



BENVENUTI
NELLA CUCINA GASTRONOMICA DOVE
IL FUOCO E' L'INGREDIENTE PRINCIPALE DEI NOSTRI PIATTI
E LA PASSIONE PER LA CUCINA IL SALE QUOTIDIANO

Ricerchiamo e selezioniamo le **migliori carni** provenienti
da tutto il mondo.

In Flame'n Co. **bisteccheria gourmet** abbiamo testato decine di
bistecche con l'osso e Vi proponiamo solo quelle che hanno superato
una attenta selezione e che oggi riteniamo essere tra le
migliori al Mondo.

La **frollatura** viene da noi eseguita con 2 tecniche: **dry aged**,
che consiste nel mantenere le nostre **carni appese** all'interno
di apposita cella di frollatura con **temperatura e umidità controllata**
e **successivamente con l'abbattimento della temperatura.**

Per esaltarne il **gusto** ed ottenere la **giusta tenerezza**, le bistecche
con l'osso hanno una frollatura che va dai **30 ai 60 giorni** e sono
sottoposte ad un rigido controllo per garantirne la **top quality.**

Per supportarVi nella scelta della bistecca con l'osso,
classifichiamo le carni in base alla loro
Tenerezza (da 0 a 6) e **Marezzatura** (da 0 a 12).



APERITIVO & ANTIPASTO

POLPETTINE DI MELANZANE *

[8,00] 6 Polpette di melanzane, scamorza affumicata, salsa di pomodoro piccante
(1 2 5 6 7 13)

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA *

[6PZ 10,00 | 3PZ 6,00] Polpette di carne, salsa harissa e salsa al curry
(1 2 5 6 7 13)

CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE *

[5,00] 4 Crocchette di patate affumicate (1 2 5 6 7 13)

PIZZELLE "LA DEGUSTAZIONE"

[13,00] Pizza frita, mortadella, San Daniele DOP, lardo iberico, burrata
(1 2 5 6 7 13)

PIZZELLE POMODORO & PECORINO

[8,00] Pizza frita, pomodoro, pecorino romano DOP (1 2 5 6 7 13)

ALETTE DI POLLO CRISPY*

[9,00] 5 Alette di pollo leggermente piccanti in cotoletta, salsa della casa
(1 2 5 13 14)

MOZZARELLE IN CARROZZA *

[4,00] Mozzarella, pane in cassetta, alici del Cantabrico (1 2 4 6 13)

HAMBURGER GOURMET

CARNE DI PRIMA SCELTA MACINATA AL MOMENTO E PANE NUVOLO®
TUTTI ANCHE IN VERSIONE **BIG BURGER** + € 5,00

CLASSICO*

[13,00] Burger di manzo, mayo della casa, insalata, pomodoro, pane Nuvola®
(1 2 5 6 9 12 13)

FRIULANO*

[13,00] Burger di manzo, prosciutto di San Daniele, radicchio, frico, cipolla alla plancha, mayo alle barbabietole, pane Nuvola® (1 5 6 7 13)

MEDITERRANEO*

[13,00] Burger di manzo, Montasio DOP, crema di melanzane, pomodorini arrostiti, melanzane fritte, insalata, mayo al basilico, pane Nuvola® (1 2 5 6 7 9 12 14)

STRIKE*

[13,00] Burger di manzo, insalata, montasio DOP, cipolla cruda, filetti di pollo fritti, pomodoro, salsa bbq, pancetta stufata, pane Nuvola® (1 2 4 5 6 9 12 13)

ASPARAGO BURGER* 23

[13,00] Burger di manzo, asparagi verdi, salsa olandese, rucola, parmigiano, uova all'occhio, pancetta stufata, montasio DOP, pane Nuvola® (1 2 5 7 9 12 13)

CAPRI BURGER*

[13,00] Burger di manzo, mozzarella di bufala, ricotta, zucchine fritte, pomodoro, mayo al basilico, pane Nuvola® (1 2 5 7 9 12 13)

ESTATE 23*

[13,00] Burger di patate e fagiolini, fiore di zucca fritto, pomodoro, insalata, mozzarella di bufala, mayo al basilico, pane Nuvola® (1 2 5 6 7 9 12 13)

SPAGNOLO*

[13,00] Burger di manzo, cipolla alla plancha, tuorlo d'uovo fritto, lardo iberico, insalata peperoni del Piquillo, mayo al Pimenton, pane Nuvola® (1 2 5 6 7 8 9 12 13 14)

CLUB SANDWICH* Escluso al Sabato

[13,00] Fesa di tacchino, pancetta stufata, pomodoro, montasio DOP, insalata, uova alla plancha, peperoni alla plancha, salsa rosa (1 2 3 5 6 9 11 12 13)

LA “PINSÀ” DEL FLAME

FOCACCIA ISPIRATA DALLA RICETTA DELL'ANTICA ROMA
FATTA CON UN MIX DI FARINE, POCHISSIMO LIEVITO
E 80% DI ACQUA, ED HA UNA LIEVITIZIONE MEDIA DI 80 ORE

ITALIANA*

[14,00] Mozzarella, mortadella, burrata, ricotta all'arancia, pistacchi tostati
(1 5 6 7 13 14)

PARMIGIANA*

[14,00] Mozzarella, melanzane alla parmigiana, formaggio grana, basilico
(1 5 6 7 13 14)

SANDANIELE*

[14,00] Mozzarella, prosciutto di San Daniele DOP, stracciatella di burrata
(1 6 13 14)

ALICI DEL CANTABRICO*

[14,00] Mozzarella, alici del Cantabrico, friarelli, burrata, insalata
(1 4 5 6 12 13 14)

AFFUMICATA D'A-MARE*

[15,00] Mozzarella, rucola, salmone affumicato, ricotta, zucchine dorate, capperi
(1 4 5 6 7 12 13)

B A B Y M E N U

LITTLE GALLO*

[9,00] Metà galletto Vallespluga alla brace, con patate fritte e salsa Flame'n Co.
(1 2 4 5 9 11 13)

KINDER TOAST*

[7,00] Pane in cassetta, prosciutto cotto, formaggio Montasio DOP, patate fritte e salsa rosa
(1 2 5 6 13)

SALSICCIA*

[8,00] Salsiccia artigianale, patate fritte (1 2 5 6 13)

CHICK'N BABY*

[8,00] Trancetti di pollo impanati e fritti, patate fritte e salsa Flame'n Co.
(1 2 5 6 9 12 13)

SVIZZERA*

[9,00] Svizzera di manzo alla griglia, patate fritte (1 2 5 6 13)

LA CRUDA PIEMONTESE

BISTECCA ALLA TARTARA

[14,00] Piemontese, alici del Cantabrico, capperi, cetriolini, cipolla, senape, uovo (1 2 4 5 9 13 14)

FOCACCIA * CON BATTUTA E TARTUFO

[18,00] Mozzarella, cruda Piemontese, tartufo nero, insalata, mayo al rafano (1 5 6 13 14)

TARTAR D'ESTATE 23

[15,00] Piemontese, zuppetta fredda di pomodoro e burrata olio Ellis, sale Maldon (1 5 6 13)

COLORI & SAPORI: 5 ESPRