



# FUOCO & VINO

Brasa con Cucina



M E R M E D I T E R A N E A



ATLANTIQUE

IN COLLABORAZIONE CON



M E R

**Al Fuoco&Vino non si paga né pane né coperto**



DALL'ITALIA AL BRASILE, PASSANDO DALLE REGIONI BALTICHE E IN MOLTI ALTRI PAESI. QUESTO È IL FUOCO & VINO. UNA VARIETÀ DI CARNI, DI SAPORI, DI TRADIZIONI ITALIANE E NON. ABBIAMO PENSATO A DUE PERCORSI PER VOI, INIZIATE IL VIAGGIO

## **MENÙ DEGUSTAZIONE MADE IN ITALY**

*MINIMO 2 PERSONE*

### **SELEZIONE DI CINTA SENESE (1-7):**

**CAPOCOLLO:** Lombo superiore disossato e salato, Stagionato minimo 4 mesi;

**LARDO:** Affinato nelle cantine storiche Del podere bezzini di Simignano;

**RIGATINO:** Pancetta di cinta senese d.o.p. Stagionata minimo 4 mesi;

### **PECORINO TOSCANO DI PIENZA D.O.P**

IL TUTTO ACCOMPAGNATO  
DA NUVOLE DI PANE FRITTO

### **LA FIORENTINA DELLE ALPI ITALIANE**

1/1,2 kg c.ca

Allevata sui pascoli trentini

**CONTORNO:** Patate sabbiose  
Con origano di sicilia (1-7)

### **TIRAMISÙ A MODO NOSTRO (1-3-7-8)**

1 BOTTIGLIA DI CHIANTI ENCANTO -  
ACQUA MICROFILTRATA -  
CAFFÈ

**60 A PERSONA**

## **MENÙ DEGUSTAZIONE AROUND THE WORLD**

*MINIMO 2 PERSONE*

### **CRUDA DI CANGURO**

#### **DI ORIGINE OCEANICA (3-4):**

Con scarola ripassata in padella,  
Alici di sicilia, petali di pecorino sardo  
e maionese all'Nduja

### **GYOZA GIAPPONESE IN STILE**

#### **FUOCO&VINO (1-3-6-7-12)**

Con ripieno di carne di filetto inglese,  
Cipollotti freschi, salsa di soia.  
Ripassati in padella croccante  
E serviti su demi glace all'aroma  
Di chianti riserva

### **TOMAHAWK DI BOVINO HEREFORD**

#### **DI ORIGINE IRLANDA 1/1.2 kg**

**CONTORNO:** Patatine stick con granella  
di prosciutto crudo e gorgonzola dolce (1-7)

### **TORTA ALLO YOGURT GRECO**

Con mirtili freschi e gocce di cioccolato (7-8)

1 BOTTIGLIA DI CHIANTI ENCANTO -  
ACQUA MICROFILTRATA -  
CAFFÈ

**64 A PERSONA**







## LE STUZZICHERIE

### AUTENTICA SCHIACCIATA ROMANA 16

Con farina di riso, frumento e soia elaborata artigianalmente, farcita con fior di latte, salsiccia campana a punta di coltello, pomodorini rossi e gialli confit, olio extra vergine con aroma di basilico e rifinita in forno a legna.  
1,6,7

### CHILI ALL'ITALIANA 15



Carne di fassona con soffritto di peperoni misti, 'Nduja di Spilinga, fagioli cannellini e cipollotti, servita all'interno di una piadina classica romagnola ed accompagnato da cheddar cremoso  
1,7,9,12

### CIPOLLA GIARRETANA 13,5



Ripassata in forno con aromi mediterranei e farcita con fonduta di fontina D.O.P al profumo di timo e crostini ripassati A.O.P.  
1,7

### VARIANTE DI PANZANELLA 16

Con pane homemade tostato, fiore di capperi di Pantelleria in salamoia, olive della riviera ligure, pomodorini rossi e cubetti di filetto di manzo Gallese marinato con olio extra vergine ed origano di sicilia.  
1,12

## LE NOSTRE "NUDE E CRUDE"

### SOTTILISSIMO DI FILETTO SCOZZESE 16,5

Con funghi chiodini saltati all'erba cipollina, crema di bufalo blu erborinato e porri croccanti in crosta di riso.  
5,7

### CRUDA DI CANGURO ORIGINE OCEANICA 17



Con scarola ripassata in padella, alici di Sicilia, petali di pecorino, maionese all'Nduja  
3,7

### CRUDA DI MANZETTA BAVARESE 19,5

Con agretti saltati al profumo di aglio nero di voghiera, uovo di quaglia ripassato in burro nocciola, tartufo nero pregiato abruzzese. Scaglie di sale Maldon e olio extra vergine  
3,5,7

## LE NOSTRE PRIMIZIE DI CARNI STAGIONATE ED ECCELLENZE CASEARIE

### ACCOMPAGNATE DA NUVOLE DI PANE FRITTO

#### SELEZIONE SPAGNOLA 20

CON CECINA DI CASTILLA E LEON: manzo stagionato ed affinato con procedimento di salatura, stagionatura ed affumicatura di almeno 3 mesi  
QUESO MANCHEGO: formaggio a base di latte di pecora di razza Manchega originaria di Castilla a La Mancha.  
1,7

#### SELEZIONE CINTA SENESE 18,5

CAPOCOLLO: Lombo superiore disossato e salato, stagionato minimo 4 mesi.  
LARDO: Affinato nelle cantine storiche Del podere bezzini di Simignano.  
RIGATINO: Pancetta di cinta senese D.O.P. stagionata minimo 4 mesi.  
PECORINO TOSCANO DI PIENZA D.O.P.  
1,7



## I PRIMI DELLA CUCINA DEL FUOCO&VINO

### LA FREGULA DEL PASTORE SARDO 14

Al ragù di agnello nostrano rivisitato con verdure croccanti di stagione.

