



MENU DELLA SETTIMANA

IL MEGLIO DELLA GRIGLIA PER TUTTI I GIORNI

VALIDO SOLO A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

| | |
|---|------|
| FILETTO NAZIONALE 230 g c.ca | € 23 |
| FILETTO DI BUFALA 230 g c.ca | € 23 |
| RIBEYE DI MANZO SCOZZESE 260 g c.ca | € 25 |
| COWBOY STEAK DI TIGRINTO 400 G | € 26 |
| COWBOY STEAK DI REGGIANA 500 g c.ca | € 39 |
| FIorentina SCOZZESE 1 kg c.ca | € 68 |
| CLASSICA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COTTA IN BURRO CHIARIFICATO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ | € 21 |

CONTORNI

| | |
|--|-----|
| PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO | € 4 |
| MISTICANZA FRESCA ASSORTITA DI STAGIONE | € 4 |
| RATATUILLE DI VERDURE SALTATE AL PROFUMO DI TIMO | € 4 |

LUNEDÌ

| | |
|---|--------|
| SPAGHETTI AL RAGU' EMILIANO ¹⁻⁹ | € 13 |
| GNOCCETTI PRIMAVERA CON VERDURE DI STAGIONE E MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. FRESCA ¹⁻⁷ | € 13.5 |
| CARPACCIO ALLA ROBESPIERRE: MAGATELLO DI VITELLO RIPASSATO IN FORNO CON ROSMARINO E OLIO AL PROFUMO DI AGLIO | € 14.5 |
| POLPETTINE FUOCO&VINO RIPASSATE IN OLIO DI ARACHIDI E SERVITE SU LETTO DI RUCOLA E SALSA ROSA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹ | € 13.5 |
| TAGLIATA DI PESCE SPADA AL PEPE ROSA SU LETTO DI SONCINO ^{4 *} | € 17.5 |

MARTEDÌ

| | |
|--|--------|
| RISOTTO ALLA MILANESE ⁷ | € 13 |
| RIGATONI CON GAMBERI SALTATI, ZUCCHINE CROCCANTI E CREMA DI BASILICO ^{1-2-4-7 *} | € 14 |
| BRACIOLA DI SUINO ALLE ERBE PROVENZALI | € 14.5 |
| TOMINI ALLA GRIGLIA IN CROSTA DI SPECK SU LETTO DI RADICCHIO ⁷ | € 14 |
| INSALATA "TIEPIDA" DI POLIPO CON PATATE, POMODORINI E PREZZEMOLO ^{4-14 *} | € 16.5 |

MERCOLEDÌ

| | |
|--|--------|
| RAVIOLI DI MAGRO CON ERBETTE FRESCHE E FIOCCHI DI LATTE CON BURRO E SALVIA ¹⁻⁷ | € 13.5 |
| TAGLIOLINI AL NERO CON SEPIA CROCCANTE E PROFUMO DI MENTUCCIA SELVATICA ^{1-4-7-14 *} | € 13.5 |
| PETTO DI POLLO CON CREMA DI POMODORO E GRATINATO CON FIOR DI LATTE AROMATIZZATO CON ORIGANO IN FIORE ¹⁻⁷ | € 14.5 |
| TENERONE DI MANZO CON PROFUMI DI SPEZIE E SALSA AL VINO ROSSO ¹² | € 15 |
| CUBOTTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON MAIONESE AL LIME ^{4 *} | € 18 |

GIOVEDÌ

| | |
|--|--------|
| ORECCHIETTE PUGLIESI CON SALSICCIA FRESCA E CIME DI RAPE SALTATE ¹⁻⁴ | € 13.5 |
| FUSILLI ALLA MEDITERRANEA CON POLIPO GAMBERI SPADA E POMODORINI SALTATI AL BASILICO ^{1-2-4-14 *} | € 14.5 |
| TAGLIATA DI MANZO BAVARESE CON PEPE VERDE E ROSMARINO | € 14.5 |
| SPIEDINI MISTI ALLA GRIGLIA CON CARNI BIANCHE E VERDURE MISTE | € 13 |
| FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E SERVITO SU LETTO DI RUCOLA ^{4 *} | € 17 |

VENERDÌ

| | |
|--|--------|
| SPAGHETTO AL POMODORO FRESCO CON BASILICO ¹ | € 13 |
| GNOCCETTI CON GAMBERI SALTATI E CREMA DI BASILICO ^{1-2-4-7 *} | € 14 |
| SALSICCIA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI BORLOTTI SALTATI | € 13 |
| BATTUTA DI MANZO ALLA GRIGLIA | € 14.5 |
| SCALOPPA DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA ^{4 *} | € 17.5 |



DOLCI

| | |
|---------------------------------------|-----|
| TIRAMISÙ FUOCO&VINO ¹⁻³⁻⁷ | € 5 |
| SORBETTO AL LIMONE | € 5 |
| TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | € 5 |



BEVANDE

| | |
|--|------------------|
| ACQUA MICROFILTRATA | € 2 |
| BIBITA / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE | € 4 |
| BIRRA ARTIGIANALE | € 8 |
| CALICE DI VINO CHIEDI LA CARTA AL NOSTRO PERSONALE | A PARTIRE DA € 5 |
| CAFFE | € 1.5 |
| LIQUORI NAZIONALI | A PARTIRE DA € 5 |
| LIQUORI ESTERI | A PARTIRE DA € 6 |
| GRAPPA | € 5 |

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 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!