



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.*

*\* I prodotti con questo simbolo potrebbero essere congelati in alcuni periodi dell'anno. Chiedi maggiori informazioni al nostro personale.*

### LUNEDÌ

<b>INSALATONA MEDITERRANEA</b> <sup>3-4-7</sup>	<b>€ 12.50</b>
misticanza, pomodorini, carote, tonno all'olio d'oliva, uova sode e mozzarelline	
<b>SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA</b> <sup>1-4-7</sup>	<b>€ 12.20</b>
<b>ORECCHIETTE ALL'ORTOLANA CON PROFUMO DI PEPERONCINO</b> <sup>1-1 1</sup>	<b>€ 11.50</b>
<b>COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE</b> con rucola selvatica e pomodorini <sup>1-3-5</sup>	<b>€ 14.90</b>
<b>* FILETTO DI BRANZINO AL SALMORIGLIO IN CROSTA DI PATATE</b> <sup>4-7</sup>	<b>€ 17.30</b>

### MARTEDÌ

<b>INSALATONA PERE &amp; ZOLA</b> <sup>7-8</sup>	<b>€ 12.50</b>
misticanza, pomodorini, pere, crema di zola e granella di noci	
<b>PENNETTE ALLA FRANCESE</b> <sup>1-7-12</sup>	<b>€ 11.90</b>
cotto alta qualità, piselli al vino bianco e crema di latte	
<b>GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA</b> con filante di bufala e basilico <sup>1-7</sup>	<b>€ 12.50</b>
<b>STRACCETTI DI TACCHINO AL MARSALA</b> su crema di patate al rosmarino <sup>1-2-7</sup>	<b>€ 14.80</b>
<b>* SALMONE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI RUCOLA E POMODORINI</b> <sup>4</sup>	<b>€ 17.20</b>

### 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>1-7-10</sup>	<b>€ 12.50</b>
<b>LASAGNETTA ALLE VERDURE FRESCHE DI STAGIONE</b> <sup>1-7-9</sup>	<b>€ 12.50</b>
gratinata con provola silana	
<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>€ 13.20</b>
con pesto di zucchine speck d.o.p. croccante e ricotta salata	
<b>ARROSTO DI MANZO RIPIENO</b> <sup>3-12</sup>	<b>€ 15.50</b>
con uovo, erbe, crudo di parma e salsa d'arrosto	
<b>* TAGLIATA DI SPADA AL PEPE ROSA E SALSALLO ZAFFERANO</b> <sup>4-7-12</sup>	<b>€ 17.80</b>

## GIOVEDÌ

<b>INSALATONA MEDITERRANEA</b> <sup>3-4-7</sup>	€ 12.50
misticanza, pomodorini, carote, tonno all'olio d'oliva, uova sode e mozzarelline	
<b>CAPPELLI DEL PRETE AI FORMAGGI</b> <sup>1-7</sup>	€ 13.80
con crema di pomodoro e guanciale croccante	
<b>RIGATONI ALLA NORMA</b> <sup>1-5-7</sup>	€ 12.80
<b>POLPETTE FUOCO&amp;VINO</b> su crema di patate al rosmarino <sup>3-5-7</sup>	€ 13.90
<b>IMPEPATE DI COZZE CON CROSTINI AL PREZZEMOLO</b> <sup>14</sup>	€ 12.50

## VENERDÌ

* <b>GAMBERONI ALLA CATALANA</b> con verdure croccanti di stagione <sup>1-2-5-9</sup>	€ 16.80
<b>TROFIE AL RAGU' CLASSICO EMILIANO</b> <sup>1-7-9</sup>	€ 12.80
<b>SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON PESTO ALLA GENOVESE</b> <sup>1-3-7-8</sup>	€ 13.80
pomodorini e ricotta salata	
<b>SOVRACOSCE DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> marinate alla diavola	€ 14.50
* <b>FRITTURA DI SEPIE ALLA JULIENNE</b> con verdure miste di stagione <sup>1-4-5</sup>	€ 17.50

## PIATTI DISPONIBILI TUTTI I GIORNI

<b>TAGLIERE DI SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO</b>	€ 11.20
<b>TARTARE DI CONTROFILETTO BRASILIANO</b> con rucola selvatica, salsa di pomodoro essiccato e crema di pecorino al profumo di tartufo <sup>7</sup>	€ 16.50
<b>TAGLIATA DI CONTROFILETTO URUGUAYANO</b> <sup>7-12</sup>	€ 17.80
con radicchio al vino rosso e scaglie di grana 24 mesi	
<b>FILETTINO DI MAIALINO IBERICO AL CURRY</b> <sup>7</sup>	€ 17.50
<b>PETTO DI POLLO REALE AL PROFUMO DI OLIO AGLI AROMI</b>	€ 16.50
<b>COSTATA BAVARESE ALLA GRIGLIA</b>	€ 21.50
<b>FILETTO BRASILIANO ALLA GRIGLIA</b>	€ 26.50
<b>MAXI BURGER FUOCO &amp; VINO</b> pane burger, carne ripiena di cheddar americano, pomodoro, misticanza, bacon croccante e salsa Fuoco&Vino <sup>1-6-7-10</sup>	€ 15.60

## CONTORNI

PATATINE FRITTE € 5 - INSALATA MISTA € 4 - VERDURE ALLA GRIGLIA € 4

## GOLOSANDO

TIRAMISÙ CLASSICO FUOCO&VINO <sup>1-7-3</sup>	€ 5.00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE CON CIOCCOLATO FONDENTE <sup>7</sup>	€ 5.00
SORBETTO MANTECATO <sup>2-7-8</sup>	€ 4.00
BONET DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE <sup>1-7-3</sup>	€ 5.00

## BEVENDO

ACQUA MICROFILTRATA	€ 2.00
BIBITA, CALICE DI VINO, BIRRE NAZIONALI ED ESTERE	€ 4.00
BIRRA ARTIGIANALE	€ 6.50
CAFFÈ	€ 1.50
LIQUORI	A PARTIRE DA € 4.00
LIQUORI ESTERI	A PARTIRE DA € 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