



FUOCO  
& VINO

Brasa con Cucina

**PRANZANDO**



## MENU DELLA SETTIMANA

Saranno inoltre proposti giornalmente piatti tipici stagionali.  
*Nella lista allergeni sono incluse anche i prodotti per decorazione e contorno.  
Chiedi sempre al nostro personale.*

### LUNEDÌ

<b>INSALATONA DELLO CHEF</b> misticanza, pomodorino giallo, funghi sott'olio, crostone di pane con chevrette di capra e vinaigrette alla senape antica <sup>1-10</sup>	€ 11.50
<b>CECI CROCCANTI</b> in crema con pasta mischiata, olio al peperoncino e rosmarino <sup>1-7-9</sup>	€ 11.20
<b>LASAGNETTA</b> classica all'Emiliana <sup>1-7-9</sup>	€ 12.20
<b>FILETTO DI ORATA</b> al cartoccio con pomodori, capperi e olive taggiasche <sup>4</sup>	€ 16.50
<b>BOCCONCINI DI VITELLO</b> stufati al vino bianco con piselli e patate <sup>7-9</sup>	€ 15.30

### MARTEDÌ

<b>INSALATONA DELLO CHEF</b> misticanza, pomodorino giallo, funghi sott'olio, crostone di pane con chevrette di capra e vinaigrette alla senape antica <sup>1-10</sup>	€ 11.50
<b>ZUPPA DI FAGIOLI</b> borlotti con orzo e guanciaie croccante <sup>1-7-9</sup>	€ 12.20
<b>PACCHERI</b> al ragù di bianco e profumo di rosmarino <sup>1-7-9</sup>	€ 12.50
<b>MOSCARDINI</b> in umido alla mediterranea con polentina morbida <sup>1-4</sup>	€ 15.90
<b>BRASATO</b> con ratatouille di verdure e polentina morbida <sup>1</sup>	€ 15.50

### MERCOLEDÌ

<b>INSALATONA DELLO CHEF</b> misticanza, pomodorino giallo, funghi sott'olio, crostone di pane con chevrette di capra e vinaigrette alla senape antica <sup>1-10</sup>	€ 11.50
<b>PASSATO DI VERDURE</b> fresche con crostini alla paprika <sup>1-9</sup>	€ 10.90
<b>CHICCHE DI PATATE</b> con crema di gorgonzola e polvere di noci <sup>1-7-8</sup>	€ 11.50
<b>PESCE SPADA</b> alla griglia con carciofi e patate <sup>4</sup>	€ 16.90
<b>POLPETTE FUOCO&amp;VINO</b> in salsa di latte <sup>5-7-9</sup>	€ 13.90

## GIOVEDÌ

<b>INSALATONA DELLO CHEF</b> misticanza, pomodorino giallo, funghi sott'olio, crostone di pane con chevrette di capra e vinaigrette alla senape antica <sup>1-10</sup>	€ 11.50
<b>TONNARELLO</b> con crema di fave, guanciaie croccante e scaglie di pecorino <sup>1-7</sup>	€ 11.90
<b>TORTELLO DI BORRAGINE</b> al pomodoro con provola silana e olio al basilico <sup>1-7-8</sup>	€ 12.20
<b>MERLUZZO</b> in tempura con verdure di stagione <sup>1-4-5</sup>	€ 16.90
<b>SUPREMA DI POLLO</b> alla griglia con patate e carciofi saltati	€ 13.90

## VENEDÌ

<b>INSALATONA DELLO CHEF</b> misticanza, pomodorino giallo, funghi sott'olio, crostone di pane con chevrette di capra e vinaigrette alla senape antica <sup>1-10</sup>	€ 11.50
<b>RISOTTO CARNAROLI</b> con crema di fave, gamberoni scottati e polvere di pomodoro <sup>2-7</sup>	€ 12.50
<b>SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA</b> <sup>1-7-10</sup>	€ 12.00
<b>GAMBERONI</b> alla griglia con carciofi e patate <sup>2</sup>	€ 17.50
<b>ENTRECOTE</b> alla griglia con spezie aromatiche, carciofi e patate	€ 16.90

## PIATTI DISPONIBILI TUTTI I GIORNI

<b>TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI</b> <sup>1</sup>	€ 9.80
<b>TARTARE DI RAZZA BAVARESE</b> <sup>4-7</sup>	€ 14.20
<b>TAGLIATA DI CONTROFILETTO BRASILIANO</b> con carciofi trifolati	€ 17.50
<b>SALSICCIA SILANA ALLA GRIGLIA</b> con cipolle e patate fritte	€ 13.50
<b>FILETTO DI MAIALINO IBERICO ALLA GRIGLIA</b> con porcini e scaglie di raspadura <sup>7</sup>	€ 15.90
<b>PINCHO DI POLLO</b> Marinato con yogurt, curry, mix di spezie, arricchito con peperoni mignon tricolore <sup>7</sup>	€ 15.40
<b>MAXI BURGER FUOCO &amp; VINO</b> Ripieno di cheddar Americano, bacon croccante, cipolle rosse di tropea all'agro, cuore di bue misticanza di stagione, salsa aioli e habanero <sup>1-7-12</sup>	€ 14.80

## GOLOSANDO

TIRAMISÙ CLASSICO FUOCO&VINO <sup>1-7-3</sup>	€ 4.00
MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 4.00
SORBETTO MANTECATO <sup>2-7-8</sup>	€ 4.00

## BEVENDO

ACQUA MICROFILTRATA	€ 1.50
BIBITA, CALICE DI VINO, BIRRE NAZIONALI ED ESTERE	€ 3.00
BIRRA ARTIGIANALE	€ 6.50
CAFFE	€ 1.50
LIQUORI	€ 4.00
LIQUORI ESTERI	€ 6.00
GRAPPA	€ 5.00
BOTTIGLIE DI VINO: CHIEDI LA CARTA DEI VINI AL NOSTRO PERSONALE	

## 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