



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

PROMO SPRITZ a 5 euro

*“Fuori si fa più fresco, dentro si brinda ancora,
perché l'autunno e l'inverno possono aspettare.”*

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

- MENÙ DEGUSTAZIONE -

Dal Wagyu all'Angus, due razze, un percorso di gusto.

ANTIPASTO SERVITO CENTRO TAVOLA

TARTARE “WAGYU – ANGUS” (7,8,11,12)

Tartare di Angus Wagyu anglosassone con goma wakame al sesamo, crema di feta greca e granella di noci macadamia.

CONVIVIALITÀ - PRIMO AL CENTRO

PLIN AL WAGYU (1,3,6,7,9,12)

Plin piemontesi con ripieno di coscio d'Irlanda Wagyu su fondo di cottura al profumo di salvia e burro di malga.

REGINA IN TAVOLA

FIorentina DEI PASCOLI IRLANDESI

1000 gr. circa.

Contorno: patate novelle su salsa verde e polvere di parmigiano. (1,4,6)

DULCIS IN FUNDO

TIRAMISÙ WINTER EDITION (1,3,7,8,12)

Con variante di scaglie di cioccolato bianco al profumo di rum.

VINO

AGLIANICO Una bottiglia ogni 2 persone.

Minimo 2 persone.
Comprensivo di acqua microfiltrata e caffè.

64 a persona.

Percorso degustativo di 4 tipologie di vino al calice.
Antipasto: *Franciacorta Brut “Barbalonga”*
Convivialità - Primo al centro: *Barbera Superiore D'Alba - Mustela*
Regina in tavola: *Chianti Riserva - San Benedetto*
Dulcis in fundo: *Vino e Visciole - Vicari*

82 a persona.

Benvenuti
NEL CAMMINO DEI SAPORI



SFIZIOSITÀ

NUGGETS A MODO NOSTRO (1,3,5,7,8)

15

Nuggets di pollo nazionale al profumo di 'nduja di Spilinga su maionese alle carote viola e profumo di limone di Sorrento.

PIZZETTA NAPOLETANA (1,5,7,8)

18

Classico della tradizione partenopea con crema di pecorino toscano, salsiccia di Bra, scarola ripassata alla mediterranea e granella di pistacchio.

INVOLTINO "WAGYU" (3,5,6,9,12)

16

Involtino di riso croccante farcito con pulled di Wagyu alla messicana, servito con salsa alla soia e maionese al wasabi.

LA SALUMERIA

LO SPECK (1,7)

17

Speck del Trentino ai mirtilli su crostone di pane rustico e raclette fondente.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Lagrein Avio**

LA COPPA "IBERICA" (1,7)

15

Coppa di maialino iberico frollata ed insaporita con profumi di oriente, servita con focaccia al rosmarino croccante e salsa allo yogurt greco al profumo di coriandolo.

IL FIOCCETTO (1,7)

16

Fiocchetto di prosciutto stagionato di Casa Walser accompagnato da ricotta vaccina e focaccia al rosmarino.



LE NOSTRE CRUDITÀ

TARTARELLA PIEMONTESE (1,5,7,8)

18

Tartare di manzetta piemontese con robiola delle Langhe ai fiori di sottobosco, petalo croccante di zucca mantovana e pesto di cicorino selvatico.

TARTARE "WAGYU - ANGUS" (7,8,11,12)

19

Tartare di Angus Wagyu anglosassone con goma wakame al sesamo, crema di feta greca e granella di noci macadamia.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Franciacorta Brut "Barbalonga"**

TARTARE IRLANDESE (3,7)

19

Tartare di Fassona irlandese con cremoso d'uovo croccante, spuma al parmigiano 24 mesi e tartufo nero pregiato.

Tartare di Angus Wagyu anglosassone

Crema di feta greca

Granella di noci macadamia

Goma wakame al sesamo



I NOSTRI PRIMI

“La vita è una combinazione di pasta e magia.”

PLIN AL WAGYU (1,3,6,7,9,12)

17

Plin piemontesi con ripieno di coscio d'Irlanda Wagyu su fondo di cottura al profumo di salvia e burro di malga.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: *Barbera Superiore D'Alba - Mustela*

IL PACCHERO (1,3,5,6,7,9,12)

15

Pacchero di Gragnano in crosta, farcito con cinghiale brasato al timo e servito su crema di zucca mantovana e uvetta al rum.

LA FIDEUÀ STILE “FUOCO & VINO” (1,9,12)

16

Piatto tipico spagnolo rivisitato con carni selezionate da manzette anglosassoni, peperoni arrostiti e piselli novelli.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: *Lacrima di Morro - Cantina Vicari*



Filetto dei pascoli Inglesi



I FILETTI E LE TAGLIATE

FILETTO DEI PASCOLI INGLESI

200 gr. circa.



