



FUOCO & VINO

Brasa con Cucina



IN COLLABORAZIONE CON



Menù Degustazione

MADE IN ITALY

UN PERCORSO DI GUSTI E SAPORI ITALIANI

ANTIPASTO SERVITO CENTRO TAVOLA

PARMA IN TAVOLA

Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi con scaglie di parmigiano,
confettura di peperoni misti e torta piacentina croccante (1-5-12)

LA SPINZATA

Pinsa ripassata in forno a legna con crema di porcini,
bresaola punta d'anca, casera della Valtellina D.O.P. e rucoletta fresca (1-7)

FIORENTINA

1000 grammi c.ca

Di vacca chianina con patate croccanti agli aromi

TORTA CAPRESE

Della tradizione campana con gelato ai
frutti di bosco e mentuccia selvatica (1-3-7-8)

È ORA DELLO SPRITZ

Eh sì! L'estate è finita... Un altro anno se ne va...

Si ricomincia a lavorare e si è tutti più stressati.

Ma a volte basta soltanto una frase per migliorare la giornata, tipo:

“CI PRENDIAMO UNO SPRITZ?”

PROMO SPRITZ A 5€

E ricordatevi, ha il colore del tramonto!

BENVENUTI

NEL CAMMINO DEI SAPORI



LA SALUMERIA

IL PULEDRINO 18

Slinzega di puledro canadese
con gardeniera grossolana di verdure di stagione
e focaccia calda alle olive taggiasche.
(1-12)

L'IBERICO 16

Lombo di maialino iberico stagionato accompagnato
da peperoni lombardi sott'aceto e focaccia
calda alle olive taggiasche
(1-12)

PARMA IN TAVOLA 19

Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi
con scaglie di parmigiano,
confettura di peperoni misti
e torta piacentina croccante.
(1-5-12)

LE NOSTRE CRUDITÈ

SPECIAL ☆

URAMAKI FUSION STILE "FUOCO E VINO" 16

Riso della tradizione giapponese al profumo
di 'nduja di Spilinga con carpaccio
di vitello marinato alla polvere di mirtilli disidratati
e timo limonato, il tutto accompagnato
da salsa allo yogurt greco al finocchietto
e scorzetta di lime.
(7-12)

TARTARELLA SCOMPOSTA 18

Di fassona nazionale
con stracciatella di burrata d'Andria, brunoise
di barbabietola alla mentuccia,
guanciale croccante, crema d'uovo
al rosmarino e spuma di limone di Sorrento.
(7-12)

PREMIUM
QUALITY

TARTARSCROCCHIA 16,5

Cialda croccante con battuta di manzo marinata
alla messicana con fagioli neri,
porri croccanti in crosta di riso e salsa bianca
al profumo di miele d'acacia ed erba cipollina.
(1-7)

BATTUTELLA DI MANZETTA IBERICA 18,5

Con cialda croccante di tarallo pugliese,
finferli dell'appennino centrale saltati
all'aglio di Voghera, peperoncino calabrese
e prezzemolo riccio di campo,
il tutto accompagnato da fonduta di bella
Lodi scorza nera 24 mesi.
(1-7)



SFIZIOSITÀ E DINTORNI

GIUDIA A MODO NOSTRO 16



Carciofi croccanti su fonduta di pecorino romano e granella di pistacchio di Bronte. (5-7-8)

LA SPINZATA 15

Pinsa ripassata in forno a legna con crema di porcini, bresaola punta d'anca, casera della Valtellina D.O.P. e rucoletta fresca (1-7)

CALZONCINO FRITTO E FARCITO 16

Con mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini confit misti e alici del Cantabrico ripassati croccanti. (1-4-5-7)

la vita è una combinazione di pasta e magia

I NOSTRI PRIMI

TAGLIATELLA FRESCA CASERECCIA 14

Al ragù d'anatra sfumato al
Dolcetto d'Alba con cialda di pecorino al rosmarino. (1-3-7-9-12)

RISOTTO CARNAROLI RISERVA 15,5

Con crema di cavolo rosso al profumo d'aceto balsamico, patate croccanti, casera della Valtellina D.O.P. e mantecatura con burro di malva e salvia fresca. (7-12)

SFERE DI PATATE 14,5

Con cuore cremoso al gorgonzola dolce, su salsa di barbabietola e crumble di salsiccia al timo sfumata al vino rosso. (1-3-7-12)

LE NOSTRE

CARNI



DALLA BRASA

Tutte le nostre carni saranno accompagnate dalle seguenti salsine:

Chimichurri

Porcini spadellati con aglio di Voghera e timo

Fuoco e Vino (1-6-7)

LA FILETTERIA

da 250 grammi c.ca

**FILETTO DI MANZETTA
DELL'APPENNINO MARCHIGIANO 25**

PREMIUM
QUALITY

**FILETTO DI PULEDRO
DI ORIGINI CANADESI 29,5**

FILETTO DELLA BASSA BAVARIA 28,5

FILETTO DI ZEBRA DEL SUD AFRICA 36

**FILETTO URUGUAY
ANGUS GRASS PASCOLO 30**

**CON OSSO O SENZA,
NOI LA CUOCIAMO LO STESSO**
(Frollatura da 40 a 60 giorni)

FIorentina TOP FUOCO E VINO 75
selezione della nostra macelleria

1000 grammi c.ca

PREMIUM
QUALITY

FIorentina DI VACCA CHIANINA 79

1000 gr c.ca

**FIorentina HEREFORD
CROSS BIANCA E NERA 88**

1000 grammi c.ca

COSTATA DI VACCA CHIANINA 39

450/500 grammi c.ca

**COSTATA HEREFORD
CROSS BIANCA E NERA 44**

450/500 grammi c.ca



MONDO WAGYU

FUOCO&VINO

SPECIAL
EDITION

WAGYU CHUCK ROLLS DI ORIGINE
NORD EUROPA 28,5

WAGYU COSTATA
DI ORIGINE EUROPEA 76

CUBE ROLL DI WAGYU
GIAPPONESE 57 ogni 100 grammi

DEGUSTAZIONE WAGYU

1 PORZIONE DI WAGYU CHUCK ROLLS

1 COSTATA WAGYU DI ORIGINE EUROPEA

100 G DI CUBE ROLL WAGYU

(Minimo 2 persone)
69 a persona

E COME O'FAMO? LO FAMO STRANO

GANASSINO DI CERVO 23

Stufato al mirto di Sardegna (9-12)

STUFATO D'ASINO 22

Con profumi di sottobosco e timo (9-12)

PANCETTONE CROCCANTE 25

Di suino iberico con salsa ai ribes (9-12)

CONTORNI

PATATE CROCCANTI 5

Agli aromi

CREMA DI PATATE 5

Americane al Parmigiano (7)

CARCIOFI SPADELLATI 6

Aglio, olio e peperoncino (12)

MISTICANZA 6

Di stagione

BASTONCINI 5

Di zucca croccanti (5)

DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ CLASSICO 6,5

Con variante di gocce di cioccolato fondente peruviano (1-3-7)

PROFITEROLES FARCITO 6

Con crema al limone glassata al cioccolato fondente e granella di pistacchio (1-3-7-8)

TORTA CAPRESE DELLA TRADIZIONE CAMPANA 6

Con gelato ai frutti di bosco e mentuccia selvatica (1-3-7-8)

CIALDA DI FROLLA CROCCANTE 7

Farcita con crema di ricotta e ricoperta con aspic di dolcetto d'Alba ai lamponi (1-3-7)

CANTUCCI DELLA TRADIZIONE TOSCANA 7

Con vin santo della cantina (1-3-7)

SORBETTO AL LIMONE DI SORRENTO 4

(1-7)

Al Fuoco&Vino non si paga né pane né coperto.

**AL TERMINE DI QUESTO CAMMINO CI AUGURIAMO DI POTERCI
RITROVARE PER CONDIVIDERE INSIEME UNA NUOVA AVVENTURA ALL'INSEGNA
DEI SAPORI DELLA PURA CARNE**

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, K
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
Restaurant



fuoco&vinorestaurant



Lasciaci una recensione
su Tripadvisor!



Lasciaci una recensione
su Google!