

CONTORNI

PATATE FRITTE	TAGLIO CASERECCIO 5,30 euro
INSALATA MISTA	5,00 euro <i>insalata verde, radicchio, pomodori e carote</i>
INSALATA VERDE	4,00 euro
PATATE LESSE	4,00 euro
VERDURE GRIGLIATE	6,00 euro
VERDURINE PASTELLATE	6,00 euro
MISTO LESSO DI VERDURE	6,00 euro <i>spinaci, fagiolini, carote e patate</i>

INSALATONE

FANTASIA	12,00 euro <i>insalata verde, rucola, gamberetti, pomodori pendolini e scaglie di parmigiano</i>
BOMBA	12,00 euro <i>insalata mista, tonno, uovo sodo, olive, patate lesse e mozzarella</i>

NOSTROMO	13,00 euro <i>insalata verde, pom. pendolini, tonno, mais, ciliegine di mozzarella, carciofini e pinoli</i>
-----------------	--

INSALATA DI POLLO	13,00 euro <i>insalata verde, pollo, carote, rucola, olive, pomodori pendolini e fagiolini</i>
--------------------------	---

	Su richiesta possiamo proporvi piatti privi di glutine. I clienti portatori di allergie o intolleranze sono invitati ad avvertire il personale di sala che, oltre a proporvi i piatti più indicati, vi fornirà un menù documentato circa la presenza di allergeni nei piatti proposti. Nei casi di intolleranze gravi, il Ristorante Pizzeria Florida non si assume alcuna responsabilità in relazione ad eventuali contaminazioni accidentali. Chiedere al personale prima dell'ordinazione.
--	--

In questo esercizio si servono carni, pesci, molluschi, ortofrutticoli: freschi, surgelati e/o congelati; con riferimento sia alle eventuali richieste dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, in funzione dell'offerta del mercato e della reperibilità dei prodotti. Chiedere al personale prima dell'ordinazione.
--

Qualora aveste esigenze particolari vi preghiamo di segnalarle al personale di sala: faremo del nostro meglio per soddisfarle. Vi chiediamo inoltre di segnalarci ogni disservizio dovesse verificarsi, non siamo per-malosi e la vostra collaborazione ci aiuterà a migliorare il nostro servizio.
--

Nessun piatto è pre-confezionato; tutte le preparazioni sono espresse per poter garantire sempre la massima qualità. Nelle ore di punta si possono verificare prolungamenti di attesa: contiamo sulla vostra comprensione.

COPERTO	2,50 euro
----------------	-----------

INFO

Il Florida è aperto tutte le sere dalle ore 19:15 alle ore 1:00. La Domenica e nei giorni festivi il ristorante è aperto anche a pranzo dalle ore 12:15 alle ore 14:30.
Tutti i giorni si effettua il servizio per asporto. Da ottobre ad aprile vi attendiamo al Ristorante Pizzeria Orfeo in centro città, nostra location invernale.

La qualità dei nostri piatti fa di noi un locale ricercato da oltre 40 anni! La nostra ricetta vincente è anche nella scelta dei prodotti migliori, che acquistiamo dai nostri fornitori di fiducia, se siete interessati a conoscerli potete rivolgervi al nostro personale.
--

Su prenotazione si effettuano pranzi o cene per cerimonie: Anniversari, Battesimi, Cresime, Comunioni e Matrimoni.
Per una maggiore tranquillità dei clienti vi preghiamo di vigilare sui vostri bambini; muovendosi liberamente nel locale potrebbero recare danni ad altri o farsi male. La direzione declina qualsiasi responsabilità per eventuali incidenti. Siamo lieti di offrire ai vostri bambini qualche momento di svago e divertimento fornendo album da colorare. Chiedete al personale di sala.

Il parcheggio antistante al nostro locale è pubblico (non è di nostra proprietà). Il Florida non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni recati alle vetture parcheggiate.
--

Da sempre cerchiamo di offrire il miglior rapporto qualità-prezzo, perchè i conti sono come i clienti: devono tornare sempre! Gradiremmo avere la vostra opinione sul Florida; se lo desiderate potrete scrivere una recensione su Tripadvisor e Google.

