



BENVENUTI IN BRASSERIE

CUCINA GASTRONOMICA

IL FUOCO E' L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLE NOSTRE SPECIALITA'
LA PASSIONE PER LA CUCINA IL SALE QUOTIDIANO



APERITIVO & ANTIPASTO

POLPETTINE DI MELANZANE*

[8,00] 6 POLPETTE DI MELANZANE FRITTE CON CUORE MORBIDO DI SCAMORZA, ACCOMPAGNATE DA SALSA AL POMODORO PICCANTE (1 2 5 6 7 13)

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA*

[6PZ 10,00 | 3PZ 6,00] POLPETTE DI CARNI SELEZIONATE, SALSA ARISSA E SALSA AL CURRY (1 2 5 6 7 13)

CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE*

[5,00] 4 CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE DELLA CASA (1 2 5 6 7 13)

PIZZELLE "LA DEGUSTAZIONE"

[13,00] PIZZELLE FRITTE CON DEGUSTAZIONE DI MORTADELLA, CRUDO DI SAN DANIELE, LARDO IBERICO DI PATA NEGRA, STRACCIATELLA ARTIGIANALE (1 2 5 6 7 13)

PIZZELLE POMODORO&PECORINO

[8,00] UN GRANDE CLASSICO PER ASSAPORARE IL GUSTO AUTENTICO DELLA PIZZELLA FRITTA NELLA TRADIZIONALE RICETTA NAPOLETANA (1 2 5 6 7 13)

ALETTE DI POLLO CRISPY*

[9,00] 5 ALETTE DI POLLO FRITTE LEGGERMENTE PICCANTI, CON IMPANATURA CROCCANTE, SALSA DELLA CASA (1 5 13)

MOZZARELLE IN CARROZZA*

[4,00] 2 MOZZARELLE ESPRESSE AVVOLTE DA PANE IN CASSETTA CON IMPANATURA CROCCANTE, ALICI (1 2 4 13)

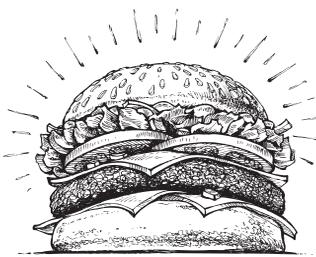
NEW
SELLER

NEW
2023

I BURGER

V E R Y G O U R M E T

I NOSTRI BURGER GOURMET SONO FATTI CON CARNI DI PRIMA QUALITÀ MACINATE AL MOMENTO E PROVENIENTI DA FORNITORI SELEZIONATI GLI INGREDIENTI SOLO FRESCHI E RICERCATI



CLASSICO*

[9,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, MAYO DELLA CASA, INSALATA ICEBERG, POMODORO, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 9 12 13)



FRIULANO*

[12,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP, RADICCHIO, FRICO AL MONTASIO DOP E PATATE, CIPOLLA ALLA PLANCHA, MAYO ALLE BARBABIETOLE ROSSE DELLA CASA, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 9 12 13)



LOMBARDO*

[11,00] COTOLETTA DI PATATE E GRANA ALLA MILANESE, INSALATA ICEBERG, POMODORO FRESCO, MAYO AL CREN, PROSCIUTTO COTTO PRAGA, ROBIOLA ALLE ERBE, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 7 9 12 14)

STRIKE*

[12,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, INSALATA ICEBERG, FORMAGGIO MONTASIO DOP, CIPOLLA ROSSA, FILETTI DI POLLO IMPANATI, SALSINA BBQ, PANE NUVOLO® (1 2 4 5 6 9 12 13)



TOSCANO*

[12,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, PANZANELLA TOSCANA DI POMODORO, CIPOLLA E BASILICO, RICOTTA FRESCA, CAPPUCCIO CRUDO, COPPA DI TESTA FIORENTINA, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 7 9 12 13)



SARDO*

[12,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, SALSINA AL MIRTO, PECORINO SARDO FIORE, CARCIOFI SOTT'OLIO, RICOTTA AL PEPE E MIELE, INSALATA ICEBERG, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 7 8 9 12 13)



ESTATE IN INVERNO*

[12,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, SALSINA DI POMODORI ESSICCATI, BURRATA, PASSATA DI MELANZANE AFFUMICATE, INSALATA ICEBERG, ALICI SOTT'OLIO, PANE NUVOLO® (1 2 4 5 6 7 9 12 13)



SICILIANO*

[11,00] BURGER DI CECI, PROVOLA AFFUMICATA, ROBIOLA FRESCA, POMODORO INFORNATO, RUCOLA FRESCA, SALSINA BERNESE, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 7 9 12 13)



SPAGNOLO*

[13,00] BURGER DI MANZO APPENA MACINATO, CIPOLLA ALLA PLANCHA, INSALATA ICEBERG, TUORLO D'UOVO FRITTO, LARDO IBERICO, PEPPERONI DEL PIQUILLO, MAYO AL PIMENTÓN DE LA VERA, PANE NUVOLO® (1 2 5 6 7 8 9 12 13 14)

CLUB SANDWICH* ESCLUSO IL SABATO

[13,00] FESA DI TACCHINO, BACON, POMODORO, UOVA, PANE, LATTUGA, FORMAGGIO MONTASIO DOP, PEPPERONI E SALSINA ROSA DELLA CASA (1 2 3 5 6 9 11 12 13)

EXTRA AGGIUNTE? SALSE, FORMAGGI E AFFETTATI [1,00] | FRICO [3,00]



LA FOCACCIA

LA NOSTRA NUOVA FOCACCIA CHE PRENDE SPUNTO DALLA PINSA ROMANA, LUNGA LIEVITAZIONE ALTAMENTE DIGERIBILE

FOCACCIA* ALL'ITALIANA*

[14,00] MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA SELEZIONATA, STRACCIATELLA DI BURRATA, RICOTTA ALL'ARANCIA E PISTACCHI (1 5 6 7 13 14)

FOCACCIA* ALLA PARMIGIANA*

[14,00] MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO E MELANZANE ALLA PARMIGIANA (1 5 6 7 13 14)

FOCACCIA* AL SAN DANIELE*

[15,00] MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI BURRATA E PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP (1 6 13 14)

FOCACCIA* CON BATTUTA E TARTUFO

[18,00] CARNE CRUDA PIEMONTESE, TARTUFO NERO, FIOR DI LATTE, MAYO AL RAFANO (1 5 6 13 14)

FOCACCIA* CON ALICI

[14,00] MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ALICI DEL CANTABRICO, FRIARIELLI, STRACCIATELLA DI BURRATA, INSALATA ICEBERG (1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14)

I PRIMI

A F F U M I C A T I

TAGLIATELLE BBQ*

[11,00] TAGLIATELLE ALL'UOVO CON BATTUTO DI MANZO AL COLTELLO COTTO AL BBQ (1 2 5 6 7)



BIGOLI ALLA CARBONARA*

[11,00] RICETTA RIVISITATA FLAME'N CO. (1 2 5 6 7 13)

TORTELLONE FATTO A MANO*

[11,00] TORTELLONE DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI CON POMODORO, BASILICO E BRIOLE DI PANE AFFUMICATO (1 2 5 6 7 12 13 14)



ZUPPA PARISIENNE*

[11,00] DELICATA E PROFUMATA CREMA DI CIPOLLE, FORMAGGIO FONDENTE, CROSTINI DI PANE (1 5 6 7 9 12)

I CONTORNI

D E L L A B R A S S E R I E

PURÈ AFFUMICATO* [5,00]

PATATE FRITTE MCCAIN* [5,00]

VERDURE AFFUMICATE [5,00]

INSALATA MISTICANZA [4,00]

INSALATA MISTA [5,50]

MISTICANZA, CAROTE, POMODORI

BISTECCHERIA

BBQ

LA CRUDA

PIEMONTESE

FLAME TARTARE*

[11,00] 60G CARNE CRUDA DI PIEMONTESE, SENAPE DI DIJON FINOCCHIO, ARANCIA, SOIA, MAYO, YOGURT GRECO, CAPPERO E PANE CROCCANTE A CUBETTI (1 2 5 9 13 14)

BISTECA ALLA TARTARA*

[16,00] 120G CARNE CRUDA DI PIEMONTESE TUORLO D'UOVO FRITTO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CIPOLLA VIOLA, CAPPERI, CETRIOLINI, SENAPE, CROSTINI DI PANE CROCCANTE E BURRO SALATO (1 2 4 5 9 13 14)

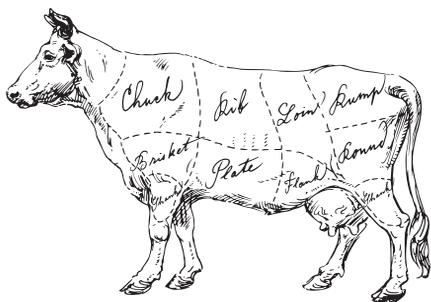
BATTUTA AL NATURALE*

[10,00] 60G CARNE CRUDA DI PIEMONTESE SALE MALDON, OLIO E.V.O. FRIULANO ELLIS, ACCOMPAGNATA DA PANE TOSTATO E DA BURRO SALATO (1 5 6 13)

