



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina



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

LE NOSTRE SCELTE DEL MENÙ SERALE

FILETTO DI MANZO DELLA PENISOLA IBERICA	27
200 gr. circa.	
FILETTO DEI PASCOLI INGLESI	25,5
200 gr. circa.	
SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA	15
FIORENTINA DEI PASCOLI IRLANDESI	71
1000 gr. circa.	
TOMAHAWK DI ORIGINI BRITANNICHE	82
1000 gr. circa.	
COSTATA DEI PASCOLI IRLANDESI	39
450 gr. circa.	
LO SPIEDONE (5,6,12)	24
200 grammi di manzetta anglosassone con zucca croccante, cipollotti rossi e mix di peperoni servito con salsa messicana.	
IL FIOCCHETTO (1,7)	16
Fiocchetto di prosciutto stagionato di Casa Walser accompagnato da ricotta vaccina e focaccia al rosmarino.	
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.	
LA MAXI: “IL PANINO DEL FUOCO & VINO” (1,3,5,7,8)	18
Maxi cotoletta di pollo farcita con patatine fritte e mini insalata.	

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
PATATINE FRITTE ⁽¹⁾	5
FAGIOLI ALLA “BUD SPENCER”	5
SCAROLA RIPASSATA ALLA MEDITERRANEA	5
MISTICANZA DI STAGIONE	5

D'INVERNO, FUOCO & VINO SI RISCALDA

Arriveranno piatti stagionali e proposte speciali, disponibili fino ad esaurimento, insieme a zuppe, minestrone e coccole fumanti per affrontare il freddo con gusto.

Chiedete sempre al nostro personale!



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.

LUNEDÌ

SPAGHETTONE RUMMO (1,7,9) **10**

Con crema di pomodoro al basilico e mantecato con ricotta vaccina.

RISOTTO ALLA ZUCCA (2,5,7,9,12) **12**

Con gamberoni* al timo e porro croccante.

SEPPIA* IN GUAZZETTO (9,12,14) **14**

Con caponata di verdure di stagione.

SCALOPPA DI POLLO (1,5,7,9) **13**

Alla caprese, gratinata con provola dolce.

MARTEDÌ

RIGATONI (1,3,7) **10**

Alla carbonara.

RISOTTO CON CREMA DI PISELLI (7,9,12) **12**

Con calamaretti* a julienne al profumo di limone.

SCALOPPA DI PESCE SPADA* (3,4,5,8) **15**

Alla milanese.

BRASATO DI VITELLO (9,12) **13**

Al Chianti con profumo di sottobosco*.

MERCOLEDÌ

PACCHERI (1,8,9,12) **11**

Al ragù emiliano.

RISOTTO CON CREMA DI PORCINI* E SALSICCIA (7,9,12) **13**

CALAMARI* (1,3,7,12,14) **18**

Ripieni alla mediterranea.

BOCCONCINI DI MANZETTA (9,12) **16**

Brasati al Chianti.



GIOVEDÌ

LA PARMIGIANA (1,5,7,9) **12**

Di melanzane con profumo di basilico.

LE PENNETTE (1,9,12,14) **14**

Con polipetti* alla luciana al profumo di 'nduja.

CUBOTTO DI SALMONE* CON SALSA VERDE (1,4,12) **18**

LA TAGLIATA (7) **15**

Di Angus irlandese con indivia e pecorino.

VENERDÌ

GNOCCHETTI DI PATATE (1,7) **11**

Con crema di zucca e scaglie di pecorino.

RISOTTO AI SAPORI DI MARE* (2,4,12,14) **14**

FRITTURA MISTA DI PESCE* (2,4,5,14) **17**

SALSICCIA LUGANEGA (9,12) **15**

Al vino bianco con profumo di rosmarino.

DOLCI

TIRAMISÙ “WINTER EDITION” (1,3,7,8,12)	7
Con variante di scaglie di cioccolato bianco al profumo di rum.	
MARITONZO DELLA TRADIZIONE ROMANA (1,3,7,8)	6
Con scaglie di cioccolato fondente peruviano.	
LATTE IN PIEDI (7)	6,5
Al caffè con chicchi di cioccolato, spuma di latte e polvere di liquirizia.	
ANANAS	6

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA	2
BIBITE/BIRRE NAZIONALI/BIRRE ESTERE	4
BIRRA ARTIGIANALE	7,5
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



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.

LUNCH MENU



FUOCO
& VINO

Brasa con Cucina



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

OUR DINNER MENU SELECTIONS

IBERIAN BEEF FILLET	27
200 gr. approx.	
ENGLISH PASTURE-RAISED BEEF FILLET	25,5
200 gr. approx.	
GRILLED CHICKEN SUPREME	15
IRISH PASTURE-RAISED FIORENTINA (T-BONE)	71
1,000 gr. approx.	
BRITISH TOMAHAWK STEAK	82
1,000 gr. approx.	
IRISH PASTURE-RAISED COSTATA (RIB STEAK)	39
450 gr. approx.	
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.	
FIOCCHETTO (1,7)	16
“Walser” cured fiocchetto ham accompanied by cow’s milk ricotta and rosemary focaccia.	
“WAGYU – ANGUS” TARTARE (7,8,11,12)	19
Angus-Wagyu tartare with sesame goma wakame, Greek feta cream, and crushed macadamia nuts.	
THE MAXI: “THE FUOCO & WINE SANDWICH” (1,3,5,7,8)	18
Chicken cutlet filled with french fries and a mini salad.	

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
PATATINE FRITTE ⁽¹⁾	5
FAGIOLI ALLA “BUD SPENCER”	5
SCAROLA RIPASSATA ALLA MEDITERRANEA	5
MISTICANZA DI STAGIONE	5

IN WINTER, FUOCO & VINO WARMS UP

Seasonal dishes and special offerings will be arriving, available while supplies last, along with soups, hearty vegetable soups, and steaming comfort food to help you face the cold with deliciousness.

Please always ask our staff!



*Every day, our menu is renewed, while maintaining the balance between tradition and creativity that distinguishes us.
The daily rotation of our dishes allows you to discover new offerings each time and to choose, on every occasion, the experience best suited to your palate: light, classic, or with a bolder character.*

MONDAY

RUMMO SPAGHETTONE (1,7,9) **10**

With basil-infused tomato cream and finished with cow's milk ricotta.

PUMPKIN RISOTTO (2,5,7,9,12) **12**

With thyme-scented king prawns* and crispy leek.

CUTTLEFISH* STEW (9,12,14) **14**

With seasonal vegetable caponata.

CHICKEN ESCALOPE (1,5,7,9) **13**

Caprese-style, gratinated with mild provola cheese.

TUESDAY

RIGATONI (1,3,7) **10**

Carbonara style.

PEA CREAM RISOTTO (7,9,12) **12**

With julienned baby squid* and a hint of lemon.

SWORDFISH ESCALOPE* (3,4,5,8) **15**

Milanese style.

BRAISED VEAL (9,12) **13**

In Chianti wine with notes of forest floor*.

WEDNESDAY

PACCHERI (1,8,9,12) 11

With “Emilian-style” ragù.

**RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOM CREAM*
AND SAUSAGE** (7,9,12) 13

CALAMARI* (SQUID) (1,3,7,12,14) 18

Mediterranean-style stuffed.

BEEF MEDALLIONS (9,12) 16

Braised in Chianti.



THURSDAY

EGGPLANT PARMIGIANA (1,5,7,9) **12**

With a hint of basil.

PENNETTE “PASTA” (1,9,12,14) **14**

With baby octopus* (Luciana style) and a hint of ‘Nduja.

SALMON CUBE* WITH SALSA VERDE (1,4,12) **18**

SLICED STEAK (7) **15**

Irish Angus with endive and Pecorino cheese.

FRIDAY

POTATO GNOCCHI (1,7) **11**

With pumpkin cream and Pecorino shavings.

SEAFOOD RISOTTO* (2,4,12,14) **14**

MIXED FRIED SEAFOOD* (2,4,5,14) **17**

LUGANEGA SAUSAGE (9,12) **15**

Cooked in white wine with a hint of rosemary.

DESSERT

“WINTER EDITION” TIRAMISÙ (1,3,7,8,12)	7
With a twist: white chocolate shavings scented with rum.	
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.	
PINEAPPLE	6

BEVERAGE

MICROFILTERED WATER	2
SOFT DRINKS / DOMESTIC BEERS / IMPORTED BEERS	4
CRAFT BEER	7,5
GLASS OF WINE	starting from 6
Ask our staff for the wine list.	
COFFEE	1,5
LIQUEURS AND GRAPPAS	starting from 5



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.