Aiutaci a migliorare, visita il nostro sito www.florida-fano.it , contribuisci con un feedback ad aumentare la tua soddisfazione.
--

Chiedici il Power Bank già dotato di cavetto, in pochi minuti il tuo cellulare sarà nuovamente carico. Il Florida è dotato di servizio wi-fi gratuito. password e username: FLORIDA2020
--

Idea regalo? Regala un buono di gusto, chiedi alla cassa per informazioni
--

N.B. NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



RISTORANTE PIZZERIA

Fano, Centro storico / Corso Matteotti, 5
www.ristorantepizzeriaorfeo.it / tel. 0721 803522



RISTORANTE PIZZERIA

Via Cesare Simonetti, 31 / Lido di Fano
www.florida-fano.it / tel. 0721 823966

segui su



FLORIDA

LIDO DI FANO

dal 1971



MENÙ ESTATE 2025

BIRRE

ALLA SPINA
PAULANER CHIARA MEDIA 40 cl 5,80 euro
PAULANER CHIARA PICCOLA 20 cl 3,60 euro
PAULANER CHIARA IN CARAFFA 1 lt 11,50 euro
PAULANER WEISS MEDIA 50 cl 6,50 euro
PAULANER WEISS PICCOLA 30 cl 4,50 euro
PAULANER WEISS IN CARAFFA 1 lt 13,00 euro

LE CLASSICHE IN BOTTIGLIA
BIRRA WEISS FRANZISKANER 50 cl 5,50 euro
BIRRA MORETTI 66 cl 5,00 euro
BIRRA MENABREA 66 cl 5,50 euro
BIRRA ANALCOLICA 33 cl 5,50 euro
CORONA, CERES 33 cl 5,00 euro
GUINNESS SCURA, LEFFE ROSSA 33 cl 5,00 euro
ESTRELLA DAMM senza glutine 33 cl 6,00 euro

LE ARTIGIANALI
TRINI BLANCHE RENTON <i>lattina</i> 33 cl 6,50 euro
SUSI GERMAN ALE RENTON <i>lattina</i> 33 cl 6,50 euro
JIMMY PALE (IPA) RENTON <i>lattina</i> 33 cl 6,50 euro
BOMBAY ALE ROSSA RENTON <i>lattina</i> 33 cl 6,50 euro
INDIA PALE ALE (IPA) VIOLA <i>bottiglia</i> 35,5 cl 7,50 euro
BOCK ROSSA BIRRA CRUDA <i>bottiglia</i> 50 cl 8,00 euro

BEVANDE

COCA, FANTA E SPRITE ALLA SPINA <i>piccola</i> 3,50 euro
COCA, FANTA E SPRITE ALLA SPINA <i>media</i> 5,00 euro
COCA, FANTA E SPRITE IN CARAFFA 1 lt 10,00 euro
BIBITE IN LATTINA 3,50 euro
ACQUA 75 cl 2,50 euro
SUCCHI DI FRUTTA 3,50 euro

VINO

ALLA SPINA
VINO BIANCO ALLA SPINA FRIZZANTE 1 lt 12,00 euro
VINO BIANCO ALLA SPINA FRIZZANTE 50 cl 6,00 euro
VINO BIANCO ALLA SPINA FRIZZANTE 25 cl 4,00 euro

LE BOTTIGLIE 
VINO BIANCO BIANCHELLO DEL METAURO AZ. AGR. GUERRIERI 75 cl 12,00 euro
VINO ROSSO SANGIOVESE AZ. AGR. GUERRIERI 75 cl 12,00 euro

I CALICI 
CALICE DI VINO BIANCO BIANCHELLO, PASSERINA, VERDICCHIO 5,50/6,00 euro
CALICE DI VINO ROSSO SANGIOVESE, LACRIMA DI MORRO D'ALBA 5,50/6,00 euro
CALICE DI PROSECCO 5,50 euro
CALICE DI BOLLICINA FRANCESE BLANQUETTE DE LIMOUX 6,50 euro

	Disponiamo di una selezione di vini locali e nazionali, può richiedere la nostra Carta dei Vini al personale di sala
---	--

ANTIPASTI DI PESCE

ALICI MARINATE	12.50 euro
INSALATA DI MARE	14.50 euro
seppie e verdure	
PEPATA DI COZZE	(ordine minimo 2 porzioni) 13.00 euro
INSALATINA DI GAMBERETTI	12.50 euro
rucola, gamberetti e scaglie di grana	
POLIPO CON PATATE E INSALATA DI MARE	17.80 euro
DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI (6 assaggi)	19.50 euro
TARTARE DI TONNO ESTIVA	18.00 euro
rucola, melone, cetriolo, crema di yogurt greco e granella di pistacchi	

PRIMI DI PESCE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI PESCE	14.80 euro
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI	12.80 euro
STROZZAPRETI FLORIDA	14.00 euro
vongole, pesto e pomodori pendolini	
CHITARRINE ALLO SCOGLIO	15.00 euro
PASSATELLI ALLA PESCATORA	15.00 euro
RISOTTO ALLA PESCATORA	14.50 euro



SECONDI DI PESCE

SARDONCINI SCOTTADITO	14.00 euro
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	SENZA SPINE 17.00 euro
FRITTURA MISTA DI PESCE	CON SPINE 17.50 euro
GRIGLIATA MISTA ALLA FANESE	23.00 euro
5 pezzi secondo disponibilità del mercato condita con olio, sale, prezzemolo e pangrattato	
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI	18.00 euro
SPIEDINI DI CALAMARI	18.00 euro
TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA	21.00 euro
FILETTO DI BRANZINO (SPIGOLA) ALLA GRIGLIA	21.00 euro

	Su richiesta possiamo proporvi piatti privi di glutine. Raccomandiamo comunque di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala.
--	--

In questo locale tutti i piatti vengono preparati al momento, per un servizio migliore **si consiglia di non ordinare più di 3 tipi di pasta** per ogni tavolo. Grazie.

ANTIPASTI DI CARNE

BRESAOLA PUNTA D’ANCA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	13.00 euro
ANTIPASTO DI CARNE	15.00 euro
affettato misto, formaggio pecorino e melone	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE	13.00 euro
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA	13.00 euro
CROCCHETTE DI POLLO	6.00 euro
OLIVE ALL’ASCOLANA	6.50 euro

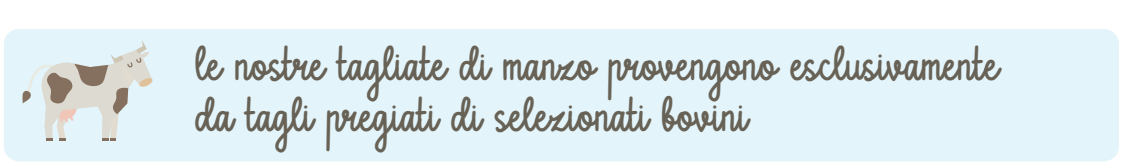
PRIMI DI CARNE

STROZZAPRETI DEL GOLOSO	13.80 euro
pomodoro, guanciale, salsiccia e funghi	
TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO E FUNGHI	15,00 euro
TORTELLINI AL BAGNINO	15.00 euro
panna, prosciutto, funghi e sugo all'arrabbiata	
CHITARRINE / GNOCCHI AL RAGÙ	12.50 euro



SECONDI DI CARNE

COTOLETTA DI POLLO	13.00 euro
TAGLIATA SALE ROSA DELL’HIMALAYA E ROSMARINO	21.00 euro
TAGLIATA DELLO CHEF	22.50 euro
pomodori pendolini, scaglie di parmigiano e rucola con aceto balsamico	
TAGLIATA DI POLLO ESTIVA	15.00 euro
insalata verde, pomodoro, mais, pinoli e rucola con aceto balsamico	
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	13.50 euro
PIATTO BIMBI	cotoletta di pollo e patate fritte 11.50 euro



