



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

GENTILISSIMI CLIENTI DEL FUOCO&VINO, LA NOSTRA NUOVA TIPOLOGIA DI MENU PRANZO VI PROPORRÀ OLTRE AI PIATTI GIORNALIERI E AI PIATTI PROVENIENTI DALLA GRIGLIA, DELLE PROPOSTE DEL GIORNO CHE ANDRANNO A COMPLETARE IL MENÙ. QUESTO POTREBBE INCLUDERE PRIMI, SECONDI, PIATTI UNICI, STAGIONALI O ZUPPE

GRIGLIA LUNCH

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ SOLO A PRANZO

TAGLIATA DI CHIANINA FROLLATA 30+ GIORNI 22

CON PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

FILETTO DELLA BASSA BAVARIA 28,5

FILETTO URUGUAY ANGUS GRASS PASCOLO 30

FILETTO DI PULEDRO DI ORIGINI CANADESI 29,5

COSTATA CHIANINA 39

FIorentina CHIANINA 79

FUORI DALLA GRIGLIA

STUFATO D'ASINO 22

CON PROFUMI DI SOTTOBOSCO E TIMO (9-12)

GANASSINO DI CERVO 23

STUFATO AL MIRTO DI SARDEGNA (9-12)

INSALATONE

MONTANARA 14

MISTICANZA CROCCANTE DI STAGIONE, POMODORINI ROSSI E GIALLI, FUNGHI SPADELLATI, GUANCIALE CROCCANTE E CROSTONE CALDO CON TRONCHETTO DI CAPRA GRATINATO (1-7)

FRESCHEZZA INVERNALE 14,50

MISTICANZA CROCCANTE DI STAGIONE, POMODORINI ROSSI E GIALLI, SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, CAVOLO ROSSO MARINATO AL BALSAMICO (4-7-12)

CONTORNI

PATATE CROCCANTI 5

AGLI AROMI

CARCIOFI SPADELLATI 6

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (12)

MISTICANZA 6

DI STAGIONE



MENÙ DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

SPAGHETTONE CON CREMA DI CAVOLO ROSSO 13,50

GORGONZOLA DOLCE E GRANELLA DI PISTACCHIO (1-7-8)

***TROFIE FRESCHE CON BOCCONCINI DI BACCALÀ 14**

POMODORINI PACHINO, OLIVE RIVIERA E CAPPERI DI PANTELLERIA
IL TUTTO ARRICCHITO DA ORIGANO DI SICILIA (1-4)

***SEPPIA ALLA GRIGLIA 18,50**

SERVITA CON POLENTA (14-7)

POLPETTE DI MANZO IN STILE FUOCO E VINO 15

IN SALSA CON CROSTINI CON AGLIO E PREZZEMOLO (1-3-7)

SOVRACOSCE DI POLLO CROCCANTI 16

MARINATE AL CURRY INDIANO SERVITE CON SALSA YOGURT GRECO
CON FINOCCHIETTO E SCORZETTA DI LIMONE (1-3-7)

MARTEDÌ

TARTARE DI FASSONA NAZIONALE 15

CON SONCINO FRESCO, CONCASSÉ DI POMODORO AL BASILICO,
OLIVE RIVIERA E CAPPERI DI PANTELLERIA (4-7)

MALLOREDDUS DELLA TRADIZIONE SARDA 13,50

CON RAGÙ DI SALSICCIA, ZAFFERANO E POLVERE DI PECORINO (1-7-9)

***RISOTTO CARNAROLI RISERVA 14**

CON RAGU' DI COZZE SPAGNOLE, 'NDUJA DI SPILINGA ED ERBA CIPOLLINA (7-9-14)

***TAGLIATA DI PESCE SPADA 17,50**

CON CARCIOFI SPADELLATI AL PROFUMO DI TIMO (4)

LA NOSTRA VERSIONE DI CORDON BLEU DI MAIALINO 16

IN CROSTA FARCITO CON FORMAGGI D'ALPEGGIO E SPALLA DI PRAGA
CON SALSA ROSA (1-3-7-12)



MENÙ DELLA SETTIMANA

MERCOLEDÌ

SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA 13,50

CON RADICCHIO CROCCANTE ALLA SENAPE ANTICA (7-10)

CHICCHE DI PATATE 13

CON RAGÙ CLASSICO EMILIANO (1-9-12)

***TORTIGLIONI CON SEPIE JULIENNE CROCCANTI 15,50**

CON PISELLI NOVELLI E PATATE CROCCANTI IL TUTTO
CON PESTO AUTENTICO GENOVESE (1-7-8-14)

INVOLTINO DI MANZO 16

CON PROSCIUTTO DI PRAGA E PROFUMO DI AGLIO DI VOGHERA E PREZZEMOLO
IL TUTTO ACCOMPAGANTO DA SALSA DI PELATI SAMMARZANO E ORIGANO (9-12)

***FILETTO D'ORATA GRATINATO 18**

CON PANURE AL PECORINO ED ERBE AROMATICHE SU INSALATINA CROCCANTE (4-7)

GIOVEDÌ

PAGLIA E Fieno CON POMODORINI ROSSI E GIALLI 14

CON PISELLI NOVELLI E DADOLATA DI BRUNOISE DI PROSCIUTTO CRUDO (1-3-7)

***SPAGHETTONE RUMMO ALLE VONGOLE VERACI 17**

(1-12)

PARMIGIANA DI MELANZANA VIOLA 13,50

CON PROVOLA SILANA GRATINATA AL FORNO E OLIO AL BASILICO (1-7-5-9)

BOCCONCINI DI MANZO AL VINO 15,50

CON FINFERLI ALL'ERBA CIPOLLINA (9-12)

***BACCALA' MANTECATO ALLA VENETA 17**

CON POLENTA CROCCANTE (4-7)



MENÙ DELLA SETTIMANA

VENERDÌ

TORTELLI AL CUORE VERDE 13,50

CON FIOCCHI DI SPINACI AL POMODORO FRESCO E SCAGLIE DI PECORINO (1-3-7-9)

***PACCHERO AI PROFUMI DI MARE 14,50**

(1-2-4-9-14)

SUPREMA DI POLLO ALLA VALDOSTANA 14

(1-7)

***CAMBERONI SPADELLATI 17**

CON POMODORINI E PORCINI SU CROSTONE DI PANE RUSTICO (1-2)

FRITTURA DEL PESCATORE 18,50

CON MAIONESE AL WASABI E ZENZERO (2-3-4-5)



MENÙ DELLA SETTIMANA

DOLCI

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)

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA 2

BIBITE / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE 4

BIRRA ARTIGIANALE 6,5

CALICE DI VINO DA 5

(CHIEDI LA CARTA DEI VINI AL NOSTRO PERSONALE)

CAFFÈ 1,5

LIQUORI E GRAPPE DA 5



ALLERGENI

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!