1,9,12

### GYOZA GIAPPONESI STILE FUOCO&VINO 13,5

Con ripieno di carne di filetto inglese, cipollotti freschi e salsa di soia, ripassati in padella croccante e serviti su demi glace all'aroma di Chianti riserva

1,3,6,7,12

### SPAGHETTONE RUMMO TRAFILATO AL BRONZO 14

Con julienne di carciofi freschi saltati al profumo di mentuccia selvatica, guanciale croccante di Amatrice e fonduta di Pecorino Scorza Nera.

1,7

## DALLA BRASA

**TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO FROLLATE PER UN MINIMO DI 40 GIORNI E RISPETTANO LE ORIGINI SOTTO INDICATE.**

**ESSE SONO ACCOMPAGNATE DALLE SEGUENTI SALSE:**

**DEMI GLACE AL MARSALA** 9,12

**SALSA CREMOSA ALL'NDUJA** 3,7,12

**SALSA FUOCO&VINO** 1,6,12

## LA FILETTERIA (250 grammi c.ca)

**FILETTO DI VITELLONE BIANCO DELL'ITALIA CENTRALE 22**

**FILETTO DI SCOTTONA GRONINGER BLAARKOP 26,5** 

**FILETTO BRASILIANO PASCOLI DEL MATO GROSSO 24,5**

**FILETTO DI ANGUS ABERDEEN SCOTLAND 29**

## LE CARNI CON OSSO

**COSTATA DI FRISONA BALTIQUE D'OR 500/600 grammi c.ca 34,5**

**FIorentina DI FRISONA BALTIQUE D'OR 1/1,2 KG 74** 

**FIorentina DELLE ALPI ITALIANE ALLEVATA SUI PASCOLI TARENTINI 79**

**TOMAHAWK DI BOVINO HEREFORD DI ORIGINE IRLANDA 1/1.2 KG 77**



## DUE PASSI FUORI DALLA GRIGLIA

### **BEEF RIBS - LE COSTINE DI MANZO DANESE 21,5**

Con marinatura dello chef, cotte in bassa temperatura e rifinite in forno a legna  
6,10

### **TAGLIATA BALTIQUE D'OR 25,5**

Con carciofi saltati al timo e scaglie di Pecorino Scorza Nera  
7

### **COSTOLETTE DI AGNELLO ALLO SCOTTADITO 23,5**

Con variante di olio extra vergine al profumo di limone, prezzemolo e aglio di Sulmona  
6,10

### **CUBOTTO DI FEGATO DI VITELLO ITALIANO 16,5**

Cotto al rosa con aromi di provenza e ripassato in griglia servito  
con cipolle appassite allo champagne al profumo di alloro.  
12

### **HAMMER STEAK DI MANZO DANESE (CONSIGLIATO PER MIN 2/3 PERSONE) 69**

Marinato con aromi misti, cotto a bassa temperatura per 48 ore  
e rifinito in forno a legna

## CONTORNI

### **PATATE GIALLE SABBIOSE 4**

CON ORIGANO DI SICILIA  
1,7

### **PATATINE STICK 4,5**

CON GRANELLA DI PROSCIUTTO CRUDO E GORGONZOLA DOLCE  
1,7

### **PATATE PREZZEMOLATE 4**

CON PAPRIKA DOLCE

### **INSALATA 4,5**

CON JULIENNE DI FINOCCHI FRESCHI E ARANCE DI SICILIA

### **COSTE AL BURRO E PARMIGIANO 4,5**

7









## DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

### **TIRAMISÙ A MODO NOSTRO 6**

1,3,7,8

### **SORBETTO AL LIMONE 4**

1, 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

### **TORTA ALLO YOGURT GRECO 5**

Con mirtilli freschi e gocce di cioccolato

7,8

### **CREMA SOFFICE ALLA BANANA 5**

Con cioccolato bianco e granella di nocciole caramellate

7,8

### **CREMA AL CAFFÈ 4,5**

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.

<b>N°</b>	<b>ALLERGENI</b>
<b>1</b>	<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)</b>
<b>2</b>	<b>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI</b>
<b>3</b>	<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b>
<b>4</b>	<b>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b>
<b>5</b>	<b>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI</b>
<b>6</b>	<b>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b>
<b>7</b>	<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)</b>
<b>8</b>	<b>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)</b>
<b>9</b>	<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b>
<b>10</b>	<b>SENAPE</b>
<b>11</b>	<b>SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO</b>
<b>12</b>	<b>ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI</b>
<b>13</b>	<b>LUPINI</b>
<b>14</b>	<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI</b>









Fuoco & Vino  
Brasa con Cucina



fuoco\_vino



Lasciaci una recensione  
su Tripadvisor!