L'ANGOLO VEGETARIANO

VERDURINE PASTELLATE 6.00 euro

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 12.00 euro

RISOTTO DELL'ORTOLANO 12.80 euro

PENNE ALL'ARRABBIATA 11.00 euro

IL COMPLETO VEGETARIANO 16.00 euro
*verdure alla griglia, insalata di cous cous, verdure lessate,
crema di formaggio, insalatina di farro e melone*

PIZZE CON LIEVITO MADRE

L’impasto delle nostre pizze alla “romana” viene preparato nel modo più semplice possibile; farine selezionate di alta qualità, acqua, sale, olio, un pizzico di pepe e un tocco di lievito madre, viene poi lasciato lievitare lentamente e naturalmente per un minimo di 30 ore per poi passare alla cottura in forno a legna artigianale su pietra refrattaria, processo che dona alle nostre pizze fragranza, leggerezza e digeribilità. Oltre alle farine selezionate con la massima cura, altri ingredienti base fondamentali per l’ottima riuscita delle nostre pizze sono il pomodoro italiano biologico, la mozzarella fiordilatte e la bufala campana Dop.
Tutti gli altri ingredienti per le farciture delle pizze, sono prodotti italiani di qualità, scrupolosamente selezionati e acquistati presso i nostri fornitori di fiducia. Le nostre pizze sono disponibili con impasto classico di **farina di grano tipo 0** e 1 oppure nella versione alternativa con **farine biologiche di Kamut®** e farro integrale macinato a pietra.

PERCHÈ IL LIEVITO MADRE?
Il lievito madre vanta tantissime proprietà benefiche per la salute del nostro organismo. Innanzitutto, la fermentazione dei batteri lattici rende il prodotto finale **altamente digeribile** e lavora come un vero e proprio **conservante naturale** rendendo anche la farina molto più tollerabile per il nostro organismo. Questo tipo di lievito a differenza del lievito di birra, che è a base chimica, è completamente **privo di additivi artificiali** ed è più digeribile anche per i diabetici. Inoltre, favorisce anche un **maggior assorbimento di sostanze nutritive essenziali** come antiossidanti, vitamine, acido folico, calcio, zinco, ferro e magnesio. Quindi, in sintesi, **la nostra pizza con lievito madre è più salutare**, gonfia meno in pancia, si digerisce meglio ed è un alimento naturale e non chimico.

LE CLASSICHE

MARGHERITA	7.50 euro
Pomodoro Biologico della Cooperativa Pancrazio e Mozzarella Fiordilatte del Caseificio Moro, questi sono gli ingredienti delle pizze a base margherita	
CICLISTA	BIANCA 3.80 euro
base bianca sale e rosmarino	
NAPOLI	8.50 euro
base margherita e acciughe	
LA ROMANA CAPPERI E ACCIUGHE	9.00 euro
base margherita, acciughe e capperi	
PROSCIUTTO COTTO	8.50 euro
base margherita e prosciutto cotto	
PROSCIUTTO CRUDO	9.50 euro
base margherita e prosciutto crudo	
LA QUATTRO STAGIONI CAPRICCIOSA	11.00 euro
base margherita, prosciutto cotto, olive nere, salsiccia, funghi e carciofini	
SPECK	9.00 euro
base margherita e speck	
MARINARA	5.50 euro
pomodoro biologico, aglio e prezzemolo	
FUNGHI FRESCHI	8.00 euro
base margherita e funghi freschi	
CARBONARA	8.50 euro
base margherita e salsiccia	
BRESAOLETTA	11.80 euro
base margherita, bresaola, rucola e scaglie di grana	
FRUTTI DI MARE	13.50 euro
base margherita e frutti di mare	
PARMIGIANA	9.00 euro
base margherita, melanzane e parmigiano	
VEGETARIANA	10.50 euro
base margherita, zucchine, melanzane, rucola, radicchio al forno e pomodori pendolini	
CALZONE	11.00 euro
pomodoro biologico, mozzarella, salsiccia e prosciutto cotto	
GAMBERI E ZUCCHINE	10.50 euro
base margherita, gamberi e zucchine	
GRATINATA	BIANCA 9.50 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodori pendolini e pangrattato	
FUNGHI E SALSICCIA	9.00 euro
base margherita, funghi e salsiccia	
PROSCIUTTO CRUDO FUNGHI E SALSICCIA	11.00 euro
base margherita, salsiccia, funghi e prosciutto crudo	
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI	10.00 euro
base margherita, prosciutto crudo e funghi	

