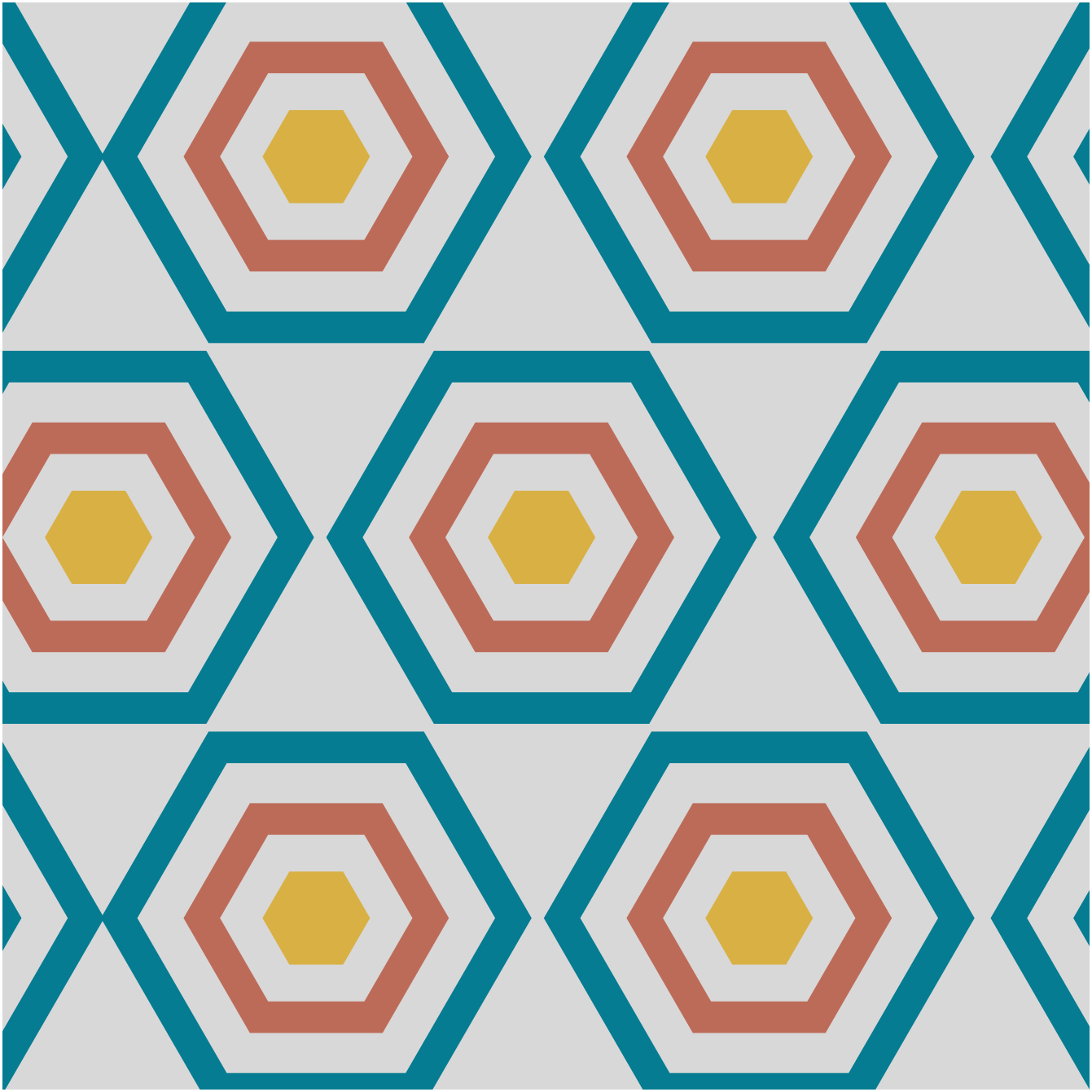
INCAVOLATA — € 12,00

Crema ai 4 formaggi, Provola Affumicata “Il Casolare”, Gorgonzola D.O.P., in uscita Cavolfiori croccanti, salvia fritta, Peperoni Cruschi lucani “La Malfa”, basilico e olio “Monocultivar Coratina Guglielmi”.

