



Sapori dalla terra - Flavours of the Land

Prima dei Primi

Let's start!

Antipasto millevoglie (minimo per due persone) (crescentine, tagliere di salumi e sott'oli) <i>Mixed appetizer (min. 2 people) - local traditional serving - Fried flat bread, mixed cold cuts and vegetables preserved in oil</i>	€ 13,00 per person
Millefoglie con spuma di mortadella, pistacchio e riduzione di aceto balsamico <i>Puff pastry with mortadella mousse, pistachio and balsamic vinegar reduction</i>	€ 10,00
Sformatino di zucca, porri e patate con crema di Grana Padano e mandorle tostate <i>Pumpkin flan, leeks and potatoes with Grana Padano cream and toasted almonds</i>	€ 12,00
Battuta di filetto di manzo irlandese in punta di coltello con insalatina di melograno, scaglie di pecorino di Moliterno e salsa di noci <i>Irish beef steak tartare with pomegranate salad, Pecorino di Moliterno flakes and walnut sauce</i>	€ 12,00
Assortimento di bruschette sfiziose: porcini* e tartufo, stracchino e salsiccia, con speck, zucchine e scamorza, pomodoro e mozzarella <i>Combination of tasty bruschetta: porcini mushrooms* and truffle, soft cheese and sausage, speck courgettes and scamorza cheese, tomato and mozzarella</i>	€ 10,00
Cecina de Leon con burratina IGP di Battipaglia accompagnata da pan brioche tostato ai cinque cereali <i>Cecina de Leon dry-salted beef with Battipaglia's burrata cheese IGP and toasted five cereals pan brioche</i>	€ 13,00

Insalate / Salads

Insalatina di carciofi con grana padano a scaglie, misticanza e salsa alla senape <i>Artichokes salad with Grana Padano flakes and mustard sauce</i>	€ 12,00
Insalata d'autunno con misticanza, fichi, noci, zucca marinata, crostini e miele <i>Autumn salad: mixed salad, figs, walnuts, marinated pumpkin, tosted bread and honey</i>	€ 10,00
Insalata tiepida di baccalà* con semi di zucca, pinoli e salsa gazpacho <i>Warm salt cod* salad with pumpkin seeds, pine nuts and gazpacho sauce</i>	€ 13,00

Zuppe / Soups

Tortellini In brodo <i>Tortellini in broth</i>	€ 12,00
Minestra di ceci profumata al rosmarino con stracci di pasta al farro integrale <i>Rosemary flavored chickpea soup with whole spelt pasta rags</i>	€ 11,00
Zuppa Imperiale tradizionale al profumo di limone e noce moscata <i>Lemon and nutmeg flavored traditional Imperial soup</i>	€ 11,00



Ristorante Pizzeria

Valfiore

*Primi piatti
Pasta*

*Primi piatti con pasta fatta a mano
Hand made pasta first courses*

Tagliatella classica alla bolognese <i>Traditional tagliatelle with Bolognese sauce</i>	€	10,00
Passatelli asciutti al San Daniele su crema di parmigiano e tartufo scorzone <i>Passatelli (fresh pasta made of bread crumbs and Parmesan cheese) with San Daniele ham and Parmesan cream with truffle rind</i>	€	13,00
Tortelloni di bufala con carciofi, patate e timo <i>Tortelloni with buffalo ricotta filling with artichokes, potatoes and thyme</i>	€	13,00
Ravioli di zucca ai due colori con salsiccia e porcini* <i>Pumpkin ravioli with sausage and porcini mushrooms*</i>	€	13,00
Risotto Carnaroli al taleggio con mostarda di frutta e nocciole <i>Carnaroli risotto with Taleggio cheese, fruit mustard and hazelnuts</i>	€	11,00
Orecchiette con crema di broccoli, guanciale e caciocavallo <i>Orecchiette with broccoli cream, bacon and caciocavallo cheese</i>	€	11,00