25,5

FILETTO DI BLACK ANGUS CANADESE

200 gr. circa.

34

FILETTO DI MANZO DELLA PENISOLA IBERICA

200 gr. circa.



27

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: *Valpolicella classico Superiore - Salgari*

TAGLIATA DI CONTROFILETTO IRLANDESE ⁽⁷⁾

24

200 gr. circa.

Con gorgonzola D.O.P. allo zafferano e porcini saltati al timo.

EXTRA GOLOSI

“Abbiamo pensato per voi degli abbinamenti esclusivi.”

RACLETTE ⁽⁷⁾

7

100 gr.

PORCINI SPADELLATI AL ROSMARINO

7

100 gr.

TARTUFO NERO PREGIATO

10

10 gr.



CARNI CON OSSO DRY AGED 40/50

“Le mille e una notte della frollatura. Quando il tempo sussurra alla carne.”

FIorentina TOP QUALITY FUOCO & VINO

80

1000 gr. circa.

Selezionate dai nostri collaboratori presso lo stabilimento Elitaria di Siena.

Chiedete al nostro personale di sala l'origine della carne.

FIorentina PASCOLI IRLANDESI

71

1000 gr. circa.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Chianti Riserva - San Benedetto**

TOMAHAWK

82

1000 gr. circa.

Origini britanniche.

 Sugeriamo l'abbinamento con una bottiglia di: **Sagrantino di Montefalco - Di Filippo**

COSTATA IRLANDESE

39

450 gr. circa.

GLI SPECIAL

LO SPIEDONE (5,6,12)

24

200 gr. di manzetta anglosassone con zucca croccante, cipollotti rossi e mix di peperoni servita con salsa messicana.

WAGYU SMASH BURGER (1,3,6,7,9,12)

24

Pane buns, crema di pecorino romano Scorza Nera, insalatina di stagione croccante, composta di fichi e pomodorini confit al profumo di agrumi.



LA SALSICCIA NAPOLETANA (5,7,9,12)

23

Lavorata a mano, farcita con provola di Agerola e friarielli spadellati, servita con salsa di San Marzano stufata al profumo di basilico e polvere di pecorino di fossa.

CONTORNI

PATATE NOVELLA SU SALSA VERDE E POLVERE DI PARMIGIANO (1,4,6) 5

PATATE E PEPERONI ARROSTITI ALLA ROBESPIERRE 5

PATATINE STICK HOUSE (1) 5

PURÈ DI PATATE AFFUMICATO AL PROFUMO DI FAGGIO (7) 5

SCAROLA RIPASSATA ALLA MEDITERRANEA 5

FAGIOLI ALLA BUD SPENCER 5

FRESCHEZZE DI STAGIONE 5

Cipollotti rossi

Zucca croccante

Manzetta anglosassone

Mix peperoni





DESSERT

“Date una possibilità ai dolci, non alle persone.”

TIRAMISÙ “WINTER EDITION” (1,3,7,8,12)

7

Con variante di scaglie al cioccolato bianco al profumo di rum.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Vino e Visciole - Vicari**

COPPA AI TRE CIOCCOLATI (1,3,7,8)

7

Al profumo di menta.

MARITONZO DELLA TRADIZIONE ROMANA (1,3,7,8)

6

Con scaglie di cioccolato fondente peruviano.

LATTE IN PIEDI AL CAFFÈ (7)

6,5

Con chicchi di cioccolato, spuma di latte e polvere di liquirizia.

TRILOGIA DI PICCOLA PASTICCERIA ASSORTITA (1,3,7,8)

6

Farcita con crema pasticcera e granella mista di frutta secca.

SORBETTO CLASSICO AL LIMONE

4

P.S. : chiedetelo anche di origine vegana, senza glutine e senza lattosio.



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.

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
---	-----------------

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.

In collaborazione con



 Fuoco & Vino Brasa con Cucina

 @fuoco_vino

  Lasciaci una recensione!

DINNER MENU



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina

The image shows the interior of a restaurant named 'Fuoco & Vino'. The space is filled with long wooden tables and upholstered chairs. Large windows on the right side are covered with horizontal blinds, through which warm sunlight is streaming, creating a cozy atmosphere. Several black, dome-shaped pendant lights hang from the ceiling. In the background, a red wall and a menu board are visible. The menu board has the restaurant's name 'FUOCO & VINO' and some text in Italian, including 'Brasa con D...na' and 'cotta al forno a le... e allagrit...'.

SPRITZ SPECIAL 5 euros

*"It's getting cooler outside, but the toasts continue inside,
because autumn and winter can wait."*

At Fuoco & Vino, neither bread nor cover charge is applied.

- TASTING MENU -

From Wagyu to Angus: two breeds, one culinary journey.

SHARED STARTER

“WAGYU – ANGUS” TARTARE (7,8,11,12)

Angus-Wagyu tartare with sesame goma wakame, Greek feta cream, and crushed macadamia nuts.

SHARED FIRST COURSE

WAGYU PLIN (1,3,6,7,9,12)

Piedmontese plin pasta filled with Irish Wagyu leg, served in its own roasting jus scented with sage and alpine butter.

THE MAIN EVENT

T-BONE STEAK FROM IRISH PASTURES

1,000 gr. approx.

Side dish: over roasted potatoes with green sauce and Parmesan dust. (1,4,6)

DESSERT

WINTER EDITION TIRAMISÙ (1,3,7,8,12)

With white chocolate shavings and a hint of rum.

WINE

AGLIANICO One bottle per 2 people.

Minimum of 2 people.
Micro-filtered water and coffee.

64 per person.

Tasting flight of 4 selected wines by the glass.
Shared starter: *Franciacorta Brut “Barbalonga”*
Shared first course: *Barbera Superiore D’Alba - Mustela*
The main event: *Chianti Riserva - San Benedetto*
Dessert: *Vino e Visciole - Vicari*

82 per person.

Welcome to
THE JOURNEY OF FLAVORS



STARTERS

NUGGETS (1,3,5,7,8)

15

Chicken nuggets scented with Spilinga 'nduja, served on purple carrot mayonnaise with a hint of Sorrento lemon.

NEAPOLITAN PIZZETTA (1,5,7,8)

18

A classic Neapolitan-style treat featuring Tuscan Pecorino cream, Bra sausage, Mediterranean-style sautéed escarole and crushed pistachios.



“WAGYU” ROLL (3,5,6,9,12)

16

Crispy rice roll filled with Mexican-style pulled Wagyu, served with soy sauce and wasabi mayonnaise.

THE CURED MEATS

SPECK (1,7)

17

Trentino blueberry-infused speck served on a slice of toasted rustic bread with melted raclette cheese.

 We suggest pairing it with a glass of: **Lagrein Avio**

“IBERIAN” COPPA (1,7)

15

Aged Iberian pork coppa seasoned with Eastern spices, served with crispy rosemary focaccia and Greek yogurt sauce scented with coriander.

FIOCCHETTO (1,7)

16

“Walser” cured fiocchetto ham accompanied by cow’s milk ricotta and rosemary focaccia.



OUR RAW DISHES

PIEDMONTESE TARTARE (1,5,7,8)

18

Piedmontese heifer tartare, Robiola delle Langhe cheese with forest-floor floral notes, crispy petal of Mantuan pumpkin and wild chicory pesto.

“WAGYU – ANGUS” TARTARE (7,8,11,12)

19

Angus-Wagyu tartare with sesame goma wakame, Greek feta cream, and crushed macadamia nuts.

 We suggest pairing it with a glass of: *Franciacorta Brut "Barbalonga"*

IRISH TARTARE (3,7)

19

Irish beef tartare with crispy creamy egg, 24-month aged Parmesan foam and prized black truffle.

Angus-Wagyu tartare

Greek feta cream

Crushed macadamia nuts

Sesame goma wakame



OUR FIRST COURSES

“Life is a combination of pasta and magic.”

WAGYU PLIN (1,3,6,7,9,12)

17

Piedmontese plin pasta filled with Irish Wagyu leg, served in its own roasting jus scented with sage and alpine butter.

 We suggest pairing it with a glass of: *Barbera Superiore D'Alba - Mustela*

PACCHERO (1,3,5,6,7,9,12)

15

Crusted Gragnano pacchero pasta, filled with thyme-braised wild boar and served on a bed of Mantuan pumpkin cream with rum-soaked raisins.

“FUOCO & VINO” STYLE FIDEUÀ (1,9,12)

16

A classic Spanish dish reimagined with selected cuts of Anglo-Saxon heifer beef, roasted peppers, and fresh baby peas.

 We suggest pairing it with a glass of: *Lacrima di Morro - Cantina Vicari*



English pasture-raised beef fillet



THE FILLET SELECTION

ENGLISH PASTURE-RAISED BEEF FILLET

200 gr. approx.



25,5

CANADIAN BLACK ANGUS BEEF FILLET

200 gr. approx.