IMBOTTITA — € 11,00

Panfocaccia cotto in forno a legna con olio fruttato “Guglielmi” e spolverata di Grana Padano, in uscita farcito con Mozzarella di Bufala “Il Casolare”, rucola, Melanzane a filetto sott’olio “Fattorie Covelli”, filetti di Tonno, cuore di bue e basilico.

Contiene carni o salumi *Vegano* *Senza glutine* *Presidio Slow Food* *Vegetariano* *Pesce*



Le pizze fritte

Le nostre pizze sono realizzate con un impasto appositamente creato per essere fritte in olio di arachidi ad alta temperatura garantendo la croccantezza e la massima digeribilità.

MARGHERITA — € 9,00

Pomodoro Pelato di qualità superiore 100% italiano “Gustarosso”, fiordilatte “Il Casolare”, basilico e olio fruttato “Guglielmi”.

AFFUMICATA — € 9,00

Pomodoro pelato di qualità superiore 100 % italiano “Gustarosso”, Provola Affumicata “Il Casolare”, pepe, basilico e olio fruttato “Guglielmi”.

LA BUFALA RIPASSATA — € 10,00

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino "Gustarosso", mozzarella di Bufala "Il Casolare", Grana Padano grattugiato, basilico e olio "Monocultivar Coratina Guglielmi".

Contiene carni o salumi *Vegano* *Senza glutine* *Presidio Slow Food* *Vegetariano* *Pesce*

Dessert

Tutti i dolci sono preparati direttamente da noi, nella nostra cucina.

PIZZE DOLCI

BABY € 5,00 **GRANDE € 7,00**

COOKIES

Focaccia con nutella, crema al cioccolato bianco, granella di nocciole e cookies sbriciolati

FRUTTATA

Focaccia con crema pasticcera e frutta di stagione

CHEESECAKE SCOMPOSTA

Focaccia con crema cheesecake, mix di biscotto digestive e amaretto, salsa al mango.

GNOCCHETTI FRITTI — € 6,00

Impasto della pizza fritto, ricoperto di zucchero e servito a scelta con:
- Nutella
- Cioccolato bianco
- Pistacchio

