



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

GENTILISSIMI CLIENTI DEL FUOCO&VINO, LA NOSTRA NUOVA TIPOLOGIA DI MENU PRANZO VI PROPORRÀ OLTRE AI PIATTI GIORNALIERI E AI PIATTI PROVENIENTI DALLA GRIGLIA, DELLE PROPOSTE DEL GIORNO CHE ANDRANNO A COMPLETARE IL MENÙ. QUESTO POTREBBE INCLUDERE PRIMI, SECONDI, PIATTI UNICI, STAGIONALI O ZUPPE

E NON È TUTTO....

TUTTE LE SETTIMANE CI SARÀ IL PANINO "DELLO CHEF" CHE RESTERÀ SEMPRE IN TEMA CON IL MENÙ SOTTOSTANTE

IL MEGLIO DELLA GRIGLIA PER TUTTI I GIORNI **VALIDO SOLO A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ**

FIorentina Danese di Lombata €80

"JERSEY" 1KG.C.CA

FIorentina Prussiana €76

EXTRA MARBLED 1KG C.CA

TOMAHAWK €68

DELL'ALTA SVEVIA 1KG C.CA

COSTATA Danese €42

500 G C.CA

COSTATA DI LOMBO DI CAVALLO €31

EXTRA ORIGINE DELLA REGIONE

"MALOPOLSKA" 500 G. C.CA

FILETTO NAZIONALE €24

MARCHIGIANO 250 G.C.CA

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA €27

DELLA REGIONE "MAZURY" 250 G.C.CA

MAXI BURGER €17

PANE BURGER, 200 G DI CARNE DI MANZO

PIEMONTESE, CHEDDAR CREMOSO, POMODORO,

INSALATA MISTICANZA JULIENNE, IL TUTTO CON SALSA FUOCO&VINO

Il nostro Burger verrà accompagnato sempre da patatine fritte

(1-5-6-7-12)

CONTORNI €4

INSALATA MISTA

PATATE NOVELLA AL FORNO SPEZiate

PATATE FRITTE (1)

FAGIOLI BORLOTTI ALLA BUD SPENCER (9)



MENÙ DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

PARMIGIANA DI MELANZANE €13

VIOLA DI SICILIA CON PROVOLA AFFUMICATA GRATINATA AL PARMIGIANO (1-5-7-9)

TOMINO AUTENTICO €13

PIEMONTESE CON CAVOLO CAPPUCCIO CONDITO E GRANELLA DI NOCCIOLE (7-8-12)

RISOTTO CARNAROLI RISERVA €13

CON PORCINI SALTATI E PROFUMO DI ZAFFERANO (7-9)

***SPAGHETTONE RUMMO €15**

CON RAGÙ DI GAMBERONI, ZUCCA MANTOVANA CROCCANTE E CRUMBLE DI GUANCIALE (1-2-7-9)

CAPPELLO DEL PRETE €18

BRASATO CON POLENTA BRAMATA (9-12)

MARTEDÌ

CARPACCIO DI POMODORO €13

CUORE DI BUE CON ZUCCHINE GRIGLIATE E BURRATA D'ANDRIA IN CROSTA DI PANE CROCCANTE (1-7)

CROSTINI DI PANE RUSTICO €12

CON VERZA STUFATA, UVA PASSA MARINATA ALLA GRAPPA E GRATINATI CON FORMAGGIO TIPICO DELLE VALLI LOMBARDE (1-7-12)

TAGLIATELLE CON RADICCHIO €13

TARDIVO STUFATO AL CHIANTI E SPECK D.O.P., IL TUTTO MANTECATO CON GORGONZOLA DOLCE (1-7-12)

***GNOCCHETTI SARDI CON BRUNOISE €15**

DI PESCE SPADA, POMODORINI AL BASILICO E MELANZANE FUNGHETTO CROCCANTI IN CROSTA DI RISO (1-4-5)

***FILETTI DI MERLUZZO €17**

RIPASSATI IN PADELLA CON POMODORO, OLIVE RIVIERA CAPPERI DI PANTELLERIA, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA POLENTA (4-9-12)



MENÙ DELLA SETTIMANA

MERCOLEDÌ

CARPACCIO DI FASSONA €14

PIEMONTESE CON RUCOLA SELVATICA, PORCINI AL PROFUMO DI TIMO E SCAGLIE DI PECORINO DEI COLLI ROMANI (7-9)

***TARTARE DI TONNO €17**

PINNA GIALLA CON CAVOLO CAPPUCCIO ALL'ACETO BALSAMICO, POMODORINI E SCAGLIE DI PECORINO SCORZA NERA (4-7-12)

MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE €11

DI STAGIONE CON OLIO VERDE AL BASILICO (9)

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA €14

(1-3-7)

BOCCONCINI DI MANZO €16

BRASATI AL CHIANTI CON CIPOLLINE BORRETANE E CREMOSO DI PATATE (7-9-12)

GIOVEDÌ

CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE €13

CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E E BASILICO FRESCO (7-9)

PROVOLONE DELLA VALPADANA €13

RIPASSATO IN FORNO CON PROFUMO DI AGLIO E ORIGANO DI SICILIA (7)

TORTELLINI ALL'EMILIANA €12

IN BRODO DI CARNE (1-3-7-9)

***SPAGHETTONE RUMMO €16**

CON VONGOLE VERACI E GRANELLA DI PIASTACCHIO (1-8-14)

COPPA DI MAIALINO €15

IBERICO AL LATTE ACCOMPAGNATO DA CREMOSO DI PATATE (7-9)



MENÙ DELLA SETTIMANA

VENERDÌ

TARTARE DI MANZETTA €16

PIEMONTESE CON RADICCHIO TARDIVO CONDITO E CREMOSO ALLO ZOLA (7-12)

***POLIPETTI ALLA LUCIANA €15**

CON OLIVE TAGGIASCHE E CROSTINI DI PANE PREZZEMOLATI (1-9-14)

GNOCCHETTI DI PATATE €14

CON FONDUTA DI FORMAGGI RIPASSATA
IN FORNO E GRATINATA CON GRANA PADANO 24 MESI (1-7)

PACCHERI CON CREMA DI VERZE €14

GUANCIALE CROCCANTE E POLVERE DI AMARETTO (1-7-8)

***FRITTURE DI SEPIE E GAMBERONI €18**

CON VERDURE CROCCANTI DI STAGIONE (1-2-5-8-9-14)



MENÙ DELLA SETTIMANA

DOLCI

TIRAMISÙ €4

(1,3,7)

CHEESECAKE €4

(1,7,8)

CREMA AL CAFFÈ €3

(7)

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA

€2

BIBITA / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE

€4

BIRRA ARTIGIANALE

€8

CALICE DI VINO (CHIEDI LA CARTA AL NOSTRO PERSONALE)

A PARTIRE DA €5

CAFFÈ

€1.50

LIQUORI NAZIONALI

A PARTIRE DA €5

LIQUORI ESTERI

A PARTIRE DA €6

GRAPPA

€5



ALLERGENI

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.

* I prodotti con questo simbolo potrebbero essere congelati in alcuni periodi dell'anno.

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



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciaci una recensione
su TripAdvisor!