



FUOCO & VINO

Brasa con Cucina



MERAVIGLIOSO MEDITERRANEO

ATLANTIQUE

IN COLLABORATION WITH



M E R

Al Fuoco&Vino non si paga né pane né coperto



MENU DEGUSTAZIONE "O MIA BELA FIORENTINA"

"DALLA CANZONE PIÙ FAMOSA MILANESE ARRIVA UN MENÙ DEGUSTAZIONE
COMPOSTO DA TRE PORTATE"

LASCIATEVI TRASPORTARE, AL RESTO CI PENSIAMO NOI.

IL TOSCATAGLIERE

Il meglio della Toscana tra salumi e formaggi in un tagliere unico accompagnato da focaccia calda al rosmarino

FIORENTINA DI SCOTTONA SIMMENTHAL

Origine Bavarese, frollata 40 giorni da 1,2 Kg c.ca"

Contorno: Patate arrostiti al profumo di rosmarino

TIRAMISU' FUOCO & VINO

1 BOTTIGLIA DI VINO (CHIANTI ENCANTO) OGNI 2 PERSONE

ACQUA MICROFILTRATA - CAFFÈ

Minimo garantito: 2 persone

60 A PERSONA

LE NOSTRE “NUDE E CRUDE”

NIGIRI “FUOCO&VINO” 15 SPECIAL ☆

Riso sushi con lavorazione giapponese con sottilissime di manzo Prussiano accompagnato da maionese allo zenzero e wasabi, servito con salsa ponzu e polvere di nocciole
3,6,8,12

TARTARE “RAPANELLO” 15

Battuta di manzo Bavarese con rapanello croccante e pesto delle sue foglie, cremoso di pecorino alla curcuma e scorzetta d'arancia di Sicilia
7,8

FRESH TARTARE DI MANZO ITALIANO 15,50 PREMIUM QUALITY

Su letto di songino fresco, sfere di caviale e fragoline di bosco, granella di nocciole caramellate e olio all'aceto balsamico
8,12

VITEL RUSTICO TONNATO 15,50

Croccanti crostoni di pane rustico con carpaccio di vitello marinato con polvere di capperi di Pantelleria, servito con salsa al tonno e lime
1,3,4,5,12

I NOSTRI PRIMI

ABBIAMO DECISO DI FARE UN'ESPERIENZA DIVERSA. I NOSTRI PRIMI PIATTI VERRANNO CAMBIATI GIORNALMENTE PER DARVI SEMPRE UNA SENSAZIONE DIVERSA E UNICA NEL SUO GENERE. CHIEDETE SEMPRE AL NOSTRO PERSONALE.

LA SALUMERIA

TUTTI I NOSTRI TAGLIERI SARANNO ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO

IL CAVALLINO 18

Stringhe di insaccato di puledro ai sapori misti: Classico – Finocchietto – Indiafolato
1,8

IL “TOSCATAGLIERE” 20

Il meglio della Toscana tra salumi e formaggi in un tagliere unico
1,7

IL CULATELLO 16

Al profumo di Barolo
1

LE INSALATONE GOURMET

“LA TARTARINA” 13,50

Misticanza di stagione con pomodorini confit, scaglie di pecorino scorza nera, fragole al basilico e julienne di fassona Bavarese condita con origano e agrumi
7

“L'ISOLOTTO” 13

Misticanza di stagione con fantasia di pomodorini, mozzarella di bufala, olive Lecino, capperi in fiore, tarallo sbriciolato e origano fresco
1

“L'ALASKINA” 14,50

Misticanza di stagione con rucoletta selvatica, pomodorini misti confit, roselline di salmone affumicato, crema di caprino, crostini all'erba cipollina e pepe rosa
1,4,7

LA FILETTERIA IN PUREZZA (250 grammi c.ca)

FILETTO DI CERVO "NUOVA ZELANDA" 32

FILETTO DEI PASCOLI DELLO "YORKSHIRE" 22,5 

FILETTO DEI PASCOLI "IBERICI" 29

FILETTO ITALIANO DELL'APPENINO CENTRALE 24,5 

FILETTO DI MAIALINO "MARCHIGIANO" 20

LE NOSTRE CARNI CON OSSO, FROLLATE DA MINIMO 40 GIORNI

FIORENTINA DEI PASCOLI "HOLDSTEIN" 1,2 kg c.ca 82

FIORENTINA DI SCOTTONA SIMMENTHAL BAVARESE 1,2 kg c.ca 74 

COSTATA DEI PASCOLI "HOLDSTEIN" 500 gr c.ca 39

TOMAHAWK ULSTER IRLANDA 1,2 kg c.ca 76 

TOMAHAWK DI SUINO "IBERICO" 400/500 gr c.ca 24

E COME O'FAMO? LO FAMO STRANO

PINSA "SMASH BURGER" 17,50

Burger di filetto, con insalatina croccante, pomodori concasse' al basilico, tomino piemontese e cipolle caramellate

1,7,12

TAGLIATA IRLANDESE 200 gr c.ca 22

Con peperoni arrostiti al profumo di aglio e prezzemolo e scaglie di pecorino scorza nera

7

RUOTA DI SALSICCIA DI PULEDRO 18

Alla griglia, servita su insalatina croccante

I CONTORNI

PATATE ARROSTITE 4,5

al profumo di rosmarino

MISTICANZA FRESCA DI STAGIONE 4,5

INSALATA DI POMODORI CUORE DI BUE 5

con cipolle di Tropea e cannellino Spagnolo



DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISU' FUOCO&VINO 6

1,3,7

TORRONCINO ALL'AMARO DEL CAPO 6

7,12

FANTASIA DI CHEESECAKE 6

1,3,7

SORBETTO AL LIMONE 4

1,7

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



Fuoco & Vino
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciaci una recensione
su TripAdvisor!