

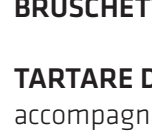
MENU

Attenzione: i numeri a lato si riferiscono alla lista degli allergeni. Nella lista sono inclusi anche i prodotti per decorazione e contorno. Chiedi sempre al nostro personale in caso di dubbi.



LA RED CARD DI FUOCO & VINO

Richiedi subito la tua Red Card per accumulare punti e usufruire dei vantaggi.



Stuzzicando & Crudi

Il nostro pane e le nostre focaccine sono esclusivamente homemade e vengono prodotte con lievito madre e farine biologiche

TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI CON FOCACCINA CALDA CON SALE & ROSMARINO il Piccolo € 11.90 o 238 pt il Medio € 18.90 o 378 pt	①
TAGLIERE DI CINTA SENESE CON FOCACCINA CALDA CON SALE & ROSMARINO	€ 23.90 o 478 pt ①
BRUSCHETTINE FUOCO&VINO il Piccolo € 8.90 o 178 pt il Medio € 14.90 o 298 pt	① ⑦ ⑧
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE accompagnata con spezie, aromi, tuorlo d'uovo e petali di pane	€ 13.50 o 270 pt ① ⑩ ③ ⑧
CARPACCIO DI BLACK ANGUS (U.S.A.) su rucola selvaggia, datterino giallo, raspadura di Padano 24 mesi e cucchiaino d'olio profumato	€ 14.90 o 298 pt ① ⑦
"BUROLA" FRESCA CON CUORE DI BURRATINA D'ANDRIA granella di pistacchi di bronte e stick croccante salato	€ 13.90 o 278 pt ① ⑦ ⑧



Passione per la pasta

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO	€ 13.90 o 278 pt	① ③ ⑦ ⑨ ⑫
GNOCCHETTI "FUOCO & VINO" POMODORINI E RUCOLA FRESCA mantecato alla scamorza	€ 10.90 o 218 pt	① ⑦
TAGLIOLINO CON PESTO DI ZUCCHINE E GUANCIALE ESSICCATO	€ 11.90 o 238 pt	① ③ ⑦ ⑧



Menu Baby

a scelta tra:

Pasta al pomodoro, patate al forno e gelato. Bibita inclusa.	€ 10.00 o 200 pt	① ② ③ ④
Hamburger di manzo con patate al forno e gelato. Bibita inclusa.	€ 10.00 o 200 pt	⑦ ③ ⑧



Passione per la carne

La maggior parte dei nostri tagli di carne vengono cotti a bassa temperatura, rifinite a vista sulla nostra griglia e perfezionate nel forno con legna di faggio. 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.

TAGLIATA DI BISONTE - 300 GR C.C.A Cotto in bassa temperatura (51° x 7H) accompagnato dalla nostra salsa robespierre	€ 27.90 o 558 pt	①
LO SPADONE DI CARNE & VERDURE - 400-450 GR C.C.A Angus brasiliano, lombetto, luganega, bacon, zucchine e peperoni	€ 18.50 o 370 pt	
RIBEVE DI ANGUS URUGUAYANO - 300 GR C.C.A Cotto in bassa temperatura (51° x 7H) accompagnato dalla nostra salsa robespierre	€ 24.90 o 498 pt	①
HAMBURGER DI ORSO NERO SLOVENO - 250 GR C.C.A Con chutney di frutti rossi	€ 23.90 o 478 pt	⑫
IL FILETTO BRASILIANO - 250 GR C.C.A	€ 23.40 o 468 pt	
LA COSTATA BAVARESE - 500/550 GR C.C.A	€ 26.90 o 538 pt	
LA PICANHA DI ANGUS ARGENTINO - 300 GR C.C.A Cotto in bassa temperatura (51° x 7H) accompagnato dalla nostra salsa di verdure e yogurt	€ 19.90 o 398 pt	⑦
GUANCETTA DI MAIALINO IBERICO Cotto in bassa temperatura (72° x 18H) laccato al miele e dorato in forno a legna	€ 16.20 o 324 pt	
TOURNEDES DI CANGURO AUSTRALIANO - 250 GR C.C.A Grigliato su piastra calda, rifinito nel nostro forno a legna e accompagnato dal nostro chutney di frutti rossi	€ 21.90 o 438 pt	⑫
LA FIORENTINA - T-BONE STICK BAVARESE - più di un chilo Cotta alla griglia e finita nel nostro forno a legna	€ 61.90 o 1238 pt	
STINCETTO DI MAIALINO DANESE ALLA BIRRA	€ 15.90 o 318 pt	⑫

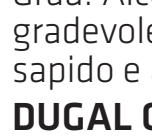
Tutti i nostri piatti di carne sono serviti con **patate novella al forno**. Tuttavia potete scegliere il vostro contorno extra:

Patate al forno Insalata mista Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)	€ 5,00 o 100 pt
--	-----------------



Golosando

TIRAMISU' FUOCO & VINO	€ 6,00 o 120 pt	① ⑦ ③ ⑧
BIANCO MANGIARE, CEREALI, CIOCCOBIANCO & NUTELLA	€ 6,00 o 120 pt	① ⑦ ⑧
FANTASIA DI FRUTTA FRESCA IN COPPA	€ 6,00 o 120 pt	
SORBETTO MANTECATO (LIMONE - MELA VERDE - MANDARINO)	€ 6,00 o 120 pt	② ⑦ ⑧
DEGUSTAZIONE DI RUM	€ 7,00 o 140 pt	
CHEESECAKE FRESCA DELLA CASA	€ 6,00 o 120 pt	① ⑦



Spiritando

WHISKEY TORBATO	€ 6,00
BOURBON WHISKEY	€ 6,00
COGNAC XO	€ 6,00
GRAPPA CARTIZZE	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 5,00
GRAPPA RISERVA	€ 5,00
GRAPPA "FINE DISTILLATO D'UVA"	€ 5,00
LIQUORI NAZIONALI	€ 4,00



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 Vivalis	
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 elegante e 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 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.	



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 - Vivalis	
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
Caffè	€ 1,50
Bevande	€ 4,00

LEGENDA:

	* disponibili anche al calice	€ 4,00
--	-------------------------------	--------



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

Per qualsiasi dubbio o domanda non esitare a chiedere al nostro personale.

SEGUICI SUI SOCIAL