



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina





LE NOSTRE SCELTE DAL MENÙ SERALE

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)

20

GIRELLO DI MANZO PRUSSIANO

MARINATO E FROLLATO NELLE NOSTRE CELLE PER ALMENO 40 GIORNI E SERVITO
CON FIORI DI ZUCCHINA CROCCANTI, RICOTTA DI BUFALA E COMPOSTA DI FICHI (1-6-7-10-12)

16

SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA

16

FILETTO DI CINGHIALE

da 250 gr. circa

25,5

FILETTO DI MANZETTA MARCHIGIANA

da 250 gr. circa

29,5

FIorentina TOP FUOCO&VINO

da 1000 gr. circa

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

76

COSTATA DI VACCA MARCHIGIANA

da 450/500 gr. circa

41

TOMAHAWK HOLSTEIN

da 1000 gr. circa

88

CONTORNI

PATATE ROSSE CROCCANTI

AL PROFUMO DI PAPRIKA DOLCE, ERBA CIPOLLINA
E OLIO EVO AROMATIZZATO AI SENTORI
DI PROVENZA

5

PATATE FRITTE * (1-7)

5

MISTICANZA DI STAGIONE

5



OGNI GIORNO IL NOSTRO MENÙ SI RINNOVA,
MANTENENDO L'EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E CREATIVITÀ CHE CI CONTRADDISTINGUE.
UNA ROTAZIONE QUOTIDIANA DEI PIATTI VI PERMETTERÀ DI SCOPRIRE SEMPRE NUOVE PROPOSTE
E DI SCEGLIERE OGNI VOLTA L'ESPERIENZA PIÙ ADATTA AL VOSTRO PALATO:
LEGGERA, CLASSICA, O DAL CARATTERE PIÙ DECISO.





MENÙ DELLA SETTIMANA

LUNEDÌ

POKE

CON ORZO, POLLO ALLA PAPRIKA, VERDURE CROCCANTI
E POLVERE DI MANDORLE (4-8)

13,5

MACCHERONCINI AL TORCHIO

CON PESCE SPADA*, POMODORINO PACHINO, MELANZANE FUNGHETTO
E MENTUCCIA ROMANA (1-3-4-9-12)

15,5

SPAGHETTO RUMMO

CON POMODORINI E BASILICO FRESCO AL PROFUMO DI LIMONE (1-7-9)

13

BRACIOLA DI MAIALINO IBERICO

CON GREMOLADA AL PROFUMO DI BERGAMOTTO

15

FILETTO DI TRIGLIA* AL LIMONE E PEPE ROSA (1-4)

16

MARTEDÌ

INSALATA DI STAGIONE CROCCANTE

CON VERDURE ALLA GRIGLIA, MOZZARELLA DI BUFALA
E ALICI DEL CANTABRICO* (1-3-4-7)

14

LINGUINE RUMMO

CON CALAMARO* BIANCO SPADELLATO E ZUCCHINE
ALL'ESCABECHE AL BALSAMICO DI MODENA (1-4-12)

15

PENNETTE RUMMO

CON PESTO SICILIANO (1-7-8)

12,5

BATTUTA DI VITELLO OLANDESE ALLA GRIGLIA

17

POLIPO CROCCANTE*

CON INSALATA DI STAGIONE E DRESSING ALLO YOGURT ALLA PAPRIKA FORTE (4-7-8-14)

18



MENÙ DELLA SETTIMANA

MERCOLEDÌ

FUSILLI RUMMO

CON FAVE CROCCANTI, OLIVE RIVIERA, POMODORINI E GUANCIALE CROCCANTE (1-8-9)

13,5

POKE

CON RISO VENERE, GAMBERONI* SCOTTATI, POMODORINI GIALLI AL BASILICO E POLVERE DI NOCCIOLE CARAMELLATE (2-8)

17,5

PEPERONE FARCITO ALLA ROMANA

CON BATTUTA DI MANZO AGLI AROMI MISTI, RIPASSATO ALLA GRIGLIA E SERVITO SU INSALATINA CROCCANTE (1-3-5-7-8)

15

UOVA DI CORTILE IN OMELETTE

CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (3-7)

13

CUBOTTO DI SALMONE* NORVEGESE

CON BURRO SALATO AGLI AROMI (4-7)

18

GIOVEDÌ

INSALATA DI FINOCCHI A JULIENNE

CON ARANCE DI SICILIA, GRANELLA DI NOCI, CROSTINI AL ROSMARINO E SEPIE* CROCCANTI (1-4-8-14)

14,5

PACCHERI FRESCHI

CON CREMA DI PISELLI, SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO AL PROFUMO DI ZAFFERANO E CRUMBLE DI TARALLO AL FINOCCHIETTO (1)

13,5

SPAGHETTONE RUMMO AI FRUTTI DEI NOSTRI MARI* (1-2-4-9-12-14)

17

SOVRACOSCIA DI POLLO MARINATA ALLE ERBE DI PROVENZA

IN CROSTA DI CORN FLAKES CON SALSA MESSICANA (1-3-5-8-12)

15

POLIPETTI* SPADELLATI

CON CIPOLLE ROSSE, FRIGGITELLI E POMODORINI CARAMELLATI AL SALE DI CERVIA (12-14)

17



MENÙ DELLA SETTIMANA

VENERDÌ

CARPACCIO DI MANZO PRUSSIANO

CON FIOCCHI DI LATTE, RUCOLA SELVATICA, GUANCIALE DI AMATRICE CROCCANTE
E POMODORI SECCHI DI SICILIA (5-7-8-12)

16

ZITI SPEZZATI CON RAGÙ EMILIANO

E SCAGLIE DI PARMIGIANO (1-7-8-9-12)

13

RIGATONI RUMMO

CON CREMA DI FAVE, GAMBERONI* AL BRANDY E POLVERE DI PISTACCHIO (1-2-8-12)

16

SALAMELLA ALLA GRIGLIA

CON CIPOLLE E PEPERONI ARROSTITI

13

MERLUZZO* IN PASTELLA CROCCANTE ALLA BIRRA ROSSA

ACCOMPAGNATO DA CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA (1-4-5-12)

15,5



MENÙ DELLA SETTIMANA

DOLCI

BAVARESE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

CON CRUMBLE DI FROLLA AL CIOCCOLATO (1-3-6-7-8-10)

6,5

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

TIRAMISÙ FUOCO&VINO (1-3-6-7-8-10)

6,5

TORRANCINO ALL'AMARO DEL CAPO (1-3-6-7-10-12)

6



MENÙ DELLA SETTIMANA

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA

2

BIBITE / BIRRE NAZIONALI / BIRRE ESTERE

4

BIRRA ARTIGIANALE

7

CALICE DI VINO

A PARTIRE DA 6

(CHIEDI LA CARTA DEI VINI AL NOSTRO PERSONALE)

CAFFÈ

1,5

LIQUORI E GRAPPE

A PARTIRE DA 5

AL FUOCO&VINO NON SI PAGANO NÉ PANE NÉ COPERTO



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.

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
Brasa con Cucina



fuoco_vino



Lasciaci una recensione
su TripAdvisor!