



FUOCO & VINO

Brasa con Cucina



M E R A N E C I I E R A S E T

ATLANTIQUE

IN COLLABORAZIONE CON



M E R

Al Fuoco&Vino non si paga né pane né coperto



INIZIA LA TUA ESPERIENZA AL FUOCO&VINO
CON IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE:

MENÙ DEGUSTAZIONE FUOCO&VINO

TRIS DI ANTIPASTI SERVITI CENTRO TAVOLA:

Battuta di manzo cotta alla texana con peperoncino habanero, mais messicano di Tehuacán e patate arrostiti in forno a legna, il tutto gratinato con provola di Agerola I.G.P. (5-7-9-12)

Cubotti di feta D.O.P. delle regioni del Peloponneso in crosta di panko con marmellata di lamponi e menta selvatica (1-3-7)

Prataiolo nazionale farcito con salsiccia di bra, ripassato in griglia e servito con maionese allo zenzero e aromi di Provenza (3-7)

PORTATA PRINCIPALE:

Fiorentina Prussian Extra Marbled

Patate novelle al forno con spezie di Provenza

DOLCE:

Tiramisù winter edition (1-3-7)

1 BOTTIGLIA DI CHIANTI ENCANTO (UNA OGNI 2 PERSONE) - ACQUA MICROFILTRATA - CAFFÈ
Minimo 2 persone

60€

SFIZIOSITÀ

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE €15

24 mesi accompagnato da pallotte cacio e ova con giardiniera di verdure miste

1,3,7,9,12

BATTUTA DI MANZO €15,5

Cotta alla texana con peperoncino Habanero, mais messicano di Tehuacán e patate arrostiti in forno a legna, il tutto gratinato con provola di Agerola I.G.P.

5,7,9,12

PRATAIOLO NAZIONALE €13

Farcito con salsiccia di Bra, ripassato in griglia e servito con maionese allo zenzero e aromi di Provenza

3,7

CUBOTTI DI FETA D.O.P. €16

Delle regioni del Peloponneso in crosta di panko con marmellata di lamponi e menta selvatica

1,3,7

I PRIMI DELLA CUCINA DEL FUOCO&VINO

RISO CARNAROLI RISERVA €13,5

Al salto con Pecorino Scorza Nera, crema di barbabietola, fiocchi di ricotta fresca e Nduja di Spilinga D.O.P

7

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA €14,50

Con ragù di cervo nostrano ai profumi di sottobosco su specchio di crema di mirtilli

1,3,7,9

TORTELLO DI PASTA FRESCA €14

Con ripieno di brasato e servito con pesto di sedano, chips di carote e coulis di pomodorini, il tutto con Grana Padano 24 mesi

1,3,9,7

LE NOSTRE CRUDITÈ

BATTUTA A COLTELLO DI VITELLO €14

Pascoli Holdstein con julienne di crauti rossi, crema di gorgonzola e granella di nocciola.

7,8

BATTUTA A COLTELLO DI PULEDRO €16,5

Nazionale con indivia aromatizzata all'aceto balsamico di Modena, scaglie di pecorino toscano D.O.P e lamponi al profumo di mentuccia selvatica

7,12

BATTUTA A COLTELLO DI ANGUS €15

Belga con spinacino fresco, pomodorini gialli confit, cialda di Grana Padano 12 mesi e salsa al lime al profumo di paprika piccante

3

SASHIMI COTTO E CRUDO €17,5

Di filetto di canguro origine Australia con burro nocciola al profumo di aglio e salvia fresca, il tutto gratinato con Casera D.O.P.

7

LA MACELLERIA

LA NOSTRA PROPOSTA DI MACELLERIA DAL FRESCO AL FROLLATO 40+

TUTTE LE NOSTRE CARNI VERRANNO SERVITE
IN PUREZZA CON TRE SALSE DI NOSTRA PRODUZIONE

SALSA FUOCO&VINO 5,6,12

SALSA VERDE RIVISITATA CON AGGIUNTA DI NOCI PECAN 1,4,5,8,12

SALSA BIANCA AROMATIZZATA AL PROFUMO DI WASABI 3,10,12

FILETTI E CONTROFILETTI

FILETTO BELGA €28,5

Da pascoli Holdstein (250g.)

