



MENU DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

| | |
|--|---------|
| CARPACCIO DI POMODORO ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹² Ramato con mozzarella in carrozza, olio evo, alici di sicilia e origano. | € 12.00 |
| RISOTTO CARNAROLI ²⁻⁷⁻⁹⁻¹² Con zucchine croccanti e gambero saltato al lime. | € 14.00 |
| TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI ¹⁻¹² | € 12.50 |
| FETTINA DI MANZO Alle erbe provenzali con patate al forno. | € 15.00 |
| FILETTO DI ORATA * ¹⁻⁴⁻¹² In crosta di zucchine gratinato al profumo di timo. | € 17.50 |

MARTEDÌ

| | |
|---|---------|
| CAESAR SALAD ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² Iceberg, bocconcini di pollo, scaglie di grana, pane croccante e salsa dello chef. | € 12.00 |
| RISOTTO ALLA MONZESE ⁷⁻⁹ | € 13.00 |
| SPAGHETTONI ¹⁻¹²⁻¹⁴ Alle cozze con pomodorini e 'nduja. | € 13.00 |
| BRACIOLA DI MAIALINO IBERICO Alla griglia con patate al forno. | € 14.50 |
| GAMBERONI * ²⁻⁹⁻¹² Spadellati alla diavola con verdure saltate. | € 17.50 |

MERCOLEDÌ

| | |
|---|---------|
| INSALATONA MARE E MONTI ²⁻¹² Misticanza, pomodorini, carote julienne, finocchi croccanti, porcini e gamberoni saltati. | € 15.00 |
| RISO VENERE Saltato con pomodorini, asparagi e pollo al curry. | € 13.50 |
| FUSILLI ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ Con polipetti alla luciana. | € 14.00 |
| POLPETTINE ⁹⁻¹² Al vino bianco con piselli e patate. | € 13.50 |
| SEPPIA CROCCANTE * ⁴⁻⁵⁻¹⁴ Con verdure miste di stagione. | € 16.50 |

GIOVEDÌ

| | |
|--|---------|
| INSALATONA "VERSO LA PRIMAVERA" ⁷ Misticanza, pomodorini, finocchi croccanti, julienne di verdure grigliate e stracciatella di burrata. | € 13.00 |
| RISOTTO AI PROFUMI DI MARE * ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ Con olio al prezzemolo al profumo di timo. | € 15.00 |
| RIGATONI ¹⁻⁹ Al ragù classico emiliano. | € 13.00 |
| SALAMELLA MANTOVANA Alla griglia con cipolla e peperoni brasati. | € 15.00 |
| FILETTO DI BRANZINO * ⁴ Agli aromi con patate al forno. | € 17.50 |

VENERDÌ

| | |
|---|---------|
| IRIDE DI VERDURE GRIGLIATE CON TOMINO ⁷ Alla griglia e olio agli aromi. | € 14.00 |
| RISOTTO CON SALMONE AFFUMICATO ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² Con rucola selvatica. | € 14.50 |
| LINGUINI ALL'NDUJIA ¹⁻⁹⁻¹² Con salsiccia e funghi porcini. | € 14.50 |
| SCALOPIA DI MAIALINO IBERICO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹² Alla milanese, vestita con porcini e scamorza. | € 16.00 |
| POLIPETTI IN UMIDO * ⁹⁻¹⁴ Con patate e fagioli. | € 16.50 |

CONTORNI € 5

PATATINE FRITTE

INSALATA MISTA

VERDURE ALLA GRIGLIA

* I prodotti con questo simbolo possono essere surgelati in certi periodi dell'anno.

PIATTI DISPONIBILI TUTTI I GIORNI

| | |
|---|---------|
| TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI | € 12.20 |
| TARTARE DI FASSONA ⁷ Con rucola selvatica, pomodorini confit e scaglie di pecorino. | € 16.90 |
| TAGLIATA DI CONTROFILETTO BRASILIANO CON PORCINI | € 18.20 |
| SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA | € 15.00 |
| FILETTO NAZIONALE ALLA GRIGLIA | € 19.50 |
| COSTATA "RAZZA ITALIANA" <i>dry age 30+ 0.5 kg circa</i> | € 34.00 |
| TOMAHAWK BAVARESE ⁷⁻⁹⁻¹² <i>1 kg circa per due persone</i> Vestito di funghi porcini e scamorza affumicata, ripassato nel forno a legna. | € 53.00 |
| PULLED PORK ¹⁻⁷⁻¹⁰ Alla birra rossa con cremoso di fontina, pomodori secchi, rucola e senape al miele, avvolto da pane alla curcuma di Fuoco&Vino. | € 17.00 |
| PINCHO DI CARNI DI ORIGINE IBERICA Con salsiccia, pancetta fresca e coppa. | € 16.50 |
| PINCHO DI SOVRACOSCIA DI POLLO ⁶ Marinato con salsa Fuoco&Vino. | € 15.00 |



GOLOSANDO

| | |
|---|--------|
| TIRAMISÙ FUOCO&VINO ¹⁻⁷⁻³ | € 5.00 |
| SGROPPINO AL LIMONE ²⁻⁷⁻⁸ | € 4.00 |
| CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL MARASCHINO E PEPE ROSA ACCOMPAGNATO DA GELATO ALLE MORE ⁷⁻¹² | € 7.00 |



BEVENDO

| | |
|---|----------------------------|
| ACQUA MICROFILTRATA | € 2.00 |
| BIBITA / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE | € 4.00 |
| BIRRA ARTIGIANALE | € 7.00 |
| CALICE DI VINO CHIEDI LA CARTA AL NOSTRO PERSONALE | A PARTIRE DA € 4.00 |
| CAFFE | € 1.50 |
| LIQUORI NAZIONALI | A PARTIRE DA € 5.00 |
| 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 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 |



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciati una recensione
su TripAdvisor!