



FUOCO  
& VINO

Brasa con Cucina



## MENU DELLA SETTIMANA

### LUNEDÌ

#### **INSALATONA FUOCO&VINO** <sup>3-7-10</sup>

Misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, uova sode, pollo grigliato, scamorza a julienne e vinaigrette alla senape antica.

€ 13.20

#### **ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA** <sup>1-7</sup>

Bocconcini di mozzarella, rucola selvatica, pomodorini, olive taggiasche e olio al basilico.

€ 12.20

#### **SPAGHETTO CON 'NDUJA** <sup>1-7-8</sup>

Con crema di pecorino e polvere di pistacchio.

€ 13.80

#### **ROAST BEEF DI FASSONA** <sup>7</sup>

Con rucola selvatica, scaglie di pecorino e pomodorini confit.

€ 15.90

#### **TAGLIATA DI PESCE SPADA** \*

Con crudites di zucchine marinate al profumo di menta.

€ 17.80

### MARTEDÌ

#### **INSALATONA FUOCO&VINO** <sup>3-7-10</sup>

Misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, uova sode, pollo grigliato, scamorza a julienne e vinaigrette alla senape antica.

€ 13.20

#### **INSALATA DI RISO VENERE** <sup>7-9</sup>

Con verdure croccanti di stagione, bufala D.O.P. e julienne di crudo 24 mesi.

€ 14.20

#### **PENNETTE CON POMODORINI FRESCHI ROSSI E GIALLI** <sup>1</sup>

Al profumo di basilico.

€ 12.20

#### **JULIENNE DI TACCHINO** <sup>3-5</sup>

Con salsa tonnata, polvere di pomodoro e fiore di capperi.

€ 15.20

#### **SALMONE MARINATO** \*

Con aneto e agrumi, accompagnato da panna acida, germogli di pisello e granella di nocciole.

€ 17.80

## MERCOLEDÌ

### **INSALATONA FUOCO&VINO** <sup>3-7-10</sup>

Misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, uova sode, pollo grigliato, scamorza a julienne e vinaigrette alla senape antica.

€ 13.20

### **INSALATINA DI FARRO ALLA LIGURE** <sup>1-5-7</sup>

Patate croccanti, fagiolini freschi, pesto alla genovese e scaglie di ricotta salata.

€ 12.90

### **PACCHERI AL RAGU' BIANCO** <sup>1-5-9</sup>

Al profumo di timo.

€ 14.20

### **POLPETTE FUOCO&VINO** <sup>1-3-5-7</sup>

Su crema tiepida e olio agli aromi.

€ 13.80

### **FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON CRUDITES ALLA MEDITERRANEA \***

Concassè di pomodoro, olive taggiasche, capperi e basilico fresco.

€ 18.20

## GIOVEDÌ

### **INSALATONA FUOCO&VINO** <sup>3-7-10</sup>

Misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, uova sode, pollo grigliato, scamorza a julienne e vinaigrette alla senape antica.

€ 13.20

### **CARPACCIO DI POMODORO** <sup>7</sup>

Con bufala affumicata e fiori di origano.

€ 12.80

### **TORTELLO DI RICOTTA E SPINACI** <sup>1-7-9-12</sup>

Con crema di pomodoro e petali di grana.

€ 14.20

### **TOMAHAWK DI SUINO ALLA GRIGLIA**

Con profumo di rosmarino.

€ 16.90

### **TOSTATA DI PANE CASERECCIO** <sup>1-4-9-12</sup>

Con insalata di polipo\* alla catalana.

€ 18.20



## MENU DELLA SETTIMANA

### VENERDÌ

#### INSALATONA FUOCO&VINO <sup>3-7-10</sup>

Misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, uova sode, pollo grigliato, scamorza a julienne e vinaigrette alla senape antica.

€ 13.20

#### TORTIGLIONI CACIO & PEPE <sup>1-7</sup>

€ 13.80

#### PAPPADELLE <sup>1-7</sup>

Con crema di peperoni e ricotta salata.

€ 13.50

#### SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA <sup>1-12</sup>

Con zucchine croccanti.

€ 14.80

#### GAMBERONI FRITTI \* <sup>2</sup>

Su insalatina di rucola e pomodorini.

€ 18.20

### PIATTI DISPONIBILI TUTTI I GIORNI

#### TAGLIERE DI SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO

€ 12.20

#### TARTARE DI FASSONA IN PUREZZA <sup>7</sup>

Con rucola selvatica, pomodorini confit e scaglie di pecorino.

€ 16.90

#### SOVRACOSCE DI POLLO MARINATE ALLA GRIGLIA

€ 14.90

#### NODINO DI VITELLO GRIGLIATO AGLI AROMI

€ 17.20

#### COSTATA SPAGNOLA GRIGLIATA IN PUREZZA

€ 21.90

#### FILETTO NAZIONALE ALLA GRIGLIA

€ 25.40

#### MAXI BURGER FUOCO & VINO <sup>1-6-7-10</sup>

Pane burger, carne ripiena di cheddar americano, pomodoro, misticanza, bacon croccante e salsa Fuoco&Vino.

