



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

LUNCH TIME



Pranzando

IL TAGLIERE DEL NORCINO E DEL CASARO

selezione di prosciutti e salami tagliati à la minute, serviti con focaccia al rosmarino, formaggi freschi e stagionati con le nostre confetture € 9,90

IL CARPACCIO DI BRESAOLA

punta d'anca della valtellina con valerianella e raspadura di Grana Padano € 9,90

DEGUSTAZIONE DI TARTARE

servita su un letto di verdure, scorza di agrumi e aromi € 9,90

PASTA GOURMET

scegli tra tre tipi di pasta giornalieri € 7,90

INSALATONA FUOCO&VINO

sfiziosa del contadino emulsionata alla citronette (misticanza e ortaggi dell'orto, uovo sodo, tacchino fumè) € 6,90

LA CAPRESE

petali di San Marzano con palline di fior di latte e basilico € 6,90

LA FRITTATONA BIO

con soutè rustico di verdure, basilico e gruviera € 6,90

LA PARMIGIANA ALLA MODA DI CLAUDIO

torretta di melanzane d'orata in olio d'oliva e farcite con mozzarella, pomodoro, origano e foglia di basilico della riviera € 6,90

GALLO BUSTONE

tenero petto di pollo grigliato, scaloppato e servito con il suo ceasar dressing € 8,90

I TOCCHETTI DI PICANHA

brasiliana alla griglia con patate al forno aromatizzate alle erbe € 9,90

HAMBURGER "AMERICAN STYLE"

polpettone di bovino pressato, accompagnato con paninetto caldo al sesamo, gentilina, cheddar, bacon, pomodoro e salsa barbecue € 9,90

IL TOMAHAWK

Braciola di suino grigio italiano cotto a bassa temperatura con caponata di verdure fresche all'EVO € 9,90

LA TAGLIATA

di angus Argentino con rucoletta e scaglie di grana € 12,90



Golosando

PANNA COTTA € 4,00

TORTA DELLA NONNA € 4,00

TIRAMISU' € 4,50

SORBETTO AL LIMONE € 4,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 4,00



Bevendo

ACQUA MICROFILTRATA € 1,50

BIBITA € 3,00

CALICE DI VINO € 3,00

BIRRA NAZIONALE € 3,00

CAFFE € 1,50

allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.