



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 cappero 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.

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!