



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

EAT & DRINK MENU



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciaci una recensione
su Tripadvisor!



NOVITÀ: LA RED CARD DI FUOCO & VINO

Richiedi subito la tua Red Card per ricevere tutte le nuove iniziative promozionali.



Stuzzicando

IL TAGLIERE DI CINTA SENESE

selezionati dal nostro salumiere in Chianti

il Piccolo € 13.90 o 280 pt

il Medio € 23.90 o 480 pt

DELIZIE DEL CASARO

formaggi freschi e stagionati serviti con le nostre composte

il Piccolo € 12.40 o 250 pt

il Medio € 17.90 o 360 pt

LA POLENTINA

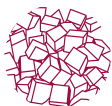
calda con fonduta di Asiago D.o.p. e lamine di porcini € 9.40 o 188 pt

IL BRUSCHETTIERE

sfiziose fette arrostite del nostro pane e vestite con gusto

il Piccolo € 8.40 o 170 pt

il Medio € 14.40 o 290 pt



I crudi

LA TARTARE

di scottona nazionale servita con tuorlo d'uovo, spezie e aromi della nostra terra € 11.40 o 228 pt

IL CARPACCIO

di angus brasiliano, rucoletta, noci tostate, aromatizzato con olio agrumato e petali di pane € 11.20 o 224 pt



Passione per la pasta

TAGLIOLINI

ai mirtilli, padellati con ragù di cinghiale, fiocchi di rosmarino e steak di Grana Padano € 10.90 o 218 pt

RAVIOLONI

al cacao ripieni di patanegra iberico al burro nocciola e salvia fritta € 11.90 o 238 pt



Piatto unico Fuoco & Vino

Risotto classico alla Milanese con ossobuco di vitello e gremolada classica € 16.90 o 340 pt

**La nostra focaccia e il nostro pane sono fatti in casa
con farina biologica, lievito madre e cotti nel forno a legna di faggio.**

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.



Il menù baby

hamburger di manzo con patate al forno + bibita + gelato € 10.00 o 200 pt



La carne secondo noi

Le nostre carni vengono marinate utilizzando tre elementi fondamentali:

Un ottimo olio italiano extra vergine d'oliva, vino rosso o birra che gli trasmette l'indispensabile nota acida e spezie selezionate.

Questo connubio rende le nostre carni uniche e gustose, il calore del fuoco fa il resto e la cottura è eccezionale.

LA PANCIA DI MAIALINO DA LATTE

al mirto, cotta nel nostro forno con legna di faggio € 14.20 o 284 pt

L'HAMBURGER BIG SIZE FUOCO & VINO

tenera carne di scottona nazionale 350 gr. c.ca € 14.90 o 298 pt

IL GALLETTO VALTELLINESE

marinato con birra artigianale e rifinito in doppia cottura € 15.90 o 318 pt

LO SPADONE

450gr ca. di salsiccia punta di coltello, tocchetti di Angus, lombetto, bacon e verdure € 16.90 o 340 pt

L'ASADO

di angus Irlandese cotto in bassa temperatura e rifinito nel nostro forno a legna di faggio € 18,90 o 378 pt

LA PICANHA

300 gr. di angus argentino cotta in basse temperature, accompagnata con dadolata di verdure dolci in salsa allo yogurt € 19.40 o 390 pt

IL FILETTO BRASILIANO

200 gr. di manzo aromatizzato al sale dell'Himalaya € 23.30 o 465 pt

COSTATA

di scottona Bavarese taglio 550 gr. c.ca € 23.70 o 474 pt

RIBEYE

tenero manzo argentino di Rio Platense 300 gr. c.cca € 23.90 o 478 pt

LA TAGLIATA DI BISONTE

canadese cotta in bassa temperatura e rifinita ai ferri € 26.90 o 540 pt

SCALOPPATA DI ZEBRA

tenero tournedos di zebra cotto alla brace e rifinito alla griglia € 28.90 o 578 pt

LA FIORENTINA

1000 gr. ca. taglio di scottona Bavarese 1° scelta, consigliato per 2 persone € 61.00 o 1220 pt

Tutti i nostri piatti di carne sono serviti con **PARMENTINE AL FORNO**. Tuttavia potete scegliere il vostro contorno extra:

| | |
|--|-----------------|
| Radicchio rosso appassito in forno a legna | € 5,00 o 100 pt |
| Caponata di verdure alla mediterranea | |
| Fresca misticanza d'insalate | |
| Spinacino all'olio agrumato | |



Le birre

BIRRA NAZIONALE € 4,00

BIRRA ESTERA € 4,00

BIRRA ARTIGIANALE € 6,50

I vini rossi

LOMBARDIA - Nettare dei Santi

PODERE ROVERONE IGT € 20,00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore rosso rubino intenso, odore vinoso intenso con sentori di frutta rossa, sapore deciso e avvolgente.

TRENTINO ALTO ADIGE - Cantina Vivallis

LAGREIN VIGNA COSTA € 33,00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore rosso rubino, al naso presenta un complesso intreccio di profumi che vanno dai frutti di sottobosco ad un velo di cacao.

VENETO - Casa vitivinicola Tinazzi

VALPOLICELLA DOP € 38,00

Grad. Alcolica 13% - Colore rosso rubino carico, profumo vinoso, gradevole, caratteristico, sapore asciutto, di corpo, amarognolo, sapido e armonico.

DUGAL CABERNET SAUVIGNON - MERLOT IGP € 35,00

Grad. Alcolica 14% - Colore rosso carico, profumo elegante e complesso, sapore equilibrato e persistente.

