

Faloria

THE DINNER

La cucina è affidata a **Giovanni Gagliardo**, Chef originario di Pagani, in provincia di Salerno, che vanta esperienze presso differenti ristoranti stellati.

Dalla terra dei vulcani alle cime delle Dolomiti, ripercorre il suo cammino tra tradizione del territorio e cultura mediterranea attraverso dei menù dove la tradizione incontra l'innovazione.

Al centro della sua cucina si trovano così gli ingredienti del territorio, provenienti da piccoli produttori di Cortina e dintorni selezionati con l'intento di valorizzare realtà più sconosciute ed eco-sostenibili.

Giovanni Gagliardo, a chef from Pagani, a town close to Salerno, boasts experience at Michelin-starred restaurants.

From the land of volcanoes to the peaks of the Dolomites, the chef retrace his path between local tradition and Mediterranean culture through menus where tradition meets innovation.

At the center of his cuisine, there are the ingredients of the territory, from small producers in Cortina and the surrounding area, selected with the intention of valorizing more unknown and eco-sustainable realities.

Faloria

THE DINNER

ANTIPASTI - APPETIZERS

Bresaola di cervo, puntarelle, pomodoro secco, pecorino e puccia tostata



Venison Bresaola with Chicory Shoots, Sun-Dried Tomato,
Pecorino Cheese, and Toasted Puccia

Euro 20

Battuta di fassona piemontese, acciughe del cantabrico,
senape antica e panbrioche



Piedmontese Fassona beef tartare, Cantabrian anchovies,
ancient mustard and panbrioche

Euro 19

Cappesante scottate insalatina di lenticchie e speck croccante



Seared scallops with a salad of lentils and crispy speck

Euro 19

Tataki di tonno, bufala e zucca marinata



Tuna Tataki, Buffalo Mozzarella and Marinated Pumpkin

Euro 18

Uovo cotto a bassa temperatura con crema di patate
e porri, tartufo nero e carciofi croccanti



Low-Temperature Cooked Egg with Potato
and Leek Cream, Black Truffle, and Crispy Artichokes

Euro 16

Faloria

THE DINNER

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Fettuccine nere con scampi, zucchine alla scapece e croccante di mandorle salate



Black Fettuccine with Scampi, Scapece Zucchini, and Salted Almond Crisp

Euro 25

Tagliatella di grano arso, ragù di selvaggina, frutti rossi e ricotta salata



Tagliatella Pasta with Burnt Wheat, Game Meat Ragù,
Red Berries, and Salted Ricotta

Euro 23

Gnocco morbido di patate, cacio, pepe, guanciale e tartufo nero



Soft Potato Dumpling with Pecorino Cheese, Black Pepper,
Guanciale and Black Truffle

Euro 25

Risotto con pistilli di zafferano, foie gras e polvere di liquirizia



Risotto with Saffron Threads, Foie Gras, and Licorice Powder

Euro 24

Tagliolino dello Chef ai due pomodori e basilico



Chef's Tagliolini with Two Tomatoes and Basil

Euro 18

Crema di zucca e zenzero, chips di porri e crostini al burro



Pumpkin and Ginger Cream, Leek Chips, and Butter Crostini

Euro 18

Faloria

THE DINNER

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro e salsa al basilico



Eggplant Parmigiana Millefeuille with tomato coulis and basil sauce

Euro 18

Filetto di manzo grigliato, patate al rosmarino e radicchio tardivo



Grilled Beef Fillet, rosemary potatoes and Late Radicchio

Euro 38

Medaglione di cervo bardato allo speck patate ampezzane e salsa al pino mugo



Venison medallion wrapped in speck, Ampezzane potatoes and pine mugo sauce

Euro 36

Coppa di maiale Iberico, polenta arrosto, verdure saltate e salsa alla senape



Iberian pork collar, roasted polenta, sautéed vegetables and mustard sauce

Euro 28

Branzino cotto al sale, spinaci al burro di malga e mayonese alla colatura di alici