*Secondi piatti
Main courses*

Fiorentina di razza Limousine <i>Limousine beef Fiorentina steak, per hectogram</i>	€	4,50 l'etto
Filetto di Angus alla griglia, al pepe o ai funghi porcini* freschi <i>Angus beef fillet grilled, with pepper or with fresh porcini* mushrooms</i>	€	20,00 € 23,00
Filetto di Maiale bardato al Sangiovese con fichi secchi e mandorle tostate <i>Pork fillet dressed with Sangiovese, dried figs and toasted almonds</i>	€	16,00
Tagliata di manzo al sale rosa e olio alle erbe officinali <i>Sliced grilled beef with pink salt and fine herbs oil</i>	€	20,00
Tagliata di manzo con rucola, grana e aceto balsamico <i>Sliced grilled beef with rocket salad, Parmesan cheese and balsamic vinegar</i>	€	22,00
Guancetta di vitello brasata ai porcini* con polentina morbida <i>Braised veal cheek with porcini mushrooms* and soft polenta</i>	€	18,00
Maialino arrostito al forno con chips croccanti al rosmarino <i>Roasted suckling pig with crispy rosemary flavored chips</i>	€	12,00
Petto di pollo alla griglia su fantasia di verdure fresche <i>Grilled chicken breast with fresh vegetables</i>	€	13,00
Tomino in cocotte con porcini* e zucchine <i>Tomino cheese in cocotte with porcini mushrooms* and courgettes</i>	€	10,00
Carta musica con pere, casatella all'origano e pecorino <i>Crusty flat bread with pears, oregano flavored casatella cheese and pecorino cheese</i>	€	10,00
Involtini di verza con patate e nocciole su crema di basilico <i>Cabbage rolls with potatoes and hazelnuts on a cream of basil</i>	€	10,00

Coperto e servizio € 2,50 ♦♦ Cover charge and service € 2,50



Menù di mare *Fish menu*

Antipasti *Appetizers*

Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia* (seppie, calamari, gamberetti, polpo, sedano e olive) <i>Valfiore sea food salad with orange mayo*</i> (cuttlefish, calamari, shrimps, octopus, olives and celery)	€	12,00
Tartarina di tonno agli agrumi e zenzero candito con crema di straciatella e pistacchi <i>Citrus fruits and candied ginger flavored tuna tartare with straciatella cheese cream and pistachios</i>	€	14,00
Tentacoli di piovra* scottati al sesamo su crema di patate e salsa di soia all'arancia <i>Seared sesame squid* tentacles on potatoes cream and orange soya sauce</i>	€	13,00
Tavolozza di pesce marinato: alici con cipolla di Tropea, uvetta e pinoli, salmone con zucca marinata, pesce spada al pompelmo rosa e aceto di lamponi <i>Marinated fish board: anchovies with red onion, raisin and pine nuts, salmon with marinated pumpkin, sword fish with pink grapefruit and raspberries vinegar</i>	€	12,00
Scrigno di pesce spada* ripieno di zucchine su crema di capperi <i>Sword fish* roll stuffed with courgettes on capers cream</i>	€	12,00
Sautè di cozze e vongole alla marinara e bruschette di pane tostato <i>Mussels and clams sautè with bruschetta</i>	€	10,00

Primi piatti con pasta fatta a mano *First courses with hand made pasta*

Spaghetti allo scoglio* <i>Seafood* spaghetti</i>	€	14,00
Tagliolini al farro alle vongole veraci <i>Spelt pasta with clams</i>	€	12,00
Calamarata con pesce spada*, crema di melanzane e mollica tostata agli aromi <i>Calamarata with swordfish*, aubergine cream and toasted breadcrumbs</i>	€	13,00
Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato con gamberoni su crema di mirtilli* <i>Tortellacci Valfiore style (rockfish filling) with king prawns and blueberries sauce*</i>	€	13,00
Risotto carnaroli alla crema di zucca, scampi* e bottarga di tonno <i>Carnaroli risotto with pumpkin cream, scampi* and tuna roe</i>	€	14,00
Orecchiette al sugo di triglia con datterino, scorza di limone e ricotta salata <i>Orecchiette pasta with red mullet sauce and cherry tomatoes, lemon peel and salted ricotta</i>	€	12,00



