



FUOCO & VINO

Brasa con Cucina



M E R M E D I T E R R A

IN COLLABORAZIONE CON



Al Fuoco&Vino non si pagano né pane né coperto

LASCIATI GUIDARE DAI CONSIGLI DEL NOSTRO CHEF,
ATTRAVERSO IL MENÙ DEGUSTAZIONE.

Menù Degustazione

MADE IN ITALY

UN PERCORSO DI GUSTI E SAPORI ITALIANI

ANTIPASTO SERVITO CENTRO TAVOLA

- **Salumi dei monti Nebrodi siciliani**

Guanciale di suino nero, salame grana media dal gusto dolce e aromatico e salsiccia secca riserva, accompagnati da focaccia nostrana al rosmarino e sale Maldon (1-6-10)

- **Polpette alla romana**

Rifinite in forno con scaglie di Pecorino Romano D.O.P. e profumo di prezzemolo e aglio nero (1-3-5-7-8)

PORTATA PRINCIPALE

Fiorentina di vacca marchigiana

1000 gr. circa

Con patate rosse croccanti con paprika dolce, erba cipollina e olio EVO aromatizzato ai sentori di Provenza

DOLCE

Tiramisù Fuoco&Vino (1-3-6-7-8-10)

65 P.P.

MINIMO 2 PERSONE

1 BOTTIGLIA DI CHIANTI ENCANTO OGNI 2 PERSONE - ACQUA MICROFILTRATA - CAFFÈ



È ORA DELLO SPRITZ

Un sorso di spritz, i profumi agrumati nell'aria
e la sensazione che l'estate sia già dietro l'angolo,
pronta a colorare le serate di luce e leggerezza

“CI PRENDIAMO UNO SPRITZ?”

PROMO SPRITZ A 5€

E ricordatevi, ha il colore del tramonto!

BENVENUTI

NEL CAMMINO DEI SAPORI



SFIZIOSITÀ

LA "TAPAS PARTENOPEA"

Un assaggio di un classico napoletano, direttamente dai nostri primi
(1-5-6-7-10)

8

MADE IN ITALY

POLPETTE ALLA ROMANA

Rifinite in forno con scaglie di Pecorino Romano D.O.P. e profumo di prezzemolo e aglio nero
(1-3-5-7-8)

15,5

PANE FRATTAU

Tipico piatto sardo con pomodoro, pecorino stagionato, uovo fresco di cortile e 'Nduja di Spilinga, il tutto gratinato in forno con origano di Sicilia
(1-3-5-6-7-9-10)

16

BRACIOLINE DI CARNE DI CAVALLO

Farcite con Caciocavallo stagionato al profumo di aglio di Voghera su letto di croccantezze di stagione al balsamico
(1-5-6-7-8-10)

18

LA SALUMERIA

PORCHETTA DI ARICCIA

Su crostone di pane casereccio grigliato, coulis di lamponi al sentore di peperoncino diavolicchio e crumble di amaretto
(1-3-6-7-10-12)

18

SALAME CREMONESE D.O.P.

Con carciofo gratinato al pecorino e focaccia al rosmarino
(1-6-7-10)

16

SALUMI DEI MONTI NEBRODI SICILIANI

Guancia di suino nero, salame grana media dal gusto dolce e aromatico e salsiccia secca riserva, accompagnati da focaccia nostrana al rosmarino e sale Maldon
(1-6-10)

20

Lagrein Dunkel di Avio - 7 26

LE NOSTRE CRUDITÉ

GIRELLO DI MANZO PRUSSIANO

Marinato e frollato nelle nostre celle per almeno 40 giorni e servito con fiori di zucca croccanti, ricotta di bufala e composta di fichi
(1-6-7-10-12)

16

SPECIAL ☆

PARIGINE FUOCO&VINO

La nostra battuta di scottona bavarese, accompagnata dai sapori più autentici, in tre coni di cialda croccante:

- Battuta di scottona bavarese con cuore cremoso ai profumi di senape antica di Dijon
- Battuta di scottona bavarese con confettura di fragole al peperoncino e menta
- Battuta di scottona bavarese con fonduta di toma stagionata
(1-6-7-9-10)

18

PAN BRIOCHE ALLA CURCUMA

Con battuta di manzetta prussiana, crema di mascarpone al gorgonzola, pistacchio di Bronte e polvere di limone caramellato
(1-3-6-7-8-10)

19

Dolcetto d'Alba Sobrero - 6 24

Franciacorta Brut Barbalonga - 44



LA NOVITÀ

*Focaccia di nostra produzione,
ripassata in griglia
e servita con vari abbinamenti:*

LA CROCCANTE

Battuta di manzo piemontese,
alici di Sicilia sottosale e marinate
ai profumi mediterranei,
lacrime di capperi e polvere di tuorlo d'uovo
(1-3-4-6-10-12)

16

LA SFACCIATA

Gamberoni* in crosta di guanciale,
maionese al wasabi, rucola selvatica
e polvere di limone
(1-2-3-7-10-12)

