



Brasa con Cucina

## Al Fuoco&Vino non si paga né pane né coperto :)



### DEGUSTA!

#### Antipasti serviti in centro tavola:

Tartare di manzo Bavarese con cestino di zuccina tonda croccante, crema di Castelmagno, albicocca candita e granella di pistacchio <sup>7-8</sup>

Polpettine Fuoco&Vino in salsa di pomodoro con bruschette croccanti homemade all'aglio e prezzemolo <sup>1-7-8-9-12</sup>

Tzigoiner di magatello di Fassona tipico della Valtellina: manzo riavvolto con pancetta nostrana e rosolato in griglia

#### Primo piatto:

Gnocchetti di patate al verde di campo con brunoise croccante di verdure fresche di stagione, rucola e radicchio in crudité <sup>1-9</sup>

#### Secondo piatto servito in centro tavola:

Cowboy Steak di Reggiana, la carne di Parma da 550 g, razza con cui si ottiene il pregiato Parmigiano Reggiano, servita con patate al forno. Frollata 50 giorni, la trovate nelle nostre celle di maturazione.

#### Dolce

Mousse di limone su base croccante con granella di pistacchio <sup>1-7-8</sup>

€60 a persona (minimo 2 persone) comprensivo di acqua microfiltrata, vino della casa e caffè

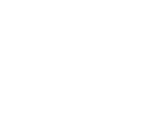
## Antipasti e Primi



### Stuzzicando l'appetito

#### DAL SALUMIFICIO <sup>1-5</sup>

Prosciutto Crudo affumicato stagionato 18 mesi, Coppa Piacentina, Salame Felino nostrano, Pancetta steccata emiliana e Lardo della Valdossola alle spezie alpine; il tutto accompagnato da torta frita Piacentina **€ 16**



#### FILETTO DI TIGRINTO <sup>1-5</sup>

Suino allevato a pascolo e nutrito ad Omega 3, marinato al cacao amaro Peruviano con profumo di timo, servito con marmellata di fichi e torta frita Piacentina **€ 14,5**

#### TARTARE DI MANZO BAVARESE <sup>7-8</sup>

con cestino di zuccina tonda croccante, crema di Castelmagno, albicocca candita e granella di pistacchio **€ 14**

#### POLPETTINE FUOCO&VINO <sup>1-7-8-9-12</sup>

in salsa di pomodoro, bruschette croccanti homemade aromatizzate all'aglio e prezzemolo **€ 13**



#### TZIGOINER DI MAGATELLO DI FASSONA

tipico della Valtellina: manzo riavvolto con Pancetta nostrana e rosolato in griglia **€ 14**

#### TOSTARELLE DI PANE CASERECCIO <sup>1-4-7-8</sup>

con concassé di pomodoro e basilico fresco, lardo agli aromi con noci e miele, cime di rapa saltate con fiocco di bufala **€ 12**



### I primi della cucina Fuoco&Vino

#### GNOCCHETTI DI PATATE AL VERDE DI CAMPO <sup>1-9</sup>

con brunoise croccante di verdure fresche di stagione, rucola e radicchio in crudité **€ 14,5**

#### TORTELLO AL RIPIENO DI CAPRIOLO <sup>1-8-9</sup>

con crema di pomodorino datterino giallo al profumo di menta e polvere di nocciole **€ 14**

#### ORECCHIETTE INBROCCOLATE <sup>1-4</sup>

con crema di broccoli, alici di Sicilia, sentore di aglio e panura tostata al peperoncino Calabro **€ 13,5**

## Dalla brasa



### FILETTI E CONTROFILETTI



**FILETTO DI MANZO 240 g c.ca**  
derivato dalle lombate in frollatura, bardato con lardo alle spezie alpine (origini: Scozia, Reggiana, Maori, secondo disponibilità di pronta stagionatura) **€ 23**

**FILETTO DI BUFALA 240 g c.ca**  
di origine nazionale in crosta di Foie Gras francese **€ 32**

**FILETTO DI VITELLO 240 g c.ca** <sup>7-8-12</sup>  
di origine Olandese con peperoni saltati al prezzemolo e scaglie di pecorino Romano **€ 24,5**