Secondi piatti
Main courses

Grigliata mista (gamberi, scampi, seppie, calamari, orata)* <i>Grilled mixed seafood (prawns, scampi, cuttlefish, squid, sea bream)*</i>	€	20,00
Fritto misto di gamberi, seppie, calamari e verdure croccanti* <i>Deep fried mixed seafood (prawns, squids and crunchy vegetables)*</i>	€	16,00
Spiedini assortiti di gamberi e calamari al pane profumato* <i>Prawns and squids mixed skewers with fragrant bread</i>	€	18,00
Trancio di tonno in crosta di frutta secca e curcuma su crema di cipolla caramellata <i>Assorted nuts and turmeric crusted tuna slice on a candied onion cream</i>	€	19,00
Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate <i>Sea bass oven steamed with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€	17,00
Moscardini* in umido con uvetta e pinoli <i>Curled octopus in tomato sauce with raisin and pine nuts</i>	€	12,00

Contorni
Side dishes

Patate al forno <i>Oven baked potatoes</i>	€	5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€	5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€	5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€	6,50
Carciofi fritti <i>Fried artichokes</i>	€	6,50
<i>Erbette ripassate con burro all'aglio</i> <i>Garlic butter vegetables stir fry</i>	€	6,00

Pizze Tradizionali

Traditional Pizza

I nostri impasti speciali:

Our special doughs:

Impasto tradizionale con farina 0 locale a Km 0 Incluso
Traditional dough with 0 wheat flour from a local mill Included

Impasto alle 3 farine: farro integrale, ai 5 cereali e farina 0 a Km 0: € 2,00
Three flours dough: whole spelt flour, 5 grains flour and 0 wheat flour from local mill

SECCA € 3,00
 (olio, origano)
(oil, oregano)

GNOCCO ROSSO € 3,00
 (pomodoro, olio, origano)
(tomato sauce, oil, oregano)

MARINARA € 4,50
 (pomodoro, aglio, origano)
(tomato sauce, garlic, oregano)

BIANCA € 5,00
 (mozzarella)
(mozzarella cheese)

MARGHERITA € 5,00
 (pomodoro, mozzarella)
(tomato sauce, mozzarella)

SOLO UN GUSTO (choose one topping) € 5,50
 (prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante)
(ham, mushrooms, wiener sausages, artichokes, sausages, pepperoni)

NAPOLI € 5,50
 (pomodoro, mozzarella, acciughe)
(tomato sauce, mozzarella, anchovies)

MELANZANE € 6,00
 (pomodoro, mozzarella, melanzane)
(tomato sauce, mozzarella, eggplant)



Pizze Tradizionali

Traditional Pizza

PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla, olive) <i>(tomato sauce, mozzarella, onions, olives)</i>	€	6,00
ROMANA (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe) <i>(tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies)</i>	€	6,00
GORGONZOLA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola) <i>(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola)</i>	€	7,50
SARACENA (pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano) <i>(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, oregano)</i>	€	6,50
CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>(tomato sauce, mozzarella, raw ham)</i>	€	6,50
SPECK (pomodoro, mozzarella, speck) <i>(tomato sauce, mozzarella, speck)</i>	€	6,50
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	€	6,00
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>(tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions)</i>	€	7,50
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</i>	€	7,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage)</i>	€	7,00



Pizze Tradizionali *Traditional Pizza*

4 FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) (tomato sauce, mozzarella, mixed cheese)	€	8,00
SICILIANA (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, peperoni) (tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives, peppers)	€	8,00
PORCINI (pomodoro, mozzarella, porcini) (tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms)	€	8,00
BRESAOLA (pomodoro, mozzarella, bresaola) (tomato sauce, mozzarella, dry-cured beef)	€	8,00
ORTOLANA (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) (tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables)	€	8,00
CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato sauce, mozzarella, ham)	€	6,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€	7,50



