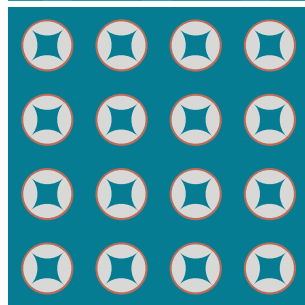
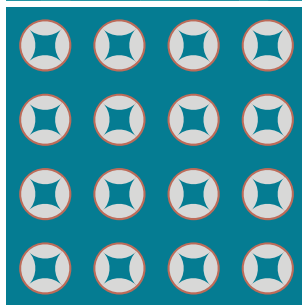
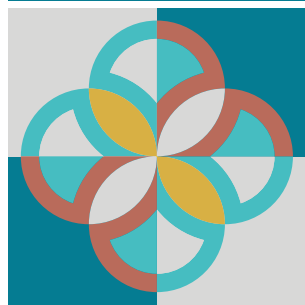
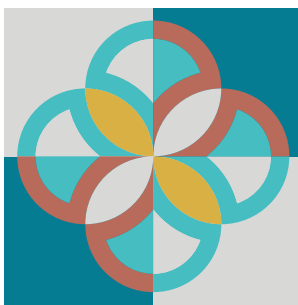
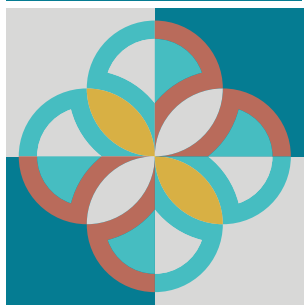


tradizione & innovazione



Menù





Fiorillo è nato dalla passione e dall'amore di Raffaele Fiore per la pizza e per la ristorazione e dall'esperienza maturata, negli anni, in questo settore.

Raffaele ha avuto, sin dall'inizio, l'obiettivo di trasmettere alla clientela, giorno dopo giorno, il suo valore, attraverso la creazione di pietanze sia tradizionali, che innovative, guardando al futuro, ma rimanendo fedele agli insegnamenti del passato.

Raffaele Fiore



Dalla cucina

TRIS DI BRUSCHETTE

€ 7,00

Tre fette di pane arrostito condito con:

- Pomodorini datterini, basilico, origano, olio biologico "Guglielmi".
- Stracciatella artigianale, tartare di salmone e lamelle di mandorle.
- Ragù alla bolognese, polpette di melanzane e scaglie di Grana.

FRITTO DI FIORILLO

€ 10,00

2 crocchè di patate, 2 arancini con ragù alla bolognese, piselli e mozzarella, polpette di melanzane, sfere di grana padano DOP, peperone crusco "Fattorie Covelli".

POLLO PRIMAVERA

€ 11,00

Petto di pollo grigliato condito con olio e limone accompagnato da melanzane, zucchine e patate condite con aglio, olio e prezzemolo.

APERILLO

€ 20,00

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

MOZZARELLA DI BUFALA

€ 12,00

Mozzarella di bufala da 250 gr. "Il Casolare", accompagnata con prosciutto crudo 24 mesi "Fattorie Covelli".

I NOSTRI PRIMI

LO SPAGHETTONE

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", pomodorini datterini, grana grattugiato, basilico e "olio Guglielmi biologico".

€ 12,00

LO GNOCCO

I nostri gnocchi fatti a mano con zucchine, gamberoni e peperone crusco calabrese "Fattorie Covelli".

€ 13,50

INSALATONE

MAREA

Songino, tartare di salmone (condito con olio e lime), avocado, finocchi e arancia.

€ 12,00

CONTADINA

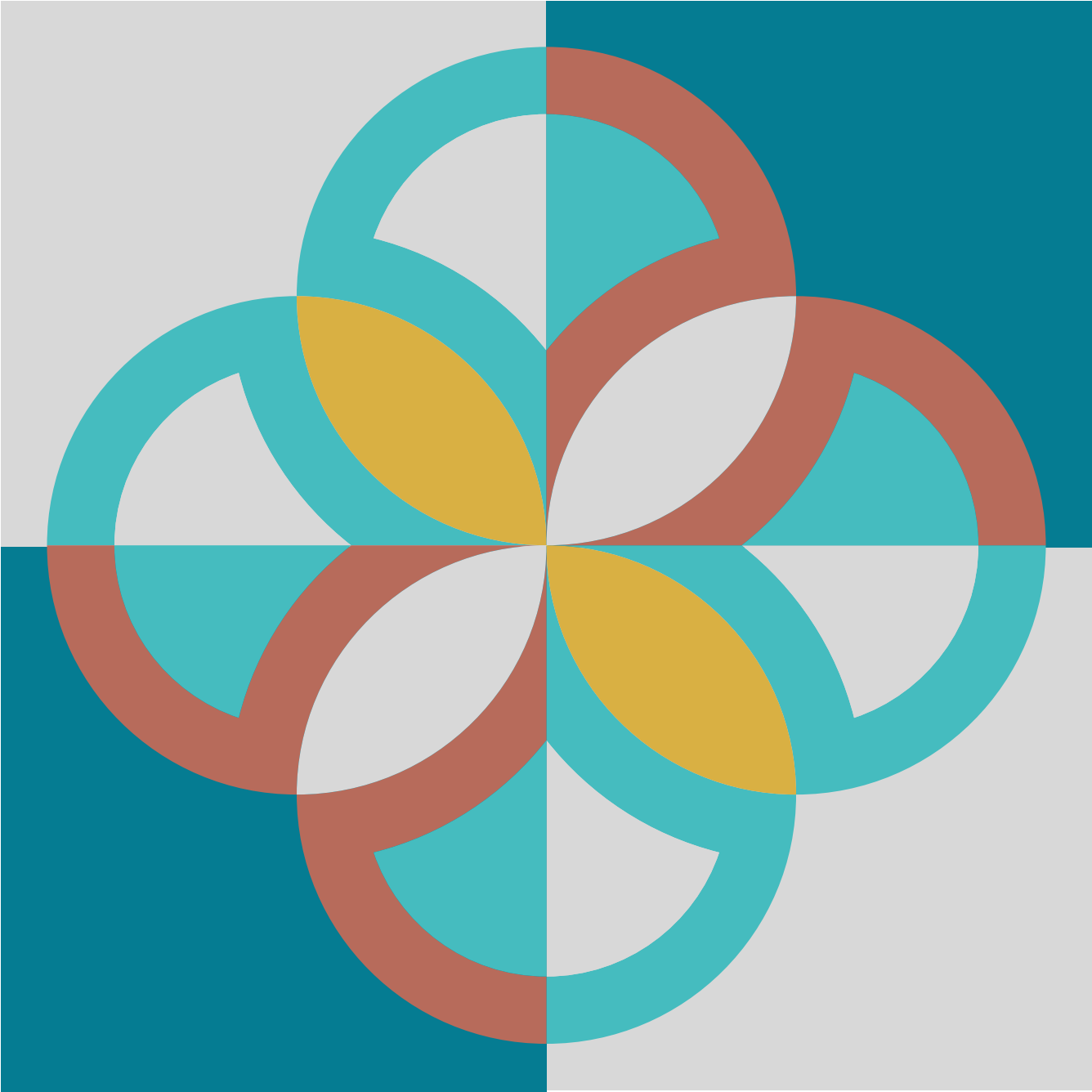
Insalata iceberg, filetti di tonno, patate all'insalata condite con aglio, olio e prezzemolo, uova sode, carote e feta.

€ 12,00

APOLLO

Insalata iceberg, petto di pollo grigliato, olive verdi schiacciate, scaglie di grana, pomodorini datterini e dressing di grana.

€ 12,00



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 pelato qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", a metà cottura Mozzarella di Bufala campana "Il Casolare", olio "Monocultivar Coratina Guglielmi" e basilico. 🌻

MARINARA

€ 6,50

Pomodoro pelato qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", origano fresco "Fattorie Covelli", aglio, basilico e olio "Monocultivar Coratina Guglielmi". 🌻

PAESANA

€ 11,00

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", Fiordilatte "Il Casolare", filetti di tonno, cipolla di Tropea, basilico e olio fruttato "Guglielmi".


SPIANATA

€ 9,00

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

CALABRESE

€ 12,50

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


CARMEÌ

€ 10,50

Fiordilatte "Il Casolare", peperoni e melanzane saltati in padella con aglio, olio e zucchine fritte e ripassate al forno, olio biologico "Guglielmi".


FAVOLA

€ 12,50

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 Coratina Guglielmi" e basilico. 

TRADIZIONALE

€ 12,00

Fiordilatte "Il Casolare", salsiccia dolce, peperoni friggirelli, caciocavallo silano DOP e chips di peperone crusco "Fattorie Covelli", olio biologico "Guglielmi".

 Contiene carni o salumi

 Vegano

 Senza glutine

 Presidio Slow Food


 Vegetariano

 Pesce

Le nostre pizze innovative


PREGEVOLE

€ 13,50

Focaccia aromatizzata al rosmarino, in uscita tartare di salmone (condita con lime e olio), stracciatella artigianale, avocado, germogli di soia, mandorle lamellate, basilico e olio "Guglielmi" al limone. 


FRESCA

€ 13,00

Fiordilatte "Il Casolare", in uscita rucola, bresaola "Fattorie Covelli", scaglie di Grana Padano DOP, grattugiata di limone, basilico e olio Biologico "Guglielmi". 


GRANDIOSA

€ 13,50

Pomodorino datterino rosso saltato in padella, in uscita bocconcini di bufala "Il Casolare", melanzane condite con aglio, olio e prezzemolo, pesto di basilico home made, cialda di Grana Padano DOP, basilico e olio Monocultivar Coratina "Guglielmi". 


CAPRICCIOSA RIVISITATA

€ 13,00

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", funghi champignon saltati in padella, in uscita prosciutto cotto "Fattorie Covelli", carciofi croccanti, granella di olive nere "Fattorie Covelli", basilico e olio Monocultivar Coratina "Guglielmi". 


AFFASCINANTE

€ 13,00

Provola affumicata "Il Casolare", gorgonzola DOP, Grana Padano grattugiato 24 mesi, in uscita veline di pere, cipolla croccante, scaglie di pecorino "Fattorie Covelli", basilico e olio Biologico "Guglielmi". 


VEGETARIANA

€ 13,50

Pomodoro pelato qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", in uscita burrata artigianale, pomodorini gialli arrostiti, pesto di rucola home made, pomodori secchi, olive nere al naturale "Fattorie Covelli", basilico e olio Biologico "Guglielmi". 


ATTRAENTE

€ 13,00

Fiordilatte "Il Casolare", in uscita acciughe del Mar Cantabrico, fiori di zucca croccanti, maionese alla cipolla, pane profumato, basilico e olio Biologico "Guglielmi". 


ARMONIOSA

€ 13,50

Focaccia con olio Fruttato "Guglielmi", in uscita mozzarella di bufala campana "Il Casolare", pomodoro cuore di bue, filetti di tonno, olive verdi denocciolate, origano calabrese "Fattorie Covelli", basilico e olio Biologico "Guglielmi". 


FANTASTICA

€ 13,50

Fiordilatte "Il casolare", in uscita stracciatella artigianale, fichi a spicchi, prosciutto crudo 24 mesi, granella di noci "Fattorie Covelli", basilico e olio Monocultivar Coratina "Guglielmi". 


