

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.



Stuzzicando

- TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI & FORMAGGI CON COMPOSTINE DELLA CASA** € 10,90 (1) (7) (8)
- FRISELLA CROCCANTE CON POMODORO, TONNO, OLIVE, OLIO EVO E ORIGANO** € 8,50 (1) (4)
- PROSCIUTTO DI PARMA CON BUFALINA & FOCACCINA CALDA** € 10,90 (1) (7)
- TARTARE DI ANGUS URUGUAYANO CON SPEZIE & AROMI.
TUORLO AL PEPE NERO E PETALI DI PANE "FUOCO & VINO"** € 12,90 (1) (3) (6) (7) (8) (10) (11)



Pasta Gourmet scegli tra tre proposte di primi giornalieri € 8,90



Le Carni

- INSALATONA GOURMET**
filetti di pollo grigliati, crostini provenzali, crema di mais dolce e misticanza di stagione € 9,50 (1)
- LOMBETTO DI MAIALE ALL'INGLESE E SALSA CRISPY BACON** € 11,90
- HAMBURGER DI MANZO 250 gr**
Pane burger, salsa bbq, cheddar, ramato rosso, valeriana € 12,90 (1) (7) (10) (11)
- POLPETTE AL SUGO "FUOCO&VINO"** € 10,90 (1) (7)
- PICANHA C.B.T. MARINATA AL CHIMICHURRY IN SALSA AL ROSMARINO** € 14,20 (1)
- GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON PATATE AL FORNO**
Salsiccia, vitello, controfiletto di manzo e maialino € 15,90
- TAGLIATA DI CONTROFILETTO, RUCOLA & DATTERINO GIALLO** € 14,90



Dessert € 4,00

- TIRAMISÙ FUOCO & VINO** (1) (7) (3) (8)
- COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA** (12)
- SORBETTO MANTECATO**
Limone - Mela verde - Mandarino (7) (6) (8)
- FRAGOLE CON GELATO** (7) (6) (8)



Bevendo

- ACQUA MICROFILTRATA** € 1,50
- BIBITA** € 3,00
- CALICE DI VINO** € 3,00
- BIRRA NAZIONALE** € 3,00 **BIRRA ARTIGIANALE** € 6,50
- LIQUORI NAZIONALI** € 4,00 **GRAPPE** € 5,00 **RUM, WHISKY, COGNAC** € 6,00
- CAFFE** € 1,50
- BOTTIGLIA DI VINO: CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE LA LISTA DEI VINI**



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



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciaci una recensione
su Tripadvisor!