



Brasa con Cucina

Al Fuoco&Vino non si paga né pane, né acqua e né coperto



MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto servito centro tavola:

Prosciutto crudo della Maremma Toscana accompagnato da giardiniera di verdure e focaccia di grano duro ¹⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

Tartacos fusion: Tartare di Fassona delle Lande piemontesi su insalata croccante con guacamole, crema di stracchino e salsa messicana ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

Sfera croccante con crema di latte e pollo agli aromi, soffice di squacquerone D.O.P. e crema di rucola ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Fiorentina di vacca piemontese delle langhe cuneesi da 1.3 kg circa accompagnata da patate al forno

Tiramisù Fuoco&Vino alla tazza ¹⁻³⁻⁷

Acqua microfiltrata e caffè

€ 55 a persona

Indicazioni

- Il menu degustazione parte da minimo 2 persone;
- Non si possono avere menu degustazioni diversi nello stesso tavolo;
- Vini e birre sono esclusi, potete visionare la nostra nuova carta vini o ordinare il vino della casa a € 5.



Stuzzicando l'appetito

ASSORTIMENTO DI SALUMI DELLA VALDOSSOLA ¹⁻⁵⁻⁸

serviti con torta piacentina

€ 16



TARTACOS FUSION ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

tartare di Fassona delle Lande piemontesi su insalata croccante con guacamole, crema di stracchino e salsa messicana

€ 14.5

PROSCIUTTO CRUDO DELLA MAREMMA TOSCANA ¹⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

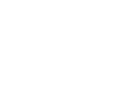
accompagnato da giardiniera di verdure e focaccia di grano duro

€ 14

SFERA CROCCANTE ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

con crema di latte e pollo agli aromi, soffice di squacquerone D.O.P. e crema di rucola

€ 14.5



SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO AL FINOCCHIETTO ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸

in crosta di cialda siciliana con granella di pistacchio e ricotta vaccina al limone candito

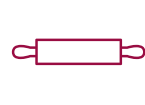
€ 13.5

TARTARE D'ANATRA ⁶⁻⁸

con soncino fresco, scaglie di castagne, perle di melograno e soia vaporizzata

€ 16

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



I primi della cucina Fuoco&Vino

L' AUTENTICA CARBONARA ¹⁻³⁻⁷

con ricetta classica romana

€ 14.5

TAGLIOLINI AL CACAO AMARO ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

di origine sudamericana con ragù d'anatra e medaglione di formaggio di capra dell'astigiano

€ 15

RISOTTO CARNAROLI ⁷⁻¹²

con crema di ceci al timo, brunoise di speck del Trentino e cialda di pecorino

€ 14



PINCHO ROLLS

ROLLS DI MANZO ⁷⁻¹²

condite con crema di pomodori secchi, mozzarella fresca e rucola selvatica

€ 19

ROLLS DI TACCHINO ⁷

con zucchine e provola di Agerola D.O.P.

€ 18

ROLLS DI MAIALINO IBERICO ⁷

con 'nduja di Spilinga, scamorza affumicata e polvere di peperoni

€ 19

LA FILETTERIA

CHATEAUBRIAND ⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

di filetto bavarese da 600 gr accompagnato dalle salse dello chef

€ 55 consigliato per due persone



FILETTO DI ZEBRA SUDAFRICANA

da 240 gr servito in purezza

€ 33.5

FILETTO NAZIONALE ¹⁻⁷

alla griglia da 240 gr gratinato in crosta di spezie di Provenza

€ 22



FILETTO NEW ZEALAND

da 240 gr affumicato ai profumi d'arancio di Sicilia

€ 25

FILETTO DI MAIALINO IBERICO

da 240 gr in crosta di Jamón Bellota, cotto a bassa temperatura e rosolato in forno

€ 24

LA CASA DE ESPAÑA

TOMAHAWK 1.2 KG

DRY AGED 30 +



TOMAHAWK DI VACCA FRISONA HOLDSTEIN

da pascoli polders olandesi

€ 67

TOMAHAWK DI VACCA DELLE LANGHE

cuneesi allevata a pascolo

€ 61

LE CARNI CON OSSO

DRY AGED 30 + / 40 +

FIorentina YOUNG BULL DI ORIGINE BAVARESE

da 1.3 kg circa € 62



FIorentina DI VACCA PUTA DI ORIGINE GALIZIANA

da 1.3 kg circa € 89

LA CASA DE ESPAÑA

FIorentina DI VACCA PIEMONTESE

DELLE LANGHE CUNEESI

da 1.3 kg circa € 66

COSTATA YOUNG BULL DI ORIGINE BAVARESE

da 0.60 kg circa € 34

COSTATA DI VACCA PIEMONTESE

DELLE LANGHE CUNEESI

da 0,60 kg circa € 38

COSTATA DI VACCA PUTA DI ORIGINE GALIZIANA

da 0.8 kg circa - consigliato per due persone

€ 61

LA CASA DE ESPAÑA

DUE SALTII FUORI DALLA GRIGLIA

RIBS COTTE A BASSA TEMPERATURA ¹⁻²

con mosto di vino rosso

€ 16

PALETA D'AGNELLO IBERICO ⁹⁻¹²

cotta a bassa temperatura

€ 38 consigliato per due persone



PUNTE DI MANZO ⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²

in salsa fuoco e vino cotte in forno a legna

€ 20

OSSOBUCO DI VITELLO ¹⁻⁸⁻⁹⁻¹²

della tradizione meneghina con gremolata di verdure

€ 17



BURGER FUOCO&VINO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²

250gr di hamburger di filetto, pomodoro, insalata riccia, bacon, uovo fritto e salsa Fuoco&Vino

€ 18

CONTORNI € 6

Patate al forno aromatizzate al rosmarino

Patate dippers ⁵

Misticanza fresca assortita di stagione

Punte di asparagi saltati con burro e parmigiano ⁷

Ratatuille di verdure saltate al profumo di timo

Patate rosse al forno con formaggio fuso delle valli trentine al profumo di rosmarino



DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ FUOCO&VINO ALLA TAZZA ¹⁻³⁻⁷

€ 6

CROSTATA AL ROSA CON CREMA PASTICCERA,

FRUTTA DI STAGIONE E PROFUMO DI ALCHERMES ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

€ 6.5

TORTA DI CIOCCOLATO FONDATE E BANANE SERVITA CON PANNA SOFFICE ¹⁻³⁻⁷

€ 6.5

MOAICO DI FRUTTA FRESCA CON CREMA PASTICCERA E MERINGHE ¹⁻³⁻⁷

€ 6

CREPES CON NUTELLA, FRUTTI DI BOSCO, PANNA E GRANELLA DI NOCCIOLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 6

DEGUSTAZIONE DI RUM

€ 9

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenute 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



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciaci una recensione
su TripAdvisor!