Falorua

Benvenuti nel cuore delle Dolomiti, dove la cucina racconta il territorio.

A guidare la proposta gastronomica è lo Chef Giovanni Gagliardo,
originario di Pagani, in provincia di Salerno, e formatosi in ristoranti stellati.
Dalle radici mediterranee alle vette dolomitiche, il suo stile unisce tradizione
e innovazione in piatti che valorizzano la semplicità autentica dei sapori.
Protagonisti sono gli ingredienti locali: erbe spontanee, ortaggi di montagna,
carni e formaggi selezionati da piccoli produttori di Cortina e delle valli dolomitiche.

Una cucina attenta alla stagionalità, alla sostenibilità e alla qualità, che rispecchia
l'anima genuina delle Dolomiti in un ambiente accogliente e raffinato.

Welcome to the heart of the Dolomites, where cuisine tells the story of the land.

The gastronomic proposal is led by Chef Giovanni Gagliardo, originally from Pagani,
in the province of Salerno, and trained in Michelin-starred restaurants.
From Mediterranean roots to the Dolomite peaks, his style combines tradition
and innovation in dishes that enhance the authentic simplicity of flavours.
Local ingredients take centre stage: wild herbs, mountain vegetables,
meats and cheeses carefully selected from small producers in Cortina and the Dolomite valleys.

A cuisine attentive to seasonality, sustainability and quality,
reflecting the genuine soul of the Dolomites in a warm and refined setting.

Falorua

Antipasti Appetizers

Zuppa fredda di pomodoro, pesto, stracciatella, polvere di olive e peperoncini verdi
Chilled tomato soup, pesto, stracciatella cheese, olive powder and green chillies
22,00 • (1,7,8,V)

Uovo biologico delle Dolomiti, patate all´ampezzana e tartufo nero
Organic egg from the Dolomites, Ampezzo-style potatoes and black truffle
24,00 • (3,V)

Petto d´anatra confit con misticanza, nocciole, porcini fritti e salsa Caesar
Confit duck breast, mixed leaves, hazelnuts, fried porcini and Caesar dressing
24,00 • (1,3,8)

Carpaccio di polpo, panzanella di pane e pomodoro, verdurine croccanti e salsa al limone
Octopus carpaccio, bread and tomato panzanella, crunchy vegetables and lemon sauce
24,00 • (1,14)

Insalata di finferli, misticanza e Parmigiano in scaglie
Chanterelle salad, mixed baby leaves and Parmesan shavings
23,00 • (7)

Legenda allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 14 molluschi, V vegetariano
Allergens key: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 7 milk and dairy products, 8 nuts, 14 molluscs, V vegetarian

Falorua

Primi Piatti First courses

Tutta la nostra pasta è rigorosamente fatta in casa

All our pasta is carefully homemade

Tagliolini, pomodori del Piennolo e basilico

Tagliolini with Piennolo tomatoes and basil

20,00 • (1,3,V)

Raviolo ricotta e spinaci, pomodoro, Parmigiano 30 mesi e olio al basilico

Ricotta and spinach raviolo, tomato, 30-month-aged Parmigiano and basil oil

25,00 • (1, 3, 7, V)

Tagliatelle ai porcini, pomodoro secco e ricotta affumicata

Tagliatelle with porcini mushrooms, sun-dried tomatoes and smoked ricotta cheese

25,00 • (1,3,7,V)

Maccheroncini cacio e pepe, guanciale e tartufo nero

Maccheroncini cacio e pepe, guanciale and black truffle

28,00 • (1,3,7)

Spaghetti trafilati al bronzo, carpaccio di scampi, erba cipollina, lime e bottarga

Bronze-drawn spaghetti with langoustine carpaccio, chives, lime and bottarga

30,00 • (1,2,4)

Legenda allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 7 latte e derivati, 12 solfiti, V vegetariano

Allergens key: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 7 milk and dairy products, 12 sulphites, V vegetarian

Falorua

Secondi Piatti Main courses

Milanese di vitello con osso, servita con insalatina di rucola, pomodorini e salsa tartara
Bone-in veal Milanese, served with rocket salad, cherry tomatoes and tartar sauce
35,00 • (1,3)

Parmigiana di melanzane
Italian-style aubergine Parmigiana
23,00 • (1,7,V)

Filetto di manzo, porcini trifolati e petali croccanti di patate
Beef fillet, sautéed porcini mushrooms and potato chips
45,00 • (1)

Trancio di black cod alla brace, scarola ripassata, chips di riso e salsa alla mugnaia
Grilled black cod fillet, sautéed escarole, rice chips and meunière sauce
40,00 • (1,4,7)

La nostra selezione di contorni Selection of Side Dishes
Patate al forno, Spinaci saltati, Verdure grigliate, Caponata, Purè di patate, Insalata mista
Baked potatoes, Sautéed spinach, Grilled vegetables, Vegetable caponata, Mixed salad
10,00

Legenda allergeni: 1 glutine, 3 uova, 4 pesce, 7 latte e derivati, V vegetariano
Allergens key: 1 gluten, 3 eggs, 4 fish, 7 milk and dairy products, V vegetarian

FIORENTINERIA X Faloria

Carni pregiate selezionate per Faloria

Premium Meats Selected for Faloria

Bistecca Fiorentina

Grilled Fiorentina

€ 10/100 g

Costata 0,600 g

Rib-eye

60,00

Tartare di manzo 100/200 g

Beef Tartare

25,00/35,00

Chateaubriand 500 g

Chateaubriand of Beef

110,00

Entrecôte di manzo Black Chopin 300 g

Black Chopin Beef Entrecôte

35,00

Cube Roll di Black Angus 300 g

Black Angus Cube Roll

60,00

Hamburger di manzo Black Chopin

Black Chopin Beef Burger

20,00

Falorua

Dolci Desserts

Tiramisù con salsa al caffè
Tiramisu with coffee sauce
13,00 • (1,3,7)

Torta Sacher, panna di malga e frutti rossi
Sacher cake, mountain cream and red berries
13,00 • (1,3,7,8)

Crème brûlée alla fava tonka con insalatina di frutti rossi
Tonka bean crème brûlée with a fresh red berry salad
13,00 • (3,7)

Semifreddo ai tre cioccolati con caramello salato
Three-chocolate semifreddo with salted caramel
13,00 • (3,7)

Strudel di mele sfogliato con salsa alla vaniglia
Flaky apple strudel with vanilla sauce
13,00 • (1,3,7,8)

Selezione di formaggi, pan brioche e mostarde
Cheese selection, pan brioche and fruit mustards
16,00 • (1,3,7,10)

Legenda allergeni: 1 glutine, 3 uova, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 10 senape
Allergens key: gluten, 3 eggs, 7 milk and dairy products, 8 nuts, 10 mustard