34

IBERIAN BEEF FILLET

200 gr. approx.

 We suggest pairing it with a glass of: *Valpolicella classico Superiore - Salgari*



27

SLICED IRISH SIRLOIN ⁽⁷⁾

200 gr. approx.

With saffron - infused gorgonzola D.O.P. sautéed porcini mushrooms & fresh thyme.

24

SPECIAL EXTRAS

"We have designed exclusive pairings for you."

RACLETTE ⁽⁷⁾

100 gr.

7

PAN-SEARED PORCINI MUSHROOMS WITH ROSEMARY

100 gr.

7

PREMIUM BLACK TRUFFLE

10 gr.

10



40/50 DAY DRY-AGED BONE-IN BEEF

"The thousand and one nights of dry-aging. When time whispers to the meat."

FUOCO & VINO TOP-QUALITY FIORENTINA (T-BONE)

80

1,000 gr. approx.

Selected by our partners at the Elitaria facility in Siena; please ask our dining room staff about the meat's origin.

IRISH PASTURE-RAISED FIORENTINA (T-BONE)

71

1,000 gr. approx.

 We suggest pairing it with a glass of: *Chianti Riserva - San Benedetto*

BRITISH TOMAHAWK STEAK

82

1,000 gr. approx.

British origins.

 We suggest pairing it with a bottle of: *Sagrantino di Montefalco - Di Filippo*

IRISH PASTURE-RAISED COSTATA (RIB STEAK)

39

450 gr. approx.



THE SPECIALS

THE SKEWER (5,6,12)

24

200 gr. of Anglo-Saxon beef with crispy pumpkin, red spring onions, and a mixed bell pepper blend, served with Mexican salsa.

WAGYU SMASH BURGER (1,3,6,7,9,12)

24

With 'Scorza Nera' Pecorino Romano cream, crisp seasonal salad greens, fig compote and citrus-scented confit cherry tomatoes.

NEAPOLITAN SAUSAGE (5,7,9,12)

23

Hand-crafted, filled with Agerola provola cheese and sautéed friarielli (broccoli rabe); served with a stewed San Marzano tomato sauce scented with basil and a dusting of Pecorino di fossa cheese.

SIDE DISH

OVEN BAKED POTATOES ON GREEN SAUCE WITH PARMESAN DUST (1,4,6) 5

POTATOES AND BELL PEPPERS ROASTED 'ROBESPIERRE' STYLE 5

FRIED POTATO STICKS (1) 5

MASHED POTATOES BEECHWOOD-SMOKED (7) 5

ESCAROLE SAUTÉED MEDITERRANEAN STYLE 5

BUD SPENCER-STYLE BEANS 5

SEASONAL FRESH VEGETABLES 5



Red spring onions

Crispy pumpkin

Anglo-Saxon beef

Mix bell pepper blend



DESSERT

“Give desserts a chance, not people.”

“WINTER EDITION” TIRAMISÙ (1,3,7,8,12)

7

With a twist: white chocolate shavings scented with rum.

 We suggest pairing it with a glass of: **Vino e Visciole - Vicari**

TRIPLE CHOCOLATE CUP (1,3,7,8)

7

With a hint of mint.

MARITONZO (1,3,7,8)

6

A Roman classic dessert with Peruvian dark chocolate shavings.

COFFEE “WHITE PASSION” (7)

6,5

With chocolate chips, milk foam, and licorice powder.

ASSORTED MINI-PASTRY TRIO (1,3,7,8)

6

Filled with pastry cream and a mix of chopped nuts.

CLASSIC LEMON SORBET

4

P.S. : Also available in vegan, gluten-free, and lactose-free versions.



ALLERGENS

Please be advised that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or processing aids considered allergens. Below is the list of substances or products causing allergies or intolerances used in this establishment, as listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.

1	CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT)
---	---

2	CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
---	----------------------------------

3	EGGS AND PRODUCTS THEREOF
---	---------------------------

4	FISH AND PRODUCTS THEREOF
---	---------------------------

5	PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
---	------------------------------

6	SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
---	-------------------------------

7	MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
---	---

8	NUTS
---	------

9	CELERY AND PRODUCTS THEREOF
---	-----------------------------

10	MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
----	------------------------------

11	SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
----	-----------------------------------

12	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
----	-------------------------------

13	LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
----	----------------------------

14	MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF
----	-------------------------------

Cross-contamination may occur, resulting in the possible presence of allergens.

* Products marked with this symbol may be frozen during certain times of the year.

In partnership with



 Fuoco & Vino Brasa con Cucina

 @fuoco_vino

  Write us a review!