TONNO E CIPOLLA	9.00 euro
base margherita, tonno e cipolla	
BUFALINA	BIANCA 10.00 euro
bianca con mozzarella di bufala Dop, pomodori pendolini e basilico	
BUFALINA ROSSA	10.00 euro
pomodoro biologico con mozzarella di bufala Dop, pomodori pendolini e basilico	
MARGHERITA CON BUFALA	9.80 euro
pomodoro biologico con mozzarella di bufala Dop	
WÜRSTEL	8.50 euro
base margherita e würstel	
DIAVOLA	9.00 euro
base margherita e salame piccante	
4 FORMAGGI CON GORGONZOLA	BIANCA 10.80 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, emmental, gorgonzola e selezione di formaggi duri grattugati	
ROSSICCIA	9.50 euro
base margherita, uovo sodo cotto al forno e salsiccia	
STRACCHINO E RUCOLA	BIANCA 9.00 euro
base bianca con stracchino e rucola	
AMATRICIANA	10.00 euro
pomodoro biologico, guanciale al forno, cipolla e pecorino romano Dop	

LE ALTERNATIVE

ORFEO 1977	10.00 euro
base margherita, acciughe, capperi, aglio, cipolla e peperoncino	
SOLE	12.00 euro
pomodoro bio con mozzarella di bufala Dop, pomodori pendolini, zucchine, melanzane e salsiccia	
RUSTICA	BIANCA 11.00 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, speck e parmigiano a scaglie	
TOM STORER	11.50 euro
base margherita, salsiccia, peperoni, olive taggiasche, cipolla e peperoncino	
CARNEVALE DI FANO	13.00 euro
base margherita, salsiccia, salame piccante, melanzane, cipolla e parmigiano	
PAOLO	11.00 euro
base margherita, salsiccia e salame piccante	
GUSTOSA	12.50 euro
base margherita, melanzane, zucchine, gamberi, pomodori pendolini e parmigiano	
CURIOSA	BIANCA 9.50 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, radicchio al forno, melanzane e parmigiano	
SFIZIOSA	BIANCA 10.00 euro
bianca con stracchino, spinaci, salsiccia e olio piccante	
LIDO	BIANCA 11.50 euro
base ciclista con mozzarella di bufala Dop fuori forno, pomodori pendolini e basilico	
GIRASOLE	BIANCA 9.50 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, radicchio al forno, mais e parmigiano a scaglie	
CAMPAGNOLA	12.00 euro
base margherita con mozz. di bufala Dop, melanzane, funghi, olive, pom. pendolini e parmigiano	
FABIO	BIANCA 12.00 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci e speck	
SPINACCIA	11.50 euro
base margherita con mozzarella di bufala Dop, salsiccia e spinaci	
DELIZIA	10.80 euro
base margherita, guanciale al forno, patate lesse e radicchio al forno	
SCOGLIERA	BIANCA 14.80 euro
bianca con mozzarella fiordilatte, pendolini, gamberi, cozze, capesante, pangrattato, cipolla e peperoncino	
ALBA	10.50 euro
base margherita, melanzane, salsiccia e parmigiano	
LIGHT	BIANCA 11.50 euro
impasto con farina bio di farro integrale e Kamut®, bianca con mozz. fiordilatte, funghi e rucola	

N.B. IN ALTERNATIVA TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO DI FARINA BIOLOGICA DI KAMUT® E FARRO INTEGRALE MACINATO A PIETRA € 2.00