COLORI & SAPORI

[20,00] 120G IN DEGUSTAZIONE DI 7 DELICATE ESPRESSIONI DI CARNE CRUDA PIEMONTESE: NATURALE CON OLIO E.V.O. FRIULANO ELLIS E SALE | STRACCIATELLA DI BURRATA E PESTO | OLIVE E PINOLI | CHIMICHURRI | ACCIUGHE DEL CANTABRICO E POLVERE DI CAPPERI | SOIA E SESAMO | TARTUFO NERO (1 2 3 5 6 7 9 12 13 14)

BEST
SELLER



LA CARNE

COTTURA ESPRESSA AL BBQ X-OVEN®

FLAME STEAK

[20,00] TAGLIO ENTRANA GRUESA. È LA BISTECA CHE ABBIAMO SCELTO PER LA SUA MORBIDEZZA E GUSTO SUPERIORI. PURÈ DI PATATE AFFUMICATE (5 6 7 12 13)

BEST
SELLER

TAGLIATA ANNI '80

[20,00] TAGLIATA DI ANGUS EUROPEO TAGLIO ENTRECOTE IN SELEZIONE SETTIMANALE, RUCOLA E GRANA, PURÈ DI PATATE AFFUMICATE (1 5 6 13)

NEW
2023

COSTATINA DELLO CHEF

[22,00] 350G CIRCA DI COSTATA IN SELEZIONE SETTIMANALE, OLTRE 21GG DI FROLLATURA MEDIA, MAREZZATURA EXTRA FINE. PURÈ DI PATATE AFFUMICATE (4 6 13)

LA FIORENTINA IDEALE PER 2 PERSONE

[69,00] 1,5KG CIRCA DI COSTATA TAGLIO ALLA FIORENTINA "SELEZIONE DEL MACELLAIO". PURÈ DI PATATE AFFUMICATE, VERDURE AFFUMICATE (6 13)

REALE "CHUCK ROLL"

[250G 23,00 | 500G 38,00] PURO MANZO BLACK ANGUS AMERICANO TAGLIO REALE "CHUCK ROLL". PURÈ DI PATATE AFFUMICATE E BURRO ALLE ERBE (1 4 6 13)

SPECIAL "PER DUE" IDEALE PER 2 PERSONE

[35,00] 400G DI TAGLIATA ALLA ROBESPIERRE, VERDURE AFFUMICATE, PATATE FRITTE MCCAIN, PURÈ DI PATATE AFFUMICATE (5 6 7 12 14)

NEW
2023

TOMAHAWK

[24,00] 900G DI COSTATA DI SUINO NAZIONALE, LEGGERMENTE SPEZIATA, COTTA "AL ROSA". PATATE FRITTE MCCAIN E SENAPE (1 5 9 13)

BBQ RIBS

[INTERA 19,00 | METÀ 10,00] PUNTINE DI SUINO NAZIONALE LACCATE CON SALSА BBQ DELLA CASA. PATATE FRITTE MCCAIN (1 4 5 13)

PICANHA

[26,00] PURO MANZO BLACK ANGUS AMERICANO TAGLIO PICANHA. PURÈ DI PATATE AFFUMICATE (1 4 6 13)

PARILLADA IDEALE PER 2 PERSONE

[56,00] GRIGLIATA DI CARNI MISTE CON: TAGLIATA, FLAME STEAK, SALAMELLA, BBQ RIBS E GALLETTO. PURÈ DI PATATE AFFUMICATE, VERDURE AFFUMICATE (4 6 13)

CAESAR SALAD*

[14,00] INSALATE DI STAGIONE, POLLO ALLA MILANESE, CROSTINI DI PANE, SALSА CAESAR, BACON CROCCANTE, (1 2 7 13 14)

COMPLETA IL PIATTO CON LA NOSTRA **SALSА SPECIAL EDITION 2023** [2,00]

NEW
2023



PREMIUM QUALITY
LA SPECIALITÀ DELLA CASA

IL GALLETTO
CARAIBICO

GALLETTO CLASSICO O PICCANTE

[15,00] [+1,00 CON VERDURE AFFUMICATE] GALLETTO VALLESPLUGA CON PATATE FRITTE E SALSА FLAME'N CO. (1 2 5 6 7 13)

BABY MENU

LITTLE GALLO*

[9,00] METÀ GALLETTO VALLESPUGA ALLA BRACE LEGGERMENTE PICCANTE. PATATE FRITTE MCCAIN E SALSA FLAME'N CO. (1 2 4 5 9 11 13)