Sea Bass Cooked in Salt, Spinach with Alpine Butter
and Mayonnaise with Anchovy Sauce

Euro 35

Black cod al vapore, cappuccio rosso AOP e salsa bernese



Steamed Black Cod with Red Cabbage AOP and Béarnaise Sauce

Euro 30

Chateaubriand

Chateaubriand steak

Euro 75

Faloria

THE DINNER

DOLCI - DESSERT

Tiramisù Classico



Classic Tiramisù

Euro 12

Tarte tatin moderna



Modern Tarte Tatin

Euro 12

Bavarese al lampone e cioccolato con crumble al cacao



Raspberry and Chocolate Bavarian Cream with Cocoa Crumble

Euro 13

Castagna, cioccolato e meringa con rum “Santa Teresa”



Chestnut, Chocolate and Meringue with rum “Santa Teresa”

14 Euro

Tagliata di frutta fresca

Freshly Sliced Fresh Fruit

Euro 12

La nostra selezione di formaggi con le nostre mostarde



Our selection of cheeses with our mustards

Euro 18

Gelati e sorbetti di nostra produzione mantecati al momento



Freshly whipped homemade ice creams and sorbets

Euro 12

Faloria

THE DINNER

MENU BIMBI – KIDS MENU

Menu dedicato ai bambini dai 3 anni agli 8 anni. Puoi optare per il menù completo o scegliere solo alcuni dei piatti.

This selection is dedicated to our young guests from 3 to 8 years old. You can choose between the full menu or a few dishes.

ANTIPASTI - APPETIZERS

Trancio di pizza margherita – Tomato and cheese Pizza slice 🌿 🥤
oppure/or

Mini caprese – Small Caprese 🥤
oppure/or

Prosciutto crudo Berico Euganeo DOP e mozzarella di bufala – Berico Euganeo DOP ham
with buffalo mozzarella 🥤
Euro 8

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Pennette o spaghetti al pomodoro o ragù – Pasta with tomato sauce or meat ragout 🌿 🥤
oppure/or

Spatzle agli spinaci con panna e speck – Spinach Spatzle with cream and smoked ham 🌿 🥤
oppure/or

Gnocchi al pomodoro – Tomato gnocchi 🌿 🥤
Euro 10

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Cotoletta di pollo – Chicken cutlet 🌿 🥤 🍷
oppure/or

Paillard di carne – Meat paillard
oppure/or

Nuggets di pesce – Fish nuggets 🌿 🥤 🐟

Contorni: patate fritte o verdure di stagione al naturale
Sides: french fries or seasonal vegetables
Euro 12

DOLCI - DESSERT

Gelati e sorbetti – Ice cream and sorbets 🥤 🍷 🍹
Euro 6
oppure/or

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia – Chocolate brownie with vanilla ice cream 🌿 🥤 🍷
Euro 8

MENU COMPLETE EURO 30 – COMPLETE MENU EURO 30

Faloria

THE DINNER

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens.

 — cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)

 — crostacei e prodotti a base di crostacei
crustaceans and products based on shellfish

 — uova e prodotti a base di uova
eggs and egg products

 — pesce e prodotti a base di pesce
fish and products based on fish

 — arachidi e prodotti a base di arachidi
peanuts and peanut-based products

 — soia e prodotti a base di soia
soy and soy-based products

 — latte e prodotti a base di latte
milk and products made from milk

 — frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)

 — sedano e prodotti a base di sedano
celery and products based on celery

 — senape e prodotti a base di senape
mustard and products containing mustard

 — semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
sesame seeds and products based on sesame

 — solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
sulphites at concentrations greater than 10mg/kg

 — lupini e prodotti a base di lupini - lupins and products based on lupins

 — molluschi e prodotti a base di molluschi
mollusks and products based on shellfish

 — vegetariano - vegetarian

*In mancanza di reperibilità degli ingredienti, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

* In the absence of availability of the ingredients, some dishes may be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the origin.