CHEESECAKE — € 6,00

Fragola/Frutti di bosco/Nutella/Pistacchio

TIRAMISÙ — € 6,00

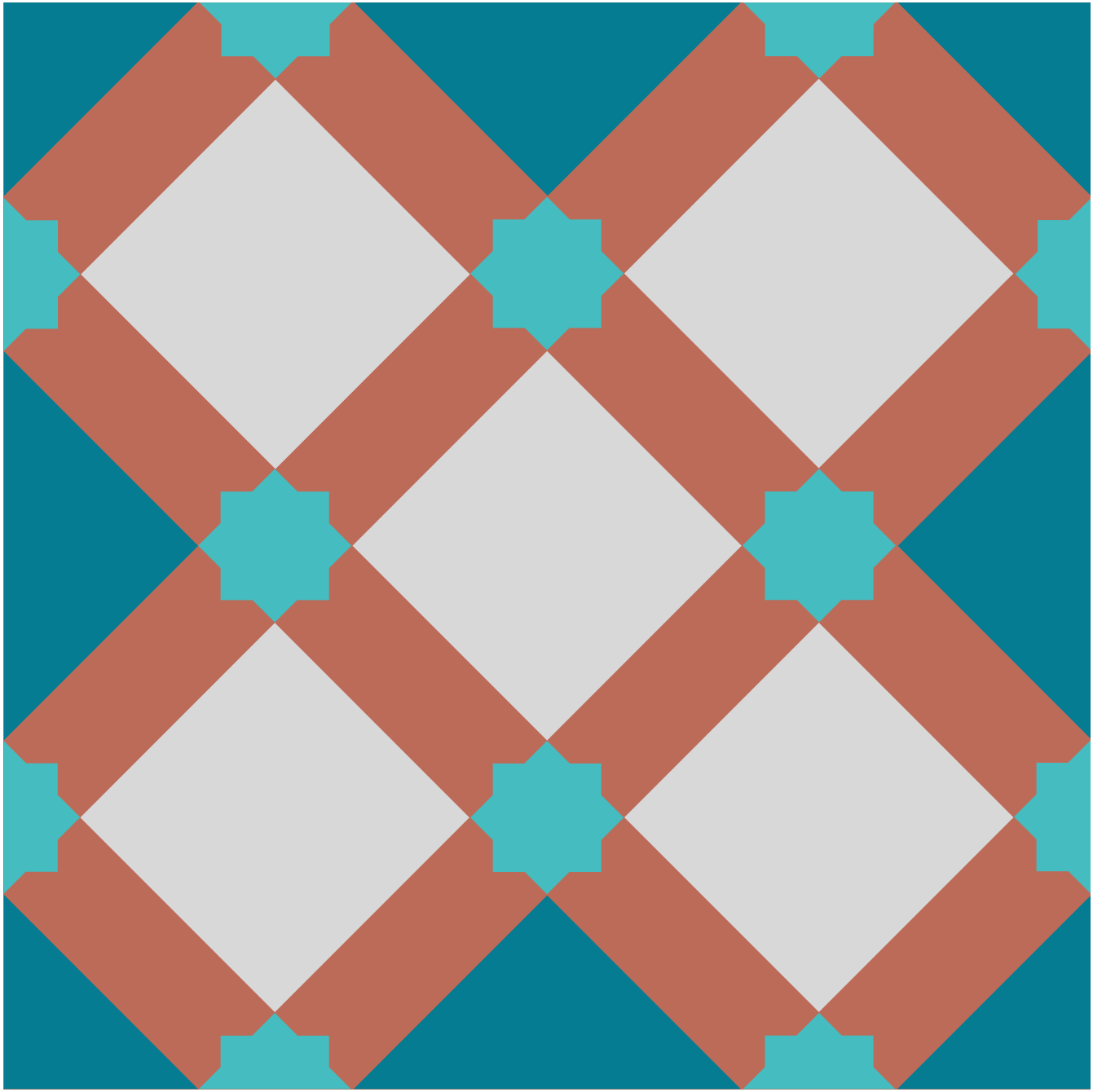
SORBETTO — € 3,00

Chiedi al personale il gusto del giorno.

Bevande e caffè

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE In bottiglia di vetro 0,75 cl	**€ 2,00**
COCA COLA / FANTA / SPRITE In bottiglia di vetro 0,33 cl	**€ 3,50**
CAFFÈ Espresso, macchiato o decaffeinato	**€ 1,20**
ORZO IN TAZZA	**€ 1,50**
GRAPPE Barricata o gialla	**€ 5,00**
AMARI	
Classici	**€ 3,00**
Particolari	**€ 5,00**

(chiedi al personale di sala gli amari disponibili)



Vini bianchi

		0,75cl
SAUVIGNON TRENTINO DOC	€ 5,00	€ 22,00
FIANO DI AVELLINO DOCG LA FILADORO	€ 5,00	€ 29,00
ROERO AIRNEIS DOCG GUASTI CLEMENTE	€ 5,00	€ 29,00

Vini rossi

		0,75cl
MORELLINO ROGGIANO DOCG	€ 5,00	€ 22,00
NEGROAMARO IGP SALENTO	€ 5,00	€ 21,00
CHIANTI PONTORMO DOCG GREVEPESA	€ 5,00	€ 23,00

Birre artigianali "Dame di corte"

MARY BLANCHE **€ 6,00**

Velata chiara con note agrumate date dall'uso dello yuzu e del coriandolo. Estremamente fresca, beverina e speziata.

MARY BRUT **€ 6,00**

La chiara dal corpo leggero, amaro moderato e secco. Con note aggrumate di pompelmo, litchi, uva bianca e un leggero profumo erbaceo.

MARY IPA **€ 6,00**

Ambrata e limpida dal profumo agrumato, con un tenue sentore di cocco e mango. Gusto deciso e secco, con note di caramello, resina e frutta tropicale.

MARY ROUGE **€ 6,00**

Ambrata con riflessi rossi, dal profumo di caramello, toffee e nocciola, con un leggero sentore speziato. Gusto dolce dal finale secco.

Birre alla spina

	0,20 cl	0,40 cl
LA BIONDA Sonnemberg	€ 3,50	€ 5,00
LA ROSSA Sonnemberg		€ 5,00
LA NON FILTRATA Ichnusa	€ 4,00	€ 5,50

Cocktail

SPRITZ — **€ 7,00**

Prosecco, campari, seltz

MOJITO — **€ 7,00**

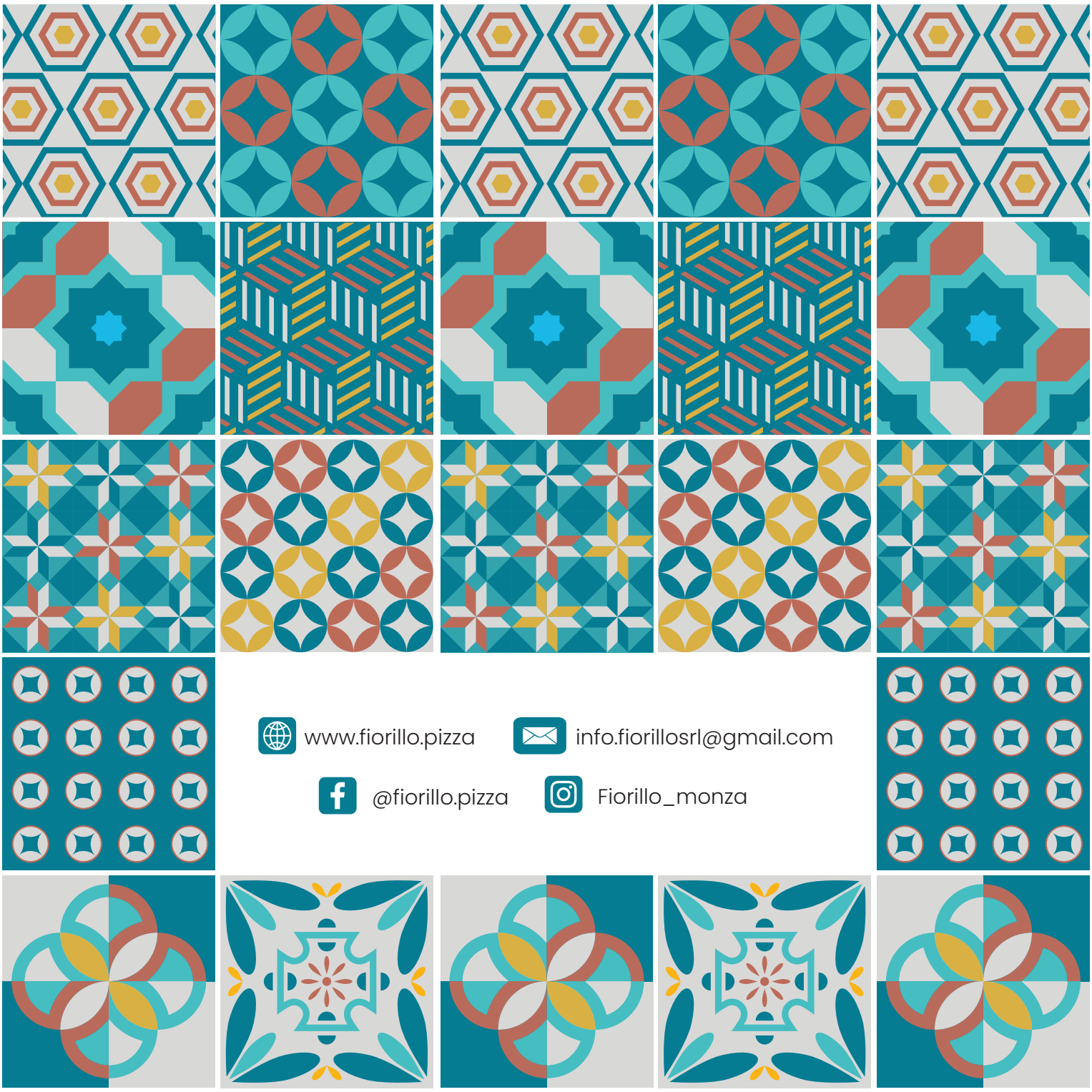
Rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda

COCKTAIL DI FIORILLO — **€ 8,00**

Vodka tonic, ketel one, blue curaçao

Bollicine

		0,75cl
PASSERINA SPUMANTIZZATA Bianco classico IGT	**€ 5,00**	**€ 20,00**
PROSECCO DOCG CORTE DELLE CALLI	**€ 5,00**	**€ 18,00**


www.fiorillo.pizza
info.fiorillosrl@gmail.com
@fiorillo.pizza
Fiorillo_monza