**PRUSSIAN GREY 240 g c.ca**  
filetto di Manzetta Prussiana da pascolo servito in purezza **€ 27**

**RIBEYE DI MANZO SCOZZESE 300 g c.ca** <sup>8</sup>  
tagliata di controfiletto servita con porcini saltati al timo **€ 24,5**



**WAGYU JAPAN DELLA REGIONE DI KOGOSHIMA**  
in classificazione A5: carne con trame di grasso che caratterizzano sapore e tenerezza *porzione da 100 g o multipli* **€ 38 all'etto**

**COWBOY STEAK:**  
Dallo stato del Texas il taglio con osso pulito, tra costata e tomahawk

**COWBOY STEAK DI TIGRINTO 400 g c.ca**  
di suino allevato a pascolo e nutrito a fonti di Omega 3 **€ 26**

**COWBOY STEAK DI VITELLO 400 g c.ca**  
di origine Olandese servito con salsa Fuoco&Vino **€ 28**

**COWBOY STEAK SCOZZESE 550 g c.ca**  
di origine pascolo Scozia del nord, servito in purezza; frollata 50 giorni, la trovate nelle nostre celle di maturazione **€ 36**



**COWBOY STEAK DI REGGIANA, la carne di Parma da 550 g c.ca**  
razza con cui si ottiene il pregiato Parmigiano Reggiano; frollata 50 giorni, la trovate nelle nostre celle di maturazione **€ 41**

**COWBOY STEAK DI BLACK ANGUS, la Maori beef da 550 g c.ca**  
origine New Zealand, allevata a pascolo e servita in purezza; frollata 50 giorni, la trovate nelle nostre celle di maturazione **€ 45**

### LE NOSTRE CARNI CON OSSO

#### DRY AGED (40-50 GIORNI)

**Frollate nelle nostre celle di maturazione e servite in purezza, per poterne assaporare il gusto autentico.**

**FIorentina scozzese 1 kg c.ca**  
allevata a pascolo nella Scozia del Nord **€ 68**

**FIorentina di Reggiana, la carne di Parma da 1 kg c.ca**  
razza con cui si ottiene il pregiato Parmigiano Reggiano **€ 79**



**FIorentina di Black Angus, la Maori Beef da 1 kg c.ca**  
di origine New Zealand, allevata nei pascoli della "Terra di Mezzo" **€ 88**

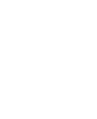
### DUE PASSI FUORI DALLA GRIGLIA

**CLASSICA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** <sup>1-3-5-7</sup>  
cotta in burro chiarificato e servita a scelta tra:  
- CLASSICA **€ 21**  
- RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO **€ 22**  
- RADICCHIO TREVISANO E SPUMA DI GORGONZOLA DOLCE **€ 22,5**

**BURGER DI MANZO FUOCO&VINO** <sup>1-4-7</sup>  
con cime di rape saltate e Mozzarella di Bufala Campana D.o.P. **€ 19**

### CONTORNI € 6

Insalata fresca di stagione  
Patate al forno con profumo di rosmarino  
Patate fritte <sup>5</sup>  
Cime di rape saltate <sup>4</sup>  
Broccoli e cavolfiori saltati A.O.P.



### DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE



**TIRAMISÙ FUOCO&VINO** <sup>1-3-7</sup> **€ 6**

**MOUSSE DI LIMONE SU BASE CROCCANTE E GRANELLA DI PISTACCHIO** <sup>1-7-8</sup> **€ 6,5**

**MUFFIN ALLA NUTELLA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO** <sup>1-3-7-12</sup> **€ 6,5**

**CREMINI FRITTI CON SALSA ALLE FRAGOLE** <sup>1-3-7-12</sup> **€ 6**

**DECUSTAZIONE DI RUM** <sup>1,2</sup> **€ 9**

**COPPA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SERVITA CON CREMA DI LATTE SOFFICE** <sup>1-7</sup> **€ 6**

## 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

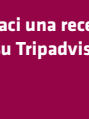
Richiedi subito la tua Red Card per accumulare punti e usufruire dei vantaggi.



Fuoco & Vino  
Brasa con Cucina



fuoco\_vino



Lascia una recensione  
su TripAdvisor!