



Brasa con Cucina

Menu degustazione



DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

€ 50 a persona

Antipasto servito centro tavola:

Gran varietà di salumi al tagliere - piccolo (prosciutto di Parma 20 mesi, pancetta della Valdossola, speck ai mirtilli, finocchiona, salame al tartufo, il tutto accompagnato da torta frita piacentina¹⁻⁵).

Battuta di Fassona smidollata con caviale di limone, crema di parmigiano e songino fresco⁷.

Fiorentina d "razza lombarda" dry age 30 + 1 kg circa Contorno patate al forno.

Tiramisù Fuoco&Vino.

Acqua microfiltrata e caffè.

DEGUSTAZIONE RUBIA GALLEGA

€ 60 a persona

Antipasto servito centro tavola:

Gran varietà di salumi al tagliere - medio (prosciutto di Parma 20 mesi, pancetta della Valdossola, speck ai mirtilli, finocchiona, salame al tartufo, il tutto accompagnato da torta frita piacentina¹⁻⁵).

Le tagliatelle al rosso pomodoro con ragù di coniglio al profumo di tartufo bianco¹⁻⁷⁻⁹.

Costata di pura "Rubia Gallega" dry age 40+ 900 gr. circa. Accompagnata da contorni tipici spagnoli.

Sfera glassata al cioccolato con cuore di lampone.

Acqua microfiltrata e caffè.

Indicazioni

- Il menu degustazione parte da minimo 2 persone;
- Non si possono avere menu degustazioni diversi nello stesso tavolo;
- Vini e birre sono esclusi, visionate la nostra nuova carta vini.

Antipasti e Primi



Stuzzicando l'appetito

GRAN VARIETA' DI SALUMI AL TAGLIERE

Prosciutto di parma 20 mesi, pancetta della valdossola, speck ai mirtilli, finocchiona, salame al tartufo, il tutto accompagnato da torta frita piacentina.

PICCOLO € 16 o 320 pt
MEDIO € 20.50 o 410 pt



RIAVVOLTO DI COPPA IBERICA¹⁻⁷

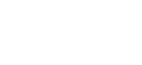
Farcito con caciocavallo silano stagionato con profumi di provenza, accompagnato da salsa di senape antica e prugne caramellate.

€ 19.50 o 390 pt

PORCHETTA DI ARICCIA IN BELLAVISTA⁷

Tagliata al coltello con pecorino di fossa e confettura di cipolla di tropea.

€ 18 o 360 pt



BATTUTA DI FASSONA SMIDOLLATA⁷

Con caviale di limone, crema di parmigiano e songino fresco.

€ 24 o 480 pt

MEDAGLIONE DI BRIE¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸

In crosta di pane su letto di scarola condita con alici di Sicilia, uvetta sultanina e pinoli tostatati.

€ 15.50 o 310 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

IL RISOTTO CARNAROLI RISERVA⁷⁻⁹

Alla "cacio e pepe" con guanciale croccante e porri caramellati.

€ 13.50 o 270 pt

I TORTELLI¹⁻³

Con sfoglia 30 tuorli, farciti con prosciutto crudo 20 mesi, crema di asparagi e uovo cotto a bassa temperatura ricoperto con crosta di parmigiano.

€ 14.50 o 290 pt

LE TAGLIATELLE¹⁻³⁻⁵⁻⁷

Al rosso pomodoro con ragù di coniglio al profumo di tartufo bianco.

€ 14 o 280 pt

Dalla brasa

Tutti i piatti provenienti dalla brasa saranno accompagnati dalla nostra salsa Fuoco&Vino studiata dal nostro chef.

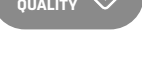
LA FILETTERIA^{250 gr circa}

FILETTO NAZIONALE⁷⁻¹¹

Con radichio brasato al vino rosso e crema di gorgonzola dolce.
€ 19.50 o 390 pt

FILETTO IRLANDESE

Allevato a pascolo servito in purezza.
€ 21 o 420 pt



FILETTO DI PULEDRO

Italiano affumicato con legno di mesquite.
€ 22 o 440 pt

FILETTO DI BISONTE

Nord americano, servito al piatto.
€ 39 o 780 pt



I CLASSICI DALLA GRIGLIA



FIorentina di Pura "RUBIA GALLEGA"

Dry age 40 + 1,2 kg circa per 2 o più persone
Accompagnata da contorni tipici spagnoli.
€ 109 o 2180 pt

COSTATA DI PURA "RUBIA GALLEGA"

Dry age 40 + 900 gr. circa per 2 persone
Accompagnata da contorni tipici spagnoli.
€ 72 o 1440 pt

FIorentina "RAZZA LOMBARDA"

Dry age 30 + 1 kg circa per 2 persone
€ 60 o 1200 pt

COSTATA "RAZZA ITALIANA"

Dry age 30 + 0,5 kg circa
€ 34 o 680 pt

SPECIALITÀ FUOCO&VINO



STINCO DI CINGHIALE⁹

Cotto a bassa temperatura servito con salsa di cottura.
€ 21 o 420 pt



TOMAHAWK BAVARESE⁷⁻⁹⁻¹²

1 kg circa per 2 persone
Vestito con funghi porcini e scamorza affumicata ripassato in forno a legna.
€ 53 o 1060 pt

COSTOLETTA D'AGNELLO¹⁻³⁻⁵

Nazionale, alla milanese, con profumi di timo, pomodori secchi, rucola e senape al miele.
€ 18 o 360 pt



PULLED PORK¹⁻⁷⁻¹⁰

Alla birra rossa con cremoso di fontina, pomodori secchi, rucola e senape al miele, avvolto dal pane alla curcuma di nostra produzione.
€ 17 o 340 pt

I PINCHOS ALLA SPAGNOLA

PINCHO DI CARNI DI ORIGINE IBERICA

Con salsiccia, pancetta fresca e coppa.
€ 16.5 o 330 pt

PINCHO DI SOVRACOSCIA DI POLLO⁶

Marinato con salsa Fuoco&Vino.
€ 15 o 300 pt

CONTORNI € 5 o 100 pt

PATATE AL FORNO
PATATE PASTICCATE con cipolla e beacon
PATATE FRITTE⁵
INSALATA MISTA
GRAN IRIDE DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Per concludere



Per i bimbi

PASTA AL POMODORO¹

€ 8

RISOTTO MILANESE⁷

€ 8

NUGGETS CON PATATINE⁵⁻¹

€ 10

HAMBURGER CON PATATINE⁵⁻¹

€ 10



Date una seconda possibilità ai dolci, non alle persone

TIRAMISU' CLASSICO FUOCO&VINO CON POLVERE DI AMARETTO

E PROFUMO DI CIOCCOLATO¹⁻³⁻⁷

€ 7



TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON PERE GLASSATE AL BAROLO SERVITO CALDO¹⁻³⁻⁷

€ 7

PASTA SFOGLIA ALL'ANTICA CON MELE SALTATE AL BRANDY, GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO E UVETTA SULTANINA¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²

€ 7

COPPA ALLA CREMA DI LATTE CON NOCCIOLE D'ALBA, AMARENE SCIROPATE E LIMONE CANDITO⁷⁻⁸

€ 7



CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL MARASCHINO E PEPE ROSA ACCOMPAGNATO DA GELATO ALLE MORE⁷⁻¹²

€ 7

SFERA GLASSATA AL CIOCCOLATO CON CUORE DI LAMPONE¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8

DEGUSTAZIONE RUM CON BICCHIERINI AL CIOCCOLATO FONDENTE⁷⁻⁸

€ 8

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.



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lascia una recensione su TripAdvisor!