FILETTO PORTOGHESE €27 

Della regione di Algarve (250g.)

FILETTO NAZIONALE €24

Marchigiano (250g.)

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA €27

Da g. 250 circa

TAGLIATA DI STRUZZO €33 

Con funghi Porcini al profumo di timo (250g.)

TAGLIATA DI RIBEYE €26

LE NOSTRE FIORENTINE

FROLLATE IN DRY AGE 40+ da circa 1Kg

FIORENTINA DANESE DA LOMBATA DI JERSEY €80

FIORENTINA PRUSSIAN EXTRA MARBLED €76 

FIORENTINA PORTOGHESE MINHOTA CROSS BIANCA E NERA €89

SCOZIA 

OLANDA

TOMAHAWK E COSTATE TOP SELECTION FROLLATE 40 + da 1.2 kg. circa

TOMAHAWK DI RAZZA FRISONA €80

Baltica origine Lituania

TOMAHAWK DELL'ALTA SVEVIA €68



COSTATA PRUSSIAN EXTRA MARBLED €36

Da 550/600 g.

COSTATA DANESE €42

PREMIUM
QUALITY

COSTATA DI LOMBO DI CAVALLO €31

Originario della regione di Malopolska

FUORI DALLA BRASA

UN CLASSICO DELLA CUCINA ROMANA €24

Sua eccellenza la coda alla vaccinara con ricetta autentica dei colli romani
5,9,12

GOULASH DI CINGHIALE €23

Marinato per 12 ore e stufato nel Chianti selezione Fuoco&Vino
5,9,12

PUNTA DI VITELLO €21

Nazionale speziata con ricetta dello Chef, cotta a bassa temperatura, ripassata in padella e servita croccante
6, 10, 12

CONTORNI

INSALATA MISTA €4,50

Di stagione con pomodori, carote julienne e cetrioli

INSALATA DI POMODORI €5

Cuore di bue con fagioli borlotti e cipolla di Tropea

PATATE NOVELLE AL FORNO €4,5

Alle spezie di Provenza

PATATE E PEPERONI €5

All'origano di Sicilia

PATATE FRITTE €4,50

FAGIOLI BORLOTTI €5

Alla Bud Spencer
9

LE NOSTRE POLENTE RUSTICHE VALTELLINESI

POLENTE CLASSICA €4,5

7

POLENTE E FORMAGGI MISTI €5

7

POLENTE E PORCINI SPADELLATI AL TIMO E AGLIO €6

7

POLENTE CON PROVOLA DI AGEROLA E NDUJA €6

7



DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ WINTER EDITION €6

1, 3, 7

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €6

Con polvere di cacao e amaretto

1, 7, 8

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO €6

Con cuore fondente di crema al pistacchio

1,3,7,8

SANDWICH IN CIALDA CROCCANTE €6

Con crema di ricotta, canditi e granella di nocciole d'Alba

1,7,8

CRÊPE ALLA NUTELLA CON FRUTTI DI BOSCO €5

Crema di latte soffice e zucchero a velo

1,3,7

SORBETTO AL LIMONE €4,5

7

CREMA AL CAFFÈ €4,5

Con cacao e panna soffice

7

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Si può verificare la presenza di possibili allergeni derivanti da contaminazioni crociate.

| N° | ALLERGENI |
|-----------|--|
| 1 | CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT) |
| 2 | CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI |
| 3 | UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA |
| 4 | PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE |
| 5 | ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI |
| 6 | SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA |
| 7 | LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO) |
| 8 | FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI) |
| 9 | SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO |
| 10 | SENAPE |
| 11 | SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO |
| 12 | ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI |
| 13 | LUPINI |
| 14 | MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI |

