



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

DAY BY DAY

PIATTI DISPONIBILI TUTTI I GIORNI A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

TARTARE DI FILETTO GALLESE 15

CON AGRUMI E SCAGLIE DI PECORINO SCORZA NERA (7)

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 14

CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (7)

AUTENTICA SCHIACCIATA ROMANA 16

CON FARINA DI RISO, FRUMENTO E SOIA
ELABORATA ARTIGIANALMENTE CON BRESAOLA D.O.P.,
RUCOLA SELVATICA, POMODORINI CONFIT
E SCAGLIE DI GRANA PADANO (1-6-7)

IL CHILI ALL'ITALIANA 15

CARNE DI FASSONA CON SOFFRITTO DI PEPERONI MISTI,
'NDUJA DI SPILINGA, FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLOTTI,
SERVITA IN PIADINA CLASSICA ROMAGNOLA
E ACCOMPAGNATA DA CHEDDAR CREMOSO (1-7)

TAGLIATA BALTIQUE D'OR 250 grammi c.ca 25,50

CON CARCIOFI SALTATI AL TIMO E SCAGLIE
DI PECORINO SCORZA NERA (7)

FIorentina DELLE ALPI ITALIANE

ALLEVATA SUI PASCOLI TARENTINI 1/1,2 kg c.ca 79

FILETTO DI VITELLONE BIANCO

DELL'ITALIA CENTRALE 250 grammi c.ca 22

FILETTO DI SCOTTONA GRONINGER BLAARKOP 250 grammi c.ca 26,50

COSTATA DI FRISONA BALTIQUE D'OR 500/600 grammi c.ca 34,50

I CONTORNI

PATATE GIALLE SABBIOSE 4

CON ORIGANO DI SICILIA (1-7)

PATatine STICK 4,50

CON GRANELLA DI PROSCIUTTO CRUDO
E GORGONZOLA DOLCE (1-7)

COSTE AL BURRO E PARMIGIANO (7) 4,50

**INSALATA CON JULIENNE DI FINOCCHI FRESCHI
E ARANCIA DI SICILIA 4,50**



MENÙ DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI 14
CON BURRATA D'ANDRIA D.O.P E POMODORINI AL BASILICO (7)

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI CHIODINI 13,50
MANTECATO CON BRIE FRANCESE E OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO (7-12)

***SPAGHETTONE RUMMO 15,50**
CON COZZE, CREMA DI PATATE E POMODORINI (1-14)

COSCIA DI POLLO ALLA CACCIATORA 15,50
CON PATATE AL FORNO DORATE (12)

***FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA 17**
CON INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE DI SICILIA (4)

MARTEDÌ

***CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 16**
CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA RUCOLA E POMODORINI (4-7)

TORTELLO DI RICOTTA E SPINACI 13
CON POMODORO SAN MARZANO E BASILICO IN SALSA (1-3-7-9)

FUSILLI CON SEPPIOLINE 14,50
PUNTE DI ASPARAGI E SALSA DI POMODORINO GIALLO (1-4-12)

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 15
CON CREMOSO DI PATATE (7)

***CUOPPO DI ALICI DEL MEDITERRANEO 16,50**
CON ZUCCHINE IN ESCABECHE (1-4-5-12)



MENÙ DELLA SETTIMANA

MERCOLEDÌ

***BRUSCHETTE CON CONCASSE' DI POMODORO AL BASILICO 14**
CON BURRATA E GAMBERONE SALTATO (1-2-7)

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' EMILIANO 12,50
(1-5-7-8-9-12)

***RISOTTO CARNAROLI 14**
CON ZUCCHINE AL TIMO E GAMBERI SALTATI (2-12)

HAMBURGER DI MANZO DANESE 15
IN SOFFICE PANE BUNS CON FONTINA, POMODORO E INSALATA (1-7)

***FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINE 17,50**
E PROVOLA AFFUMICATA (4-7)

GIOVEDÌ

IRIDE DI VERDURE ALLA GRIGLIA 13
CON PROVOLA CALDA AL PROFUMO DI ORIGANO (7)

LINGUINE AGLIO, OLIO, EXTRA VERGINE, PEPPERONCINO 14
E ALICI DI SICILIA CON PANE TOSTATO AL PREZZEMOLO (1-4)

***PAGLIA E FIENO 14,50**
CON SALMONE AFFUMICATO, MASCARPONE E POMODORINI CONFIT (1-4-7)

SCALOPPA DI MAIALINO IBERICO AL MARSALA 15
CON COSTE SALTATE (12)

***TRANCIO DI PESCE SPADA 17**
CON CARCIOFI SALTATI ALLA MENTUCCIA E GUANCIALE CROCCANTE (4)



MENÙ DELLA SETTIMANA

VENERDÌ

***INSALATA DI GAMBERONI SALTATI 14**
E SALSA AURORA (2-3-5)

PACCHERI FRESCHI ALL'AMATRICIANA 13,50
(1-9)

SPAGHETTONE RUMMO 15
CON LUPINI DELL'ADRIATICO E PESTO DI BASILICO FRESCO (1-12-14)

BATTUTA DI ANGUS DANESE FROLLATA ALLA GRIGLIA 18,50
CON VERDURE DI STAGIONE

***GAMBERONI ALLA GRIGLIA 17**
CON PROFUMO DI LIMONE E VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (2)



MENÙ DELLA SETTIMANA

DOLCI

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO 6

(1-3-7-8)

TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 5

CON CUORE MORBIDO E COULIS DI LAMPONI (1-3-7)

SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO 6

(1-7)

SORBETTO CLASSICO AL LIMONE 4

(1-7)

CREMA AL CAFFÈ 4,50

(7)



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!