18

L'ÉLITE

Sottilissima di carne danese, ostrica*
di Sardegna croccante,
cipolla di Tropea all'agro
e creme fresche all'arancio
(1-5-6-7-10-12)

20



*La vita è una combinazione
di pasta e magia*

I NOSTRI PRIMI

I TORTELLI

Di pasta fresca farciti con ricotta di capra al lime
su crema di patate allo zafferano e crumble di amaretto
(1-3-6-7-9-10)

15

Verdicchio Capofila Vicari -  **7**  **27**

ZITI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA

Ziti trafilati al bronzo con classica genovese napoletana,
manzo nazionale e cipolla bionda novarese a lunga cottura
(1-6-9-10)

14

Rosso Di Montalcino Celestino Pecci -  **36**

IL RISOTTO

Carnaroli riserva con pesto di menta e basilico
al profumo di bergamotto con gamberoni*
in crosta di guanciale di Amatrice
(2-7-9-12)

17

Verdicchio Capofila Vicari -  **7**  **27**



DALLA BRASA

NEL CORSO DEGLI ANNI CI SIAMO DISTINTI PER LA PASSIONE
E L'ATTENZIONE NELLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI, PER QUESTO NEI NOSTRI MENÙ
I TAGLI CAMBIANO REGOLARMENTE.
COLLABORIAMO CON PARTNER SCELTI CON CURA PER GARANTIRE PRODOTTI DI ECCELLENZA.

CARNI CON OSSO DRY AGED 40/50

LE MILLE E UNA NOTTE DELLA FROLLATURA,
QUANDO IL TEMPO SUSSURRA ALLA CARNE

FIorentina TOP FUOCO&VINO

da 1000 gr. circa

*Selezionate settimanalmente dai nostri collaboratori
presso lo stabilimento Elitaria, Siena*

76

PREMIUM QUALITY

FIorentina ANGUS BEEF SCOTLAND

da 1000 gr. circa

86

FIorentina DI VACCA MARCHIGIANA

da 1000 gr. circa

81

TOMAHAWK HOLSTEIN

da 1000 gr. circa

88

COSTATA DI VACCA MARCHIGIANA

da 450/500 gr. circa

41

Valpolicella classico superiore Salgari - 🍷 8 🍷 31

Nebbiolo d'Alba Mustela - 🍷 39

LA FILETTERIA

Da 250 grammi circa

**FILETTO DI CINGHIALE
NAZIONALE**
25,5

BEST
SELLER

PREMIUM QUALITY

**FILETTO BEEF
ANGUS SCOTLAND**
29,5

BEST SELLER 

**FILETTO DI VACCA
IBERICA**
26,5

**FILETTO DI MANZETTA
MARCHIGIANA**
29,5

**FILETTO DI
VITELLO HOLSTEIN**
27

Lacrima di Morro d'Alba cantina Vicari -  7  28

Primitivo selezione Barone Pazzo -  42

LA NOSTRA SCELTA

Un tocco in più che fa la differenza

*Esalta il sapore del filetto scelto
con l'aggiunta dei nostri porcini trifolati*

7 a porzione



I CONTORNI

PATATE ROSSE CROCCANTI

Al profumo di paprika dolce, erba cipollina
e olio EVO aromatizzato ai sentori di Provenza

5

ERBETTE FRESCHE DI CAMPO

Con aglio di Voghera, peperoncino e olio EVO

6

MILLEFOGLIE

Di patate e pancetta con
polvere di nocciole caramellate

(1-6-7-10)

6

TACCOLE

Con cipolla rossa e nocciole

(8)

5

CAROTE BABY

Ripassate al burro d'alpeggio e Bella Lodi 20 mesi

(7)

6

FRESCHE CROCCANTEZZE

Di stagione

5

DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

BABÀ PARTENOPEO

Con variante di rum scuro e farcito con crema pasticcera
e gocce di cioccolato fondente del Perù
(1-3-6-7-8-10-12)

7

BAVARESE

Al frutto della passione con crumble di frolla al cioccolato
(1-3-6-7-8-10)

6,5

TIRAMISÙ FUOCO&VINO

(1-3-6-7-8-10)

6,5

TORRANCINO ALL'AMARO DEL CAPO

(1-3-6-7-10-12)

6

CHURROS CLASSICI

Con cioccolato fondente
(1-3-6-7-10)

7

PERA WILLIAMS AL BAROLO

Ai profumi di fiori di anice, farcita con crema di ricotta dolce siciliana
su cialda di sfoglia croccante al profumo di mentuccia romana
(1-3-6-7-10-12)

7

SORBETTO CLASSICO AL LIMONE

(1-7)

4,5

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.

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

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.*



**Fuoco&Vino
Restaurant**



fuoco&vinorestaurant



**Lasciaci una recensione
su Tripadvisor!**



**Lasciaci una recensione
su Google!**

M E R M E D I T E R R A