



MENU CREATO DALLO CHEF CRISTIAN LEVERARO

Attenzione: nella lista allergeni sono incluse anche i prodotti per decorazione e contorno.
Chiedi sempre al nostro personale.

LA RED CARD DI FUOCO & VINO

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



Aprendo le danze... dell'appetito

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

TAGLIERE DI SELVAGGINA ¹

Prosciutto di cervo, prosciutto di capriolo, salame di cinghiale e crostini al lardo di Patanegra € 19.80 o 396 pt

TAGLIERE SU E GIU PER LO STIVALE ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA FUOCO&VINO ¹

Coppa piacentina, finocchiona toscana, porchetta di Ariccia, Soppressata calabra e crudo di parma 24 mesi

PICCOLO € 10.20 o 204 pt
MEDIO € 17.50 o 350 pt

PATE' DI FEGATINI DI POLLO ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Al profumo di Brandy con crostoni di pane al profumo di rosmarino

PICCOLO € 8.80 o 176 pt
MEDIO € 14.40 o 288 pt

BATTUTA DI FASSONA ⁴⁻⁷

Con Puntarelle condite, alici, crema di burrata e polvere di pomodoro

€ 15.80 o 316 pt

HURAMAKI MEAT ALL'ITALIANA - 6 PEZZI ¹⁻⁶⁻⁷

Sfoglia al peperone con filadelfia e filetto marinato alla soia, sfoglia alla barbabietola con pollo fritto e crema di zola, rolle' di riso con filadelfia alla rucola e salsiccia in purezza

€ 15.20 o 304 pt

CICORIETTA SALTATA ALL'OLIO ³⁻⁷

Con uovo cotto in bassa temperature, scaglie di pecorino e olio al tartufo bianco

€ 13.50 o 270 pt



Passione per la pasta

I MAMMOLI ¹⁻⁷⁻⁸

Di patata viola con fonduta al castelmagno, polvere di castagne e olio al mandarino

€ 12.80 o 256 pt

IL RISOTTO ⁷

Carnaroli riserva alla barbabietola con crema di zola dolce e speck D.O.P. croccante

€ 13.20 o 264 pt

LE PAPPARDELLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

fresche al ragù di cinghiale con profumo di rosmarino

€ 14.20 o 284 pt



Per i bimbi

PASTA AL POMODORO

€ 7.90 o 158 pt

NUGGETS CON PATATINE

€ 10.00 o 200 pt



Dalla brasa

PINCHOS ALLA SPAGNOLA (SPIEDINI AL VOLO)

PINCHO DI MANZO ⁷⁻¹²	€ 17.40 o 348 pt
PINCHO DI POLLO E GAMBERONI ⁷⁻¹²	€ 18.20 o 364 pt
PINCHO DI PORCAO Lonza marinata alle spezie con salsiccia piccante e peperoni mignon	€ 16.40 o 328 pt

LA GRIGLIA

LA FIORENTINA DI SCOTTONA BAVARESE 1 kg c.ca <i>consigliato per due persone</i> Razza "Simmnethal" frollata dry age 50 giorni	€ 64.20 o 1284 pt
IL DIAFRAMMA 300 gr. c.ca ¹⁰ Di angus australiano marinato al profumo di senape ed erba cipollina	€ 20.20 o 404 pt
PANCIA DI VITELLINO 250 grammi c.ca ⁵⁻⁶ Cotta a bassa temperatura per 12 ore, marinata con la salsa Fuoco&Vino e rifinito nel forno a legna	€ 15.40 o 308 pt
LA COSTATA 550 grammi c.ca Di scottona Bavarese con olio agli aromi e peperoni cafonati	€ 23.60 o 472 pt
MAXI BURGER FUOCO&VINO "WINTER EDITION" ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹² 250 g di fassona farcita di Cheddar Americano, rucola selvatica, pomodorini secchi, porcini saltati, porro fritto e salsa Fuoco&Vino	€ 16.80 o 336 pt

LA FILETTERIA

FILETTO DI CERVO 250 grammi c.ca Con olio aromatico agli aromi provenzali	€ 29.80 o 596 pt
FILETTO DI BUFALA 250 grammi c.ca ¹⁻⁷ nostrano con latte di bufala filate	€ 20.80 o 416 pt
FILETTO DI MAIALINO IBERICO 250 grammi c.ca ⁵⁻⁶ Cotto in bassa temperatura, marinato al cacao e servito con composta di ananas e rosmarino	€ 16.80 o 336 pt
FILETTO DI MANZO "NEW ZEALAND" 250 grammi c.ca ⁷⁻¹² in crosta di spezie, su letto di porcini	€ 23.80 o 476 pt

CONTORNI

Tutti i piatti provenienti dalla brasa saranno accompagnati da verdure di stagione e dalla nostra salsa Fuoco&Vino studiata dal nostro chef.

