



FUOCO & VINO

Brasa con Cucina

M E R M E D I T E R A N E E





Aprendo le danze... dell'appetito

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI DAL NOSTRO TERRITORIO

Crudo di parma 24 mesi, Mortadella al pistacchio, Coppa Piacentina, Speck Alto Adige D.o.P, Mocetta Trentina.

PICCOLO € 11.90 o 238 pt
MEDIO € 19.40 o 388 pt

TAGLIERE DI SALAMI NAZIONALE ED INTERNAZIONALI

Felino nostrano, Finocchiona Toscana, Salame di Cinghiale, Chorizo Spagnolo, Verzino di Barzi.

PICCOLO € 12.40 o 248 pt
MEDIO € 20.90 o 418 pt

TOSTATA DI PANE CASERECCIO ¹⁻⁷

Con pomodorini gialli e rossi, bufala affumicata, rucoletta selvatica, olive della riviera e alici del Cantabrico.

€ 16.40 o 328 pt

BATTUTA DI FASSONA DI ANGUS AMERICANO ⁵⁻⁷

Con zucchine croccanti, crema di pomodoro essiccato, scaglie di Castelmagno e polvere di cappero di Pantelleria.

€ 19.90 o 398 pt

CARPACCIO DI FASSONA NAZIONALE ³⁻⁷

In crosta di spezie con radicchio al vino rosso, ricotta di bufala e terra di olive.

€ 20.90 o 418 pt

PROVOLA SILANA ⁷

Al forno, servito in tegame con profumo d'aglio e fiori di origano.

€ 14.90 o 298 pt

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



I primi della cucina Fuoco&Vino

I QUADRELLI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Di chianina e cardoncelli, su fonduta di pecorino, con pomodorini confit e olio allo zafferano.

€ 14.90 o 298 pt

IL RISOTTO ¹⁻⁷⁻⁹

Carnaroli riserva con coulis di fragole, fiocchi di caprino all'erba cipollina e crumble di amaretto.

€ 14.90 o 298 pt

GNOCCHETTI ALL'ORTICA ¹⁻³⁻⁹

Con ragù d'anatra al profumo d'arancia.

€ 13.90 o 278 pt

I CLASSICI DI ORIGINE SPAGNOLA

LA FIORENTINA 1 kg circa - consigliato per due persone

€ 53.90 o 1078 pt

LA COSTATA 450/500 gr circa

€ 24.90 o 498 pt

I PINCHOS *i nostri spiedi spagnoli*

PINCHO DI MANZO ⁷⁻¹²

€ 14.90 o 298 pt

PINCHO DI POLLO E GAMBERONI ²⁻⁷⁻¹²

€ 18.90 o 378 pt

PINCHO DI FILETTO DI MAIALINO IBERICO

al profumo di curry indiano

€ 16.90 o 338 pt

PINCHO DI GAMBERONI REALI alla paprica ²

€ 19.90 o 398 pt

I TOMAHAWK *1 kg circa*

consigliati per due persone, scaloppati e serviti su piastra

TOMAHAWK DI SCOTTONA PRUSSIANA

€ 66.90 o 1338 pt

TOMAHAWK IRLANDESE

€ 70.90 o 1418 pt

TOMAHAWK SCOZZESE

€ 71.90 o 1438 pt

TOMAHAWK DI MAIALINO IBERICO

alle spezie provenziali (x1 persona 450 gr circa)

€ 16.90 o 338 pt

LA FILETTERIA *250 gr circa*

FILETTO DI BUFALA in purezza

€ 21.90 o 438 pt

FILETTO DI MAIALINO IBERICO ¹²

in crosta di spezie, cotto a bassa temperatura e glassato con salsa balsamica

€ 18.90 o 378 pt

FILETTO BRASILIANO ⁵⁻⁶⁻⁷ in crosta di parmigiano & salsa Fuoco&Vino

€ 30.90 o 618 pt

FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE ¹⁻⁵ con porcini e porro croccante

€ 27.40 o 548 pt

FILETTO DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO JACK'S CREEK in purezza

€ 36.90 o 738 pt





SPECIALE BRASA

IL CONIGLIO RIPIENO ¹⁻⁸⁻¹²

spezie lardellate, pasta di pane: tutto cotto in bassa temperatura e grigliato, accompagnato con sugo d'arrosto
€ 16.40 o 328 pt

LE RIBS ⁶⁻¹⁰⁻¹² di maialino nazionale: marinate con

senape di Dijon, soia, salsa worcester e Talisker
€ 16.90 o 338 pt

IL DIAFRAMMA 350 gr circa ⁵⁻⁶

di Angus Americano marinato con salsa Fuoco&Vino
€ 23.40 o 468 pt

LOLLIPOP DI POLLO ⁵⁻⁶

glassati con salsa dello chef
€ 14.90 o 298 pt

HAMBURGER DI ANGUS AMERICANO ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

Pane Burger, carne di Angus americano farcita con cheddar, misticanza, pomodoro, zucchine croccanti, cipollotti borretani e Castelmagno in scaglie.
€ 17.40 o 348 pt



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

Contorni extra € 5.00 o 100 pt

PATATINE FRITTE

PATATE AL FORNO

VERDURE GRIGLIATE

SPINACI SALTATI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

ZUCCHINE ESCABECHE

Dolci & Bevande



Date una seconda possibilità ai dolci, non alle persone

LATTE IN PIEDI AL PASSION FRUIT CON CREMINO AL MOU ⁷	€ 7.00 o 140 pt
CREME BRULEE ALLA LIQUIRIZIA D.O.P. CALABRA ³⁻⁷	€ 7.00 o 140 pt
CROSTATINA AL LIMONE DI SORRENTO CON SALSA ALLE FRAGOLE ¹⁻³⁻⁷	€ 7.00 o 140 pt
TIRAMISU' FUOCO E VINO ¹⁻³⁻⁷	€ 6.00 o 120 pt
DEGUSTAZIONE RUM CON BICCHIERINI AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 8.00 o 160 pt
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE CON CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6.00 o 120 pt



Beverage

ACQUA MICROFILTRATA	€ 2.00
ACQUA IN BOTTIGLIA	€ 3.00
BEVANDE ANALCOLICHE	€ 4.00
BIRRE NAZIONALE ED ESTERE 0.33 CL	€ 4.00
BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA 0.33 CL	€ 7.00
LIQUORI NAZIONALI	A partire da € 5.00
LIQUORI ESTERI	A partire da € 6.00
GRAPPE	A partire da € 6.00
WHISKEY - COGNAC - RUM	A partire da € 7.00

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

LA RED CARD DI FUOCO&VINO

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