Pizze Speciali

Original pizza recipes

MISTO BOSCO (pomodoro, mozzarella, funghi misti) <i>(tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms)</i>	€	7,50
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, Grana) <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, eggplants, Grana Padano)</i>	€	9,00
CAMPANA (mozzarella, salsiccia, cime di rapa) <i>(mozzarella, sausages, turnip tops)</i>	€	8,50
RUSTICA (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, rucola) <i>(tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, sausage, rocket)</i>	€	9,00
PRIMAVERA (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana, pomodorini) <i>(tomato sauce, mozzarella, raw ham, rocket, Grana, cherry tomatoes)</i>	€	9,50
NONNO NANNI (secca, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, stracchino) <i>(crispy, cherry tomatoes, raw ham, rocket, stracchino cheese)</i>	€	8,50
LORENZO (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza, bufala, glassa aceto balsamico) <i>(tomato sauce, mozzarella, radicchio, bacon, smoked cheese, buffalo mozzarella, balsamic vinegar)</i>	€	10,00
CONTADINA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, olive) <i>(tomato sauce, mozzarella, sausages, onions, peppers, olives)</i>	€	9,00
ARRABBIATA (salsa di pomodoro piccante, bufala all'uscita) <i>(spicy tomato sauce and buffalo mozzarella out of the oven)</i>	€	8,00
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) <i>(tomato sauce, mozzarella, wiener sausages, French fries)</i>	€	7,50
FUME' (pomodoro, mozzarella, speck, scamorza, patate al forno) <i>(tomato sauce, mozzarella, speck, smoked cheese, oven baked potatoes)</i>	€	9,00

Pizze Speciali
Original pizza recepies

GORGONZOLA E NOCI (mozzarella, panna, gongorzola, noci) <i>(mozzarella, cream, gorgonzola, walnuts)</i>	€ 8,50
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, cipolla) <i>(tomato sauce, mozzarella, bacon, pecorino cheese, onions)</i>	€ 9,00
MARTINA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, pomodorini, porcini) <i>(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, smoked cheese, cherry tomatoes, porcini)</i>	€ 9,50
CRUDAIOLA (pomodoro, aglio, origano, pepe nero, dadolata di bufala, basilico, olio e. v. di oliva) <i>(tomato sauce, garlic, oregano, black pepper, diced buffalo mozzarella, basil, olive oil)</i>	€ 9,00
VALFIORE (pomodoro, culatello, rucola, burratina) <i>(tomato sauce, fine raw ham, rocket, burrata cheese)</i>	€ 10,00
MAIALONA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, prosciutto cotto, wurstel) <i>(tomato sauce, mozzarella, sausages, bacon, ham, wiener sausages)</i>	€ 9,00
REGINELLA (pomodoro, bufala, pomodorini, Grana, basilico in stagione) <i>(tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Grana, basil when in season)</i>	€ 8,50
TARTUFATA (pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, speck, brie) <i>(tomato sauce, mozzarella, truffles, speck, brie - soft cheese)</i>	€ 9,00
GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, asparagi, speck, pecorino) <i>(tomato sauce, mozzarella, asparagus, speck, pecorino cheese)</i>	€ 8,50
PIZZA PAZZA metà calzone (mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, Grana) metà pizza (salame piccante, olive, cipolla) <i>half calzone (mozzarella, spinach, ham, Grana Padano)</i> <i>half pizza (peperoni, olives, onions)</i>	€ 9,50



Pizze Speciali

Original pizza recepies

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, salsiccia, gamberetti, porcini) <i>(tomato sauce, mozzarella, sausages, prawns, porcini mushrooms)</i>	€ 10,00
DELICATA (mozzarella, gamberetti, zucchine) <i>(mozzarella, prawns, zucchini)</i>	€ 9,50
COSTA AZZURRA (pomodoro, frutti di mare) <i>(tomato sauce, seafood)</i>	€ 10,50
VALTELLINA (mozzarella, bresaola, pomodori di Pachino, Grana e glassa di aceto balsamico) <i>(mozzarella, dry cured beef, tomatoes, Parmigiano, balsamic vinegar)</i>	€ 10,00
VELIERO (calzone con mozzarella e porcini, crudo e bufala all'uscita) <i>(calzone with mozzarella and wild mushrooms, with raw ham and buffalo mozzarella added once out of oven)</i>	€ 10,00

Pizze Dolci Sweet Pizza

NUTELLA (pasta di pizza, nutella, scaglie di cocco, granella di noci) <i>(crispy pizza with Nutella, coconut flakes and walnuts)</i>	€ 7,00
---	--------

Pizze al tagliere Family Pizza

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>(tomato sauce, mozzarella)</i>	€ 12,00
FARCITA (3 gusti a piacere) <i>(three toppings of your choice)</i>	€ 15,00
SUPER FARCITA (gusti a piacere a scelta tra le pizze speciali) <i>(your favorite toppings from Original pizza recepies menù)</i>	€ 19,00