Tuttavia potete scegliere il vostro contorno extra:

€ 4,00 o 80 pt

PATATINE FRITTE | PATATE ROSSE AL FORNO | VERDURE GRIGLIATE
CICORIA SALTATA A.O.P. | FAGIOLI BORLOTTI ALL'UCCELLETTO



Date una seconda possibilità ai dolci, non alle persone

TIRAMISU' FUOCO E VINO "WINTER EDITION" ¹⁻³⁻⁷	€ 6.00 o 120 pt
BONET DELLA TRADIZIONE IN SPECCHIO DI GRAPPA E POLVERE DI AMARETTO ¹⁻³⁻⁷	€ 6.00 o 120 pt
CREM CAMEL AL PISTACCHIO CON VELA DI CIOCCOLATO FONDENTE ¹⁻³⁻⁷	€ 6.00 o 120 pt
CROSTATINA FRESCA con base ricotta di capra mantecata al dolce e frutti di bosco ¹⁻³⁻⁷	€ 6.00 o 120 pt
DEGUSTAZIONE RUM CON BICCHIERINI AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 7.00 o 140 pt
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE CON FONDANT AL CIOCCOLATO ⁷	€ 6.00 o 120 pt

CARTA DEI VINI

I vini rossi

LOMBARDIA - Nettare dei Santi

PODERE ROVERONE IGT € 20,00

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

COLLI PIACENTINI - Azienda Vicobarone in Ziano Piacentino

* PINOT NERO € 20.00

Grad Alcolica 12.5° - Vino elegante con sentori di piccoli frutti rossi e note speziate, vellutato ed armonico al gusto.

* GOTTURNIO (Frizzante) € 18.50

Grad Alcolica 12.5° - Vino intenso, fragrante al profumo, fruttato e dal perlage intenso e morbido.

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% - 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 14,5% - Colore rubino intenso e profondo, odore caldo e intenso, sapore armonico, asciutto e sapido.

* CHIANTI REDOLO € 17.00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore intenso - gusto morbido e vellutato, profumo dolce con retrogusto fruttato.

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 14% - Colore rosso rubino intenso, odore caratteristico ed intenso, sapore asciutto, caldo e un po' tannico.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 50.00

Grad. Alcolica 14% - Colore rosso rubino brillante tendente al granato, odore caratteristico ed intenso, con richiami ad aromi di geranio, ciliegia e spezie, sapore asciutto, caldo, un po' tannico, robusto, armonico e persistente.

FRIULI - Corte della Contea

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 - Az. Agricola Roccasanta

NEBBIOLO D'ALBA DOC € 40.00

Grad. Alcolica 13,5% - Colore rosso granato, profumo caratteristico, tenue e delicato, sapore caldo ed equilibrato, con tannini dolci che donano morbidezza.

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 14% - 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.

TRAMINER AROMATICO DOC € 22.00

Grad alcolica 12.5 % colore giallo paglierino - intensamente aromatico.

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.

* CHARDONNAY € 15.00

Grad. Alcolica 13%

TRENTINO - Vivaldis

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.

COLLI PIACENTINI - Azienda Vicobarone in Ziano

ORTRUGO (Frizzante) € 20.00

Grad. Alcolica 11,5% - Profumo intenso che ricorda frutti come la pesca bianca e fiore come la camomilla.

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	Caffè	€ 1.50
Panna in bottiglia 0.75	€ 3.00	Bevande	€ 4.00
Pellegrino in bottiglia 0.75	€ 3.00		

 * disponibili al calice € 4.00



Le birre

BIRRA NAZIONALE € 4,00

BIRRA ESTERA € 4,00

BIRRA ARTIGIANALE € 6,50



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	a partire da € 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