AMARONE DOC la bastia Ca' de Rocchi € 58,00

Grad. Alcolica 15% - Colore rosso carico, odore elegante e complesso con note di frutta e bacca rossa come prugna e ciliegia, sapore equilibrato e persistente.

TOSCANA - AZ. AGR. CASALE - DAVIDDI

NOBILE DI MONTEPULCIANO € 39,00

Grad. Alcolica 14% - Struttura complessa, elegante ed equilibrata. Di colore rubino intenso, dai profumi eleganti, con sentore di viola e sottobosco, presenta carattere di finezza, con un finale morbido e delicato.

TOSCANA - AZ. AGRICOLA ASINTONE SSA

MORELLINO DI SCANSANO € 20,00

Grad. Alcolica 14,5% - Odore intenso con piacevoli note di frutta a bacca rossa, sapore mediterraneo caldo e corposo.

TOSCANA - Cantina Nistri

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG € 25,00

Grad. Alcolica 14% - Colore rubino intenso e profondo, odore caldo e intenso, sapore armonico, asciutto e sapido.



CHIANTI DOCG PRODE CAVALIERE € 17,00

Grad. Alcolica 13,5% - colore rosso cupo tendente al granato, odore di spezie e frutti di bosco, sapore strutturato e vellutato.

GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT € 27,00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore rosso intenso dal carattere ricco e strutturato piacevolmente invitante.

TOSCANA - Ferrari IRIS

ROSSO DI BOLGHERI DOC € 29,00

Grad. Alcolica 14% - Colore tendente al rubino, odore intenso e vinoso, sapore secco, rotondo e armonico.

TOSCANA, MONTALCINO - Podere Canneta

ROSSO DI MONTALCINO DOC € 33,00

Grad. Alcolica 12% - Colore rosso rubino intenso, odore caratteristico ed intenso, sapore asciutto, caldo e un po' tannico.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 50,00

Grad. Alcolica 12,5% - Colore rosso rubino brillante tendente al granato, odore caratteristico ed intenso, con richiamo ad aromi di geranio, ciliegia e spezie, sapore asciutto, caldo, un po' tannico, robusto, armonico e persistente.

FRIULI - Collio DOC Corte di Castello

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ISONZO DOC € 25,00

Grad. Alcolica 12,5% - Colore rosso rubino, vigoroso, odore intenso ed erbaceo, sapore pieno, robusto ed asciutto.

ABRUZZO - Casal Thaulero



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP € 15,00

Grad. Alcolica min 13% - Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento, odore intenso, etereo con profumi di frutti rossi e spezie, sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.

PIEMONTE - Filari di Luna

BAROLO DOCG € 60,00

Grad. Alcolica 14% - Colore rosso granato intenso con riflessi aranciati, profumo etereo, con note accentuate di legno e liquirizia, sapore piacevolmente asciutto, con tannini equilibrati e morbidi.

NEBBIOLO D'ALBA DOC € 40,00

Grad. Alcolica 14% - Colore rosso granato, profumo caratteristico, tenue e delicato, sapore caldo ed equilibrato, con tannini dolce che donano morbidezza.

PIEMONTE - Az. Agricola Roccasanta

DOLCETTO € 27,00

Grad. Alcolica 12,5% - Colore rosso vivace con profumo di sottobosco.

SARDEGNA - Vigneti Zanatta

CANNONAU DOC € 28,00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore granato vivace, odore intenso, persistente, ampio ed etereo, sapore sapido.

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP € 27,00

Grad. Alcolica 14,5% - Colore rosso carico, odore opulento di prugna, sapore gradevole, strutturato e speziato.

NEGROAMARO € 20,00

Grad. Alcolica 14% - Vino dal colore rosso carico, ha un profumo intenso con sapori di ciliegia. Da abbinare con piatti saporiti e carni rosse.

SICILIA - TENUTA GORGHI TONDI

COSTE A PREOLA - NERO D'AVOLA BIO € 24,00

Grad. Alcolica 13% - Profumo complesso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena, piccoli frutti di bosco e tabacco.

I vini bianchi

FRIULI - Corte della Contea

PROSECCO VALDOBBIADENE € 26,00

Grad. Alcolica 11% - Colore giallo paglierino scarico, sapore armonico, sapido e leggermenete acidulo, perlage fine e resistente.

ABRUZZO - Casal Thaulero

PASSERINA IGP € 16,00

Grad. Alcolica 13% - Colore giallo paglierino, profumo tipico della frutta tropicale e fiori bianchi, sapore secco fresco, buona mineralità e acidità.

TRENTINO - Vivallis

MULLER THURGAU DOC € 26,00

Grad. Alcolica 12% - Colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdoni, profumo fragrante di glicine, salvia e melissa, sapore fresco, equilibrato, morbido e sapido.

GEWURZTRAMINER € 37,00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore giallo, paglierino carico. Vino aromatizzato da profumi speziati di chiodi di garofalo e ricordi di fiori d'arancio e rose.

SICILIA - TENUTA GORGHI TONDI

COSTE A PREOLA - GRILLO BIO € 24,00

Grad. Alcolica 12% - Elegante, intenso, penetrante, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutto della passione, menta ananas e pesca bianca.

CAMPANIA - Cantine Terranera

FALANGHINA CAMPANIA IGT € 20,00

Grad. Alcolica 12,5% - Colore paglierino tenue, odore caldo e tropicale, sapore morbido e vellutato con equilibrata acidità.

L'acqua

Microfiltrata € 2,00

Panna in bottiglia 0.75 € 3,00

Pellegrino in bottiglia 0.75 € 3,00



* disponibili anche al calice € 4,00