



MENU DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

PARMIGIANA DI MELANZANE CON PROVOLA DI AGEROLA ¹⁻⁵⁻⁷	€ 14
SPAGHETTI AL RAGU DI POLIPO UMBRIACO* ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	€ 16
CHICCHE DI PATATE ALLA SORRENTINA CON OLIO AL BASILICO ¹⁻⁷	€ 13
SOVRACOSCIE DI POLLO ALLA GRIGLIA AI PROFUMI DI PROVENZA	€ 15
SEPPIA IN UMIDO CON FAGIOLINI AL PROFUMO DI PESTO* ⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴	€ 17

MARTEDÌ

CREMA DI PORRI E PATATE CON CROSTINI AROMATIZZATI ALLA PAPRIKA ¹⁻⁷⁻⁹	€ 12
TORTIGLIONI ALLA CARBONARA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷	€ 13
PAPPADELLE CON POMODORINI, PESCE SPADA E MELANZANE AL FUNGHETTO* ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁹	€ 16
BOCCONCINI DI VITELLO BRASATI AL VINO ROSSO E PISELLI NOVELLI ¹⁻¹²	€ 16
FILETTO D'ORATA IN UMIDO CON I PROFUMI MEDITERRANEI* ⁴⁻¹²	€ 18

MERCOLEDÌ

PROVOLA AL FORNO CON PORCINI SALTATI ⁷⁻⁹	€ 12
RISOTTO AL GORGONZOLA CON NOCI PECAM E OLIO AL BASILICO ⁷⁻⁸	€ 14
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON PROFUMO DI LIME* ¹⁻¹²⁻¹⁴	€ 16
STRACCETTI DI MANZO SALTATI CON CARCIOFI AL PROFUMO DI TIMO ⁵⁻¹²	€ 16
SCALOPIA DI PESCE SPADA RIPASSATA AL FORNO CON PATATE E PISELLI* ⁴⁻¹²	€ 18

GIOVEDÌ

CLASSICO DELLA TRADIZIONE PASTA E FAGIOLI CON PASTA CHE C'E E NON C'E ¹⁻⁷⁻⁹	€ 12
PACCHERI CON PORCINI, POMODORINI E SCAGLIE DI PECORINO ¹⁻⁷⁻⁹	€ 14
RISOTTO AL NERO CON SEPIE CROCCANTI* ⁴⁻⁷⁻⁹	€ 16
TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI SPEZIE* ¹⁻⁴⁻⁷	€ 18
POLPETTINE FUOCO E VINO IN SALSA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹	€ 15

VENERDÌ

GAMBERONI SPADELLATI AL TIMO CON SALSA MEXICANA* ⁴⁻⁹⁻¹⁴	€ 16
SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA ¹⁻⁷⁻⁹	€ 15
GHOCCHETTI SALTATI CON SALMONE E PUNTE DI ASPARAGI* ¹⁻⁷⁻⁹	€ 16
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON RADICCHIO E SCAGLIE DI PECORINO ⁷⁻¹²	€ 17
POLIPETTI BRASATI AL VINO ROSSO E CORIANDOLO* ⁹⁻¹²⁻¹⁴	€ 18

IL MEGLIO DELLA GRIGLIA PER TUTTI I GIORNI

VALIDO SOLO A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

TARTARE DI CARNE CON CARCIOFI FRITTI E PECORINO ROMANO D.O.P. ⁵⁻⁷	€ 17
CRUDO TOSCANO DELLA MAREMMA CON BURRATA D.O.P. ⁷	€ 20
PINCHO ROLLS DI TACCHINO CON ZUCCHINE E PROVOLA DI AGEROLA D.O.P. ⁷	€ 18
SUPREMA DI POLLO ALLA VALDOSTANA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA ⁷	€ 18
FILETTO NAZIONALE IN PUREZZA DA 240 G CIRCA	€ 22
OSSOBUCCO DELLA TRADIZIONE MENECHINA CON GREMOLADA DI VERDURE ¹⁻⁹	€ 17
COSTATA YOUNG BOLS dry age 30 + da g 500 circa	€ 30
TOMAHWAK DELLE LANGHE CUNEESI IN DRY AGE 30 +	€ 61

CONTORNI

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO	€ 6
MISTICANZA FRESCA ASSORTITA DI STAGIONE	€ 6
RATATUILLE DI VERDURE SALTATE AL PROFUMO DI TIMO	€ 6

DOLCI

TIRAMISÙ FUOCO & VINO ALLA TAZZA ¹⁻³⁻⁷	€ 6
MOSAICO DI FRUTTA FRESCA CON CREMA PASTICCERA E MERINGHE ¹⁻³⁻⁷	€ 6
SORBETTO	€ 6

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA
BIBITA / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE
BIRRA ARTIGIANALE
CALICE DI VINO CHIEDI LA CARTA AL NOSTRO PERSONALE
CAFFÈ
LIQUORI NAZIONALI
LIQUORI ESTERI
GRAPPA

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti allergeni 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



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciati una recensione
su TripAdvisor!