

Faloria

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.



Faloria

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, verdure 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



Faloria

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



Faloria

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

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

Hamburger di manzo Black Chopin
Black Chopin Beef Burger
20,00

Faloria

Dolci Desserts

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

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)

