NEW 2022

AUTHENTIC GRILLED SANDWICH®

BBQ pan

La carne viene massaggiata a crudo con il nostro BbqPanRub® e lasciata riposare per **12 ore** a temperatura controllata. Successivamente viene cotta nel nostro bbq per **16 ore** e poi fatta riposare per altre **12 ore**, e solo a questo punto diventa l'ingrediente principale del nostro BBQPAN.

12,00 // Pancetta di maiale, formaggio Montasio DOP, salsa BBQPAN, cavolo cappuccio, pane multi-cereali (1 2 5 6 9 12 13)

Flame'n Co.
TAKE AWAI

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)

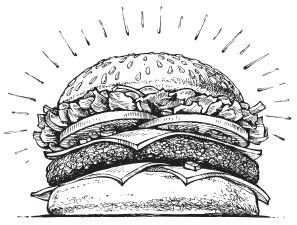
PIZZELLE POMODORO&PECORINO
[8,00] UN GRANDE CLASSICO PER ASSAPORARE IL GUSTO AUTENTICO DELLA PIZZELLA FRITTA NELLA TRADIZIONALE RICETTA NAPOLETANA (1 2 5 6 7 13)

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)

I BURGER
VERY GOURMET

I NOSTRI BURGER GOURMET SONO FATTI CON CARNI DI PRIMA QUALITA'
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 NUVOLA®
(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 NUVOLA® (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 NUVOLA® (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, SALSA BBQ, PANE NUVOLA® (1 2 4 5 6 9 12 13)

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

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

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

SICILIANO*
[11,00] BURGER DI CECI, PROVOLA AFFUMICATA, ROBIOLA FRESCA, POMODORO INFORNATO, RUCOLA FRESCA, SALSA BERNESE, PANE NUVOLA® (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, PEPERONI DEL PIQUILLO, MAYO AL PIMENTÒN DE LA VERA, PANE NUVOLA® (1 2 5 6 7 8 9 12 13 14)

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

LA FOCACCIA

LA NOSTRA NUOVA FOCACCIA CHE PRENDE SPUNTO DALLA PINSA

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* SAN DANIELE E BURRATA*
[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] MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARNE CRUDA PIEMONTESE, TARTUFO NERO, 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)

LA COTTA AL BBQ DEL FLAME'N CO.

Cotto all'X-Oven®, un sistema di cottura innovativo per offrire carni con un gusto, una morbidezza e succulenza irraggiungibili

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

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)

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)

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 SALSA BBQ DELLA CASA. PATATE FRITTE MCCAIN (1 4 5 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)

PREMIUM QUALITY
LA SPECIALITA' DELLA

IL GALLETTO
CARAIBICO

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

L'ORIGINALE FLAME PIZZA®

Con farine Petra® da grani macinati a pietra e 72 ore di lievitazione naturale che conferiscono un'eccezionale leggerezza e digeribilità

L'ORTO DEL FLAME
[12,00] POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, MELANZANE, PEPERONI E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, SPINACINI FRESCHI, POMODORINI ARROSTITI E SCAGLIE DI GRANA (1 5 6 7)

REGINA DI BOLOGNA
[12,00] MOZZARELLA FRESCA, MORTADELLA BOLOGNESE, OLIO E.V.O., RICOTTA LAVORATA AL PROFUMO DI ARANCIO, PISTACCHI CROCCANTI E STRACCIATELLA DI BURRATA (1 6 7 12 13)

PICCANTE*
[11,00] POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, MELANZANE AIO&OIO E PEPERONCINO, SALAMINO PICCANTE DI SAURIS E 'NDUJA CALABRESE (1 5 6 7 12 13)

LA SAN DANIELE
[13,00] MOZZARELLA FRESCA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, STRACCIATELLA DI BURRATA, OLIO E.V.O. E RUCOLA A FINE COTTURA (1 6 7 12 13)

CANNOLO FRIULANO
[14,00] PIZZA RIPIEGATA CON MOZZARELLA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO, OLIO E.V.O., RICOTTA FRESCA, FRICO DI MONTASIO DOP E PATATE, DATTERINO FRESCO E RUCOLA A FINE COTTURA (1 6 7 8 12 13)

MEDITERRANEO
[13,00] POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, ALICI DEL CANTABRICO, MELANZANE DORATE E POMODORINI ARROSTITI (1 2 4 5 6 7 13)

PASSEGGIATA A TREVISO
[14,00] POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, PORCHETTA TREVIGIANA, FUNGHI CHIODINI, TALEGGIO E INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO (1 5 6 7 13)

MARGHERITA
[8,00] POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, OLIO E.V.O. E BASILICO FRESCO (1 6 7)

CARPACCIO*
[14,00] POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, OLIO E.V.O., CARPACCIO DI MANZO, ZUCCHINE TRIFOLATE E POMODORINI ARROSTITI (1 6 7 12 13)

A TRIESTE ANDAI, A TE PENSAI, E QUESTA PIZZA TI PORTAI
[12,00] MOZZARELLA FRESCA, GORGONZOLA DOLCE DOP, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE E RAFANO FRESCO (1 6 12 13)

ESTATE '76
[11,00] POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA A CRUDO, OLIO E.V.O. E POMODORI DATTERINI CONDITI (1 6 7)

SEI UNA CAPRICCIOSA!!!
[13,00] MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI FINFERLI* E CHIODINI, FETA GRECA, CARCIOFI CON GAMBO SOTT'OLIO ALLA ROMANA, GUANCIALE E POMODORINI ARROSTITI (1 5 6 7 12 13)

BABYMENU

LITTLE GALLO*
[9,00] METÀ GALLETTO VALLESPLUGA 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)

CONTORNI

Patate Fritte McCain*
5,00 // (1 5)

Verdure Affumicate
5,00

DESSERT

dolcinvetro CAD. 4,00

La pasticceria al cucchiaio, creata dal nostro chef pasticcere Peter (2 5 6 7 10 12 14)

- L' Esotico
- IL Cremoso
- LA Pastiera rivisitata

LA BIRRA ARTIGIANALE DI SAURIS

IN BOTTIGLIA

chiara pils 11,00
5° ALC. - BIRRA DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER.

rossa vienna 11,00
6° ALC. - BIRRA DI UN CALDO COLORE ROSSO IN STILE LAGER. RICETTA AUSTRIACA.

canapa 11,00
5° ALC. - BIRRA DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER. CORPOSA E DELICATA ALLO STESSO TEMPO.

Affumicata 11,00
6° ALC. - BIRRA DI COLORE AMBRATO SCURO, IN STILE LAGER. CON RETROGUSTO AFFUMICATO.

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.**