VEGANA

€ 13,00

Pomodoro pelato qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", in uscita stracchino vegano, songino, chips di zucchine, quinoa tostata, basilico e olio Biologico "Guglielmi". 

SONTUOSA

€ 13,00

Fiordilatte "Il Casolare", lamelle di patate cotte a bassa temperatura al rosmarino, prosciutto cotto "Fattorie Covelli", fonduta di Grana Padano DOP, granella di nocciola, basilico e olio Monocultivar Coratina "Guglielmi". 

 Contiene carni o salumi

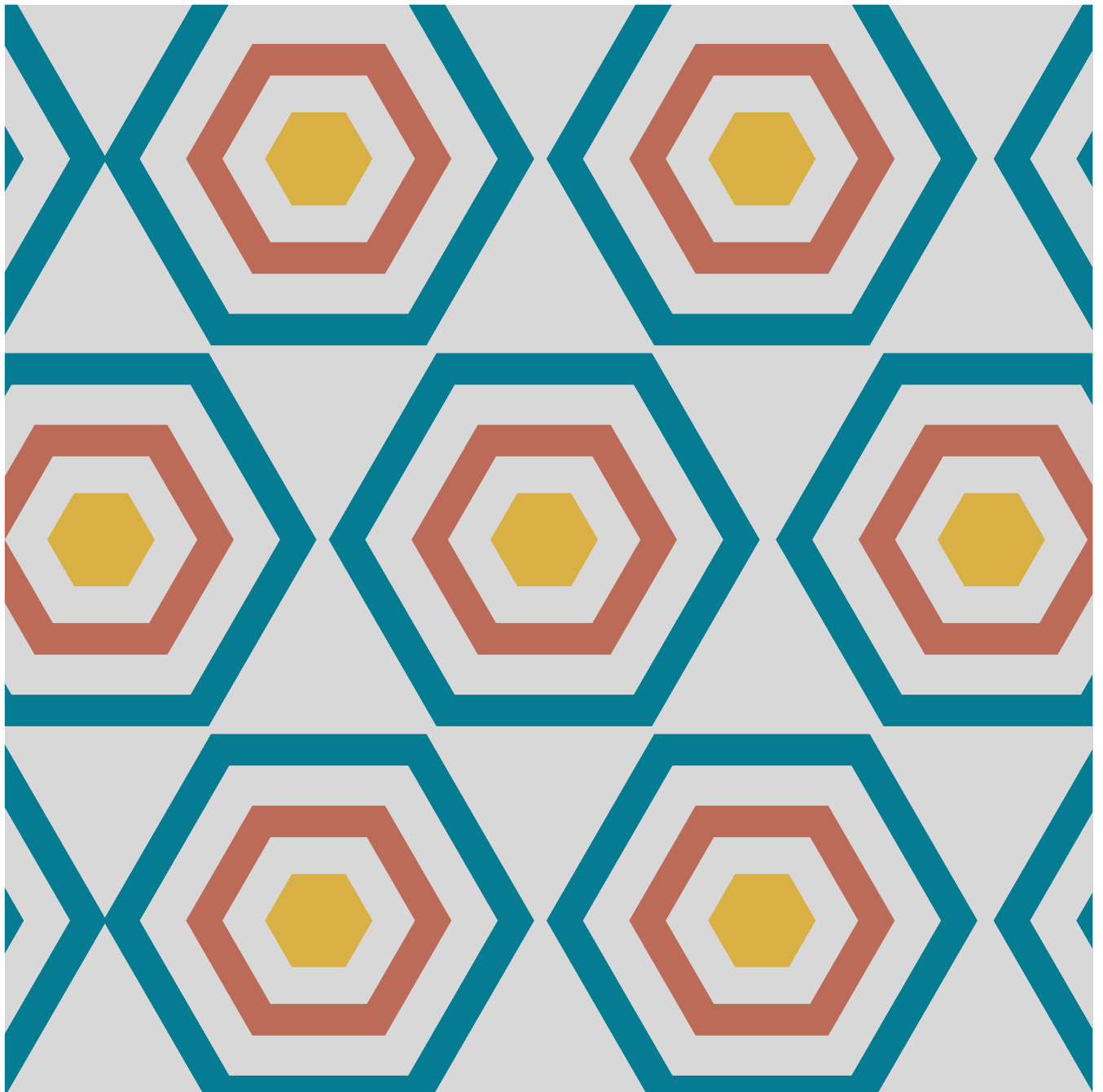
 Vegano

 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

€ 10,00

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", fiordilatte "Il Casolare", basilico e olio fruttato "Guglielmi".

AFFUMICATA


€ 10,00

Pomodoro pelato di qualità superiore 100 % italiano "Gustarosso", provola affumicata " Il Casolare", pepe, basilico e olio fruttato "Guglielmi".

LA BUFALA RIPASSATA

€ 11,00

Prima frita e poi ripassata in forno a legna.

Pomodoro pelato di qualità superiore 100% italiano "Gustarosso", mozzarella di Bufala campana " Il Casolare", Grana Padano grattugiato, basilico e olio "Monocultivar Coratina Guglielmi". 

 Contiene carni o salumi

 Vegano

 Senza glutine

 Presidio Slow Food

 Vegetariano

 Pesce



I nostri dolci

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

GNOCCHETTI FRITTI

€ 6,50

Impasto della pizza frita ricoperta di zucchero e serviti a scelta con:

- nutella
- cioccolato bianco
- pistacchio

CHEESECAKE

€ 7,00

Fragola/frutti di bosco/nutella/pistacchio

TIRAMISÙ

€ 7,00

SORBETTO

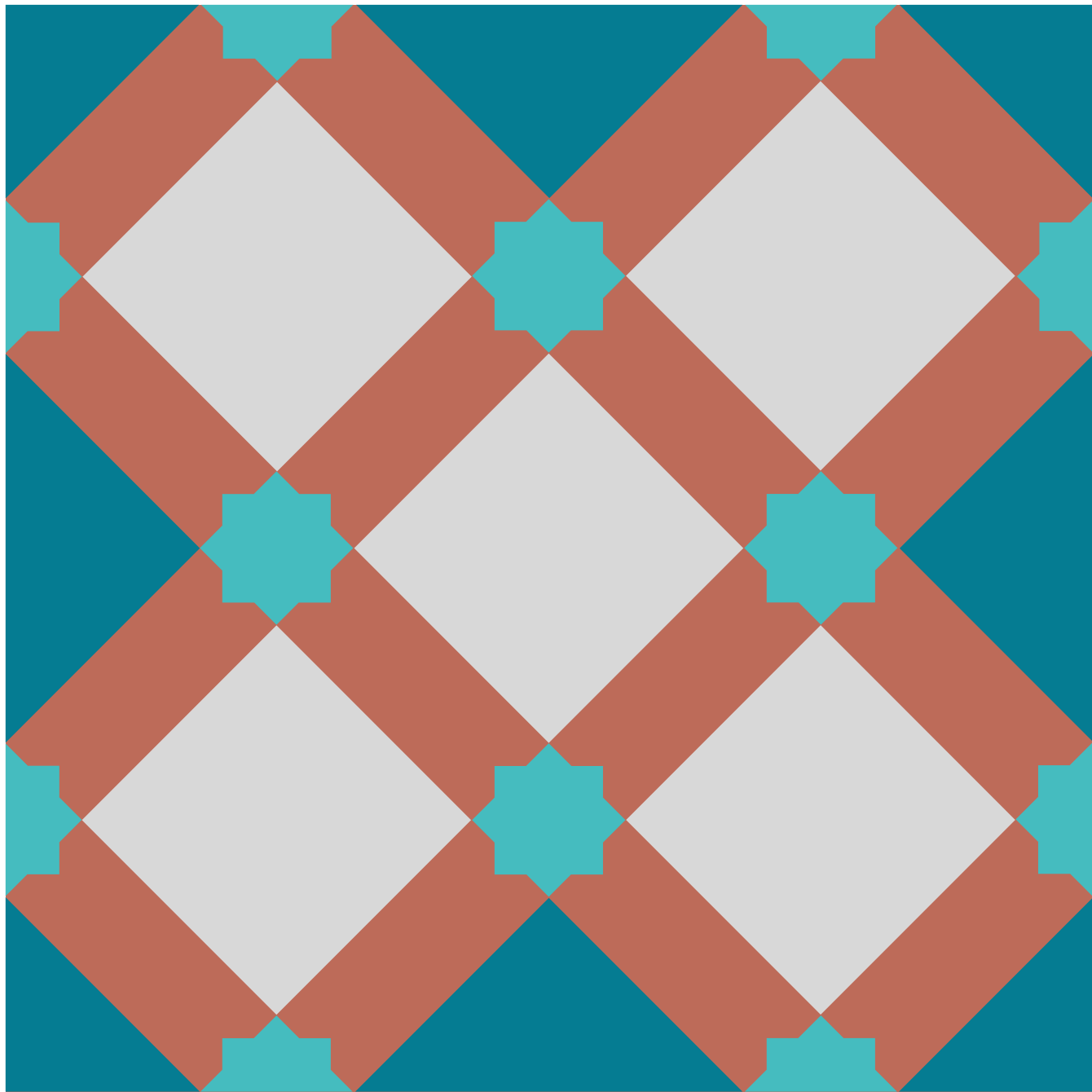
€ 5,00

(chiedi al personale il gusto del giorno)

Bevande e caffè

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE	€ 2,00
In bottiglia di vetro 0,70 L	
COCA COLA / FANTA / SPRITE / CHINOTTO	€ 3,50
In bottiglia di vetro 33 cl	
CAFFÈ	€ 1,50
Espresso, macchiato o decaffeinato	
ORZO/GINSENG IN TAZZA	€ 2,00
GRAPPE	€ 5,00
Barricata o gialla	
AMARI	
Classici	€ 4,00
Particolari	€ 5,00
(chiedi al personale di sala gli amari disponibili)	
COPERTO	€ 2,50





Vini bianchi



GEWURZTRAMINER "ERSTE"

€ 5,00 € 25,00

CHIARANDÀ "DONNA FUGATA"

€ 10,00 € 35,00

SAUVIGNON TRENTINO DOC

€ 5,00 € 23,00

Vini rossi



PRIMITIVO DI MANDURIA

€ 5,00 € 23,00

VALPOLICELLA RIPASSO "ALDEGHERI"

€ 5,00 € 26,00

MORELLINO ROGGIANO DOCG

€ 5,00 € 23,00



Birre artigianali "Dame di corte"

MARY BLANCHE 33 cl

€ 6,00

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

MARY BRUT 33 cl

€ 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 33 cl

€ 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 33 cl

€ 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

LA BIONDA Sonnenberg

20 cl € 3,50
40 cl € 5,00

LA ROSSA Sonnenberg

€ 3,50 € 5,00

LA NON FILTRATA Ichnusa

€ 4,00 € 5,50

Cocktail

SPRITZ

€ 8,00

GIN TONIC

Gin, tonica "Fever-Tree"

*Gin a scelta, in base alla disponibilità.

€ 11,00

premium + € 2,00

Bollicine

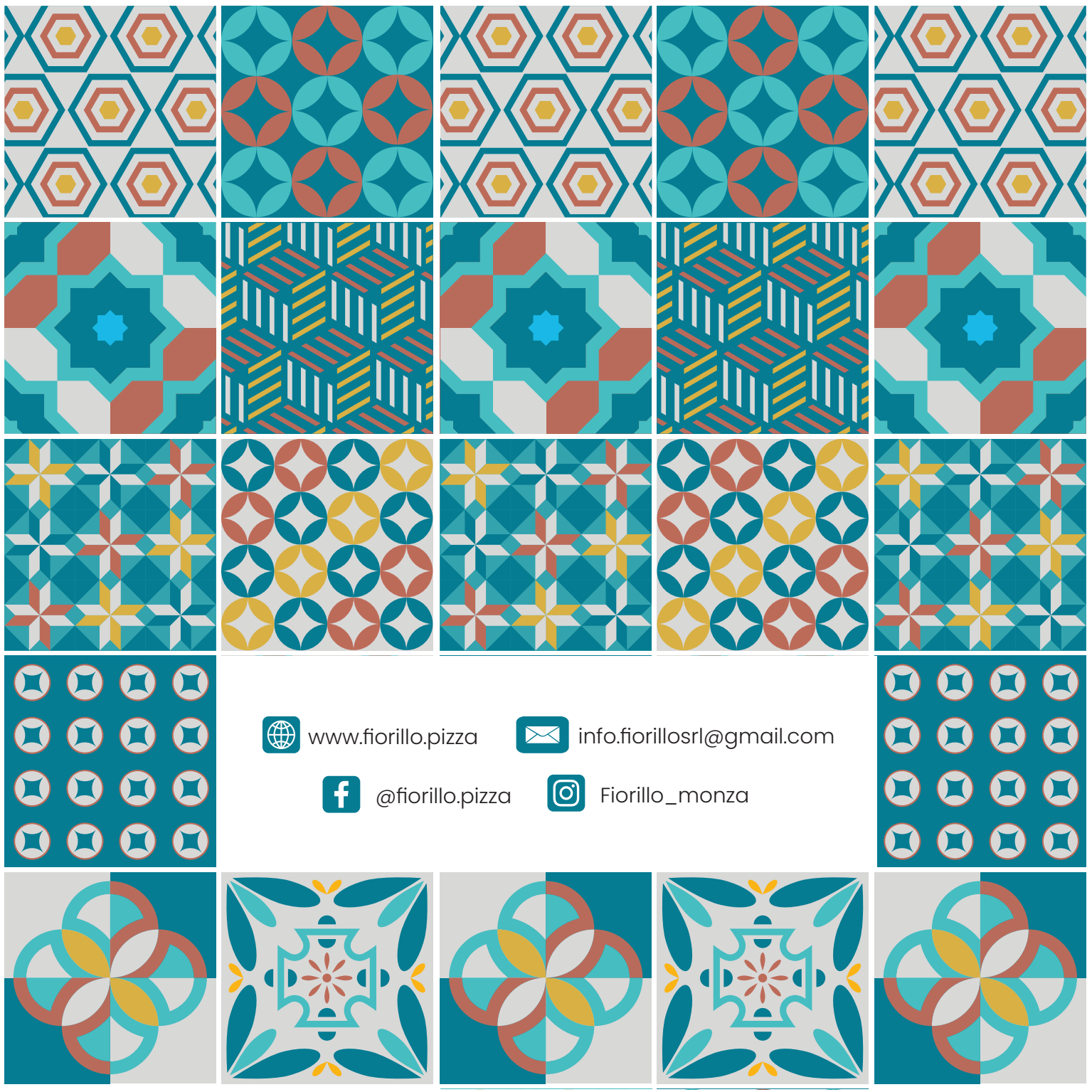


PROSECCO SUPERIORE DOCG "VALDOBBIADENE"

€ 5,00 € 22,00

PASSERINA SPUMANTIZZATA

€ 5,00 € 22,00



www.fiorillo.pizza



info.fiorillosrl@gmail.com



[@fiorillo.pizza](https://www.facebook.com/fiorillo.pizza)



[Fiorillo_monza](https://www.instagram.com/Fiorillo_monza)