€ 16.20

### CONTORNI

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

## GOLOSANDO

TIRAMISÙ CLASSICO FUOCO&VINO <sup>1-7-3</sup>	€ 5.00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE <sup>7</sup>	€ 5.00
SORBETTO MANTECATO <sup>2-7-8</sup>	€ 4.00

## BEVENDO

ACQUA MICROFILTRATA	€ 2.00
BIBITA / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE	€ 4.00
BIRRA ARTIGIANALE	€ 7.00
CAFFE	€ 1.50
LIQUORI	A PARTIRE DA € 4.00
LIQUORI ESTERI	A PARTIRE DA € 6.00
GRAPPA	€ 5.00

## 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.


\* I prodotti con questo simbolo potrebbero essere congelati in alcuni periodi dell'anno.

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

### **PIEMONTE - Az. Agricola Roccasanta**

**NEBBIOLO D'ALBA DOC € 30.90** Grad. Alcolica 13,5%

 \* **DOLCETTO € 23.50 - € 6** Grad. Alcolica 12,5%

 \* **BARBERA € 22.80 - € 6** Grad. Alcolica 13,5%

### **LOMBARDIA - Nettare dei Santi**

**PODERE ROVERONE IGT € 21,90** Grad. Alcolica 13%

### **COLLI PIACENTINI - Azienda Vicobarone in Ziano Piacentino**

 \* **PINOT NERO € 23.90 - € 6** Grad. Alcolica 12,5%

**GOTTURNIO (Frizzante) € 20.90** Grad. Alcolica 12,5%

### **VENETO - Casa vitivinicola Tinazzi**

**VALPOLICELLA DOP € 34.90** Grad. Alcolica 13%

**DUGAL CABERNET SAUVIGNON - MERLOT IGP € 33.90** Grad. Alcolica 14%


**AMARONE DOC la bastia Ca' de RoCCHI € 58.90** Grad. Alcolica 15%

**PRATO DEL FAGGIO € 36.90** Grad alcolica 14%

**RIPASSO SUPERIORE € 44.90** Grad Alcolica 14%

### **ABRUZZO - Casal Thaulero**

 \* **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP € 16.90 - € 4** Grad. Alcolica min 13%

 \* **SANGIOVESE € 15.90 - € 4** Grad. Alcolica 13%

### **SARDEGNA - Vigneti Zanatta**

**CANNONAU DOC € 27.90** Grad. Alcolica 13,5%

### **FRIULI - Corte della Contea**

 \* **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ISONZO DOC € 26.40 - € 7** Grad. Alcolica 12,5%

**CABERNET SAUVIGNON € 26.90** Grad. Alcolica 12,5%

### **TOSCANA - AZIENDA AGRICOLA CASALE - DAVIDDI**

**NOBILE DI MONTEPULCIANO € 38.90** Grad. Alcolica 13,5%

### **TOSCANA - AZIENDA AGRICOLA ASINTONE SSA**

 \* **MORELLINO DI SCANSANO € 22.90 - € 6** Grad. Alcolica 14%.

### **TOSCANA - Cantina Nistri**

**CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG € 27.90** Grad. Alcolica 14,5%

### **TOSCANA - AZIENDA AGRICOLA I MORI**

 \* **CHIANTI COLLI FIORENTINI € 18.90 - € 5** Grad. Alcolica 13/13,5 %

### **TOSCANA - Ferrari IRIS**

**ROSSO DI BOLGHERI DOC € 29.90** Grad. Alcolica 14%


### **TOSCANA, MONTALCINO - Podere Canneta**

**ROSSO DI MONTALCINO DOC € 31.90** Grad. Alcolica 14%

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 56.90** Grad. Alcolica 14%

### **PUGLIA**

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOP € 33.90** Grad. Alcolica 14,5%

 \* **NEGROAMARO € 26.90 - € 7** Grad. Alcolica 14%

### **SICILIA - TENUTA GORGHI TONDI**

**COSTE A PREOLA - NERO D'AVOLA BIO € 23.80** Grad. Alcolica 14%

**SYRAH € 23.50** Grad. Alcolica 13%





## VINI BIANCHI

### **VENETO - CANTINA TINAZZI**

**LUGANA € 34.20** Grad. Alcolica 12.5%

### **ABRUZZO - Casal Thaulero**

 \* **CHARDONNAY € 15.90 - € 4** Grad. Alcolica 13%

 \* **PASSERINA IGP € 17.90 - € 5** Grad. Alcolica 13%

### **Colli Piacentini - Azienda Vicobarone in Ziano**

**ORTRUGO (Frizzante) € 21.60** Grad. Alcolica 11.5%

### **SICILIA - TENUTA GORGHI TONDI**

**COSTE A PREOLA - GRILLO BIO € 23.80** Grad. Alcolica 12%

**ZIBIBBO € 23.90** Grad. Alcolica 11.5%

### **CAMPANIA - Cantine Terranera**

 \* **FALANGHINA CAMPANIA IGT € 21.90 - € 6** Grad. Alcolica 12,5%

### **SARDEGNA - VIGNETI ZANATTA**

**VERMENTINO DI SARDEGNA € 26.20** Grad. Alcolica 12.5%

## BOLLICINE

### **FRIULI - Corte della Contea**

**PROSECCO VALDOBBIADENE € 27.40** Grad. Alcolica 11%

 \* **CUVEE' DELLA CORTE**

**EXTRA DRY MILLESIMATO € 18.90 - € 5** Grad. Alcolica 11%

### **ELISABETTA ABRAMI - PROVAGLIO D'ISEO**

**FRANCIACORTA BIOLOGICO BRUT € 43.60** Grad. Alcolica 12.5%



**Fuoco & Vino**  
Brasa con Cucina



**fuoco\_vino**



**Lasciaci una recensione**  
su TripAdvisor!