KINDER TOAST*

[7,00] TOAST CON SPECK COTTO, FORMAGGIO FONDENTE. PATATE FRITTE MCCAIN E SALSA ROSA FLAME'N CO (1 2 5 6 13)

SALSICCIA*

[8,00] SALSICCE ARTIGIANALI. PATATE FRITTE MCCAIN (1 2 5 6 13)

CHICK'N BABY*

[8,00] TRANCETTI DI FILETTO DI POLLO IMPANATI. PATATE FRITTE MCCAIN E SALSA FLAME'N CO (1 2 5 6 9 12 13)

SVIZZERA*

[9,00] SVIZZERA DI MANZO COTTA ALLA GRIGLIA. PATATE FRITTE MCCAIN (1 2 5 6 13)

ZAHRE BEER

B I R R A D I S A U R I S

SMALL BIG 1,00L 1,50L

CHIARA PILS

3,50 6,50 13,00 20,00

5° ALC. - DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER

ROSSA VIENNA

3,50 6,50 13,00 20,00

6° ALC. - DI UN CALDO COLORE ROSSO IN STILE LAGER. RICETTA AUSTRIACA

CANAPA

3,50 6,50 13,00 20,00

5° ALC. - DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER, CORPOSA E DELICATA ALLO STESSO TEMPO

AFFUMICATA

3,50 6,50 13,00 20,00

6° ALC. - DI COLORE AMBRATO SCURO, IN STILE LAGER, CON RETROGUSTO AFFUMICATO

BOLLICINE

LE MONDE

PROSECCO BRUT 3,50 20,00
PINOT NERO ROSÉE 20,00

CONTADI CASTALDI

FRANCIACORTA CUVÉE BRUT 6,00 38,00
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT 1,5L 75,00
FRANCIACORTA CUVÉE ROSÉE 40,00
FRANCIACORTA SATÉN 40,00

FERRARI

BRUT PERLÈ 45,00
BRUT PERLÈ ROSÉE 45,00

BOLLINGER

SPECIAL CUVÉE 85,00
SPECIAL CUVÉE ROSÉE 100,00

MONVIERT

RIBOLLA GIALLA BRUT 22,00

VINI ROSSI

BERTANI

VALPOLICELLA RIPASSO 27,00
VALPOLICELLA 27,00

VIGNAIOLI MORELLINO SCANSANO

MORELLINO SCANSANO BIO 4,00 24,00

LE MONDE

CABERNET FRANC 3,50 20,00
MERLOT 3,50 20,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 3,50 20,00

MARCO FELLUGA

MERLOT 4,50 27,00
CABERNET SAUVIGNON 4,50 27,00

MONVIERT

PINOT NERO 4,00 22,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 22,00
SCHIOPPETTINO 5,00 25,00
CABERNET FRANC 22,00

J. HOFSTATTER

MECZAN 30,00
MERLOT 30,00
CABERNET SAUVIGNON 30,00

ORNELLAIA

LE VOLTE 5,50 35,00
LE SERRE NUOVE 50,00

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

TERREMORE 4,00 22,00
CHIANTI CASTIGLIONI 22,00
SANTA MARIA MORELLINO 22,00
TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI 22,00

SAN GUIDO

LE DIFESE 36,00
GUIDALBERTO 65,00

VINI BIANCHI

LE MONDE

SAUVIGNON 3,50 20,00
FRIULANO 3,50 20,00

MARCO FELLUGA

PINOT GRIGIO MONGRIS 4,50 27,00

MONVIERT

FRIULANO 22,00
RIBOLLA GIALLA 22,00
TRAMINER 22,00

J. HOFSTATTER

GEWÜRZTRAMINER 30,00

VINI DOLCI

COLOSI

MOSCATO PASSITO 5,50 25,00

CONTADI CASTALDI

PINODISÈ 6,00 30,00

LA CAUDRINA

MOSCATO D'ASTI 18,00

SERVIZIO € 3,00

ALLERGENI

SUL MENÙ SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2.UOVA 3.CROSTACEI 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.LATTE 7.FRUTTA A GUSCIO 8.SEDANO 9.SENAPE 10.LUPINI 11.MOLLUSCHI 12.SESAMO 13.SOLFITI 14.SOIA *ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA. ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI CON UN MIX DI INGREDIENTI FRESCHI, INGREDIENTI ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA, PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA E INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE. PER QUALSIASI ULTERIORE O SPECIFICA INFORMAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ALIMENTARI DEI PIATTI IN MENÙ, IL PERSONALE DI FLAME'N CO È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

CONCEPT AND FOOD BY
chef
Marco Carraro