Bevande ♦♦ Drinks

Acqua naturale ♦♦ <i>Still water: Lauretana (0,75cl)</i>	€	2,50
Acqua frizzante ♦♦ <i>Sparkling water: Lauretana (0,75cl)</i>	€	2,50
Bevande artigianali Paoletti:		
Aranciata, Limonata, Cedrata, Chinotto (in bottiglia da 0,25cl)	€	3,00
<i>Craft beverages Paoletti:</i>		
<i>Orangeade, Lemonade, Citron juice, Sour orange drink (bottles of 0,25cl)</i>		
Coca-Cola (Light, Zero), Fanta, Sprite (in lattina ♦♦ <i>in cans of 0,33cl</i>)	€	3,00
Coca-Cola (in bottiglia di vetro da 1l ♦♦ <i>1 liter glass bottle</i>)	€	5,00

Le Birre ♦♦ Beers

ALLA SPINA ♦♦ DROUGHT

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 1l ♦♦ <i>1 liter pitcher</i>)	€	10,00
Hoegaarden (caraffa da 1l ♦♦ <i>1 liter pitcher</i>)	€	11,00
Dolomiti (artigianale italiana) 0,40 cl	€	6,00

IN BOTTIGLIA ♦♦ BOTTLED (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 0% alcohol	€	4,00

ARTIGIANALI ♦♦ CRAFT BEERS

Birra del Reno Bianca / Rossa / Nera ♦♦ <i>White / Red / Black (0,500 ml)</i>	€	5,50
---	---	------

Amari e Digestivi ♦♦ Bitters and C liqueurs

Amari ♦♦ <i>Bitters</i>	€	3,50
Brandy	€	3,50
Cognac	€	4,50
Grappe	€	3,50
Grappe Speciali ♦♦ <i>Special grappa</i>	€	4,00
Liquori ♦♦ <i>Liqueurs</i>	€	3,50
Whiskey		from € 4 to €
Rum		from € 4 to €



Dolci
Dessert

Crema catalana profumata all'arancia e cannella <i>Catalan custard flavoured with orange and cinnamon</i>	€	5,00
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e salsa alla vaniglia <i>Warm dark chocolate cake with vanilla sauce</i>	€	6,00
Panna cotta al caramello salato con mandorle pralinate <i>Panna cotta with salty caramel and pralined almonds</i>	€	5,00
Latte Portoghese al profumo d'arancia con salsa al miele millefiori <i>Orange-scented pudding with millefiori honey sauce</i>	€	5,00
Cestino di nocciole pralinate con cremoso al mascarpone <i>Crisp pralined hazelnuts basket with mascarpone creamy</i>	€	5,00
Salame al cioccolato con salsa allo zabaione e crema chantilly <i>Chocolate log with zabaglione sauce and chantilly cream</i>	€	6,00
Semifreddo al torroncino con scaglie di cioccolato <i>Nougat parfait with chocolate chips</i>	€	5,00
<i>Semifreddo al pistacchio</i> <i>Pistachio parfait</i>	€	5,00
Profitterol <i>Profiterole</i>	€	5,00
Tartufo Bianco o Nero <i>White or Black Truffle</i>	€	5,00
Sorbetto al limone o caffè <i>Lemon or coffee sorbet</i>	€	3,50
Gelato <i>Ice cream</i>	€	5,00
Fantasia di frutta fresca <i>Fresh fruits</i>	€	5,00
<i>Cheesecake al limone / Marron glace</i> <i>Lemon cheesecake / Glazed chestnuts cheesecake</i>	€	5,00



Vini alla spina
Draught wines

Azienda agricola Nicola Galassi - Imola (*sparkling white wine*)

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

Cantina Janus - Campania (*white wine*)

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

Did you know that...

- ☞ All our dishes are prepared with fresh and seasonal produce;
in case of lack of fresh produce, frozen ones could be used.
- ☞ All our pasta is freshly made and preserved in accordance with the HACCP standards.
- ☞ The fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone special
pre-cleaning treatments that comply with the requirements of
Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII Chapter 3 Letter D Step 3.
- ☞ We would like to inform our guests that we sometimes use ingredients that might be considered
allergic. In case you would like to be informed of the ingredients we use that might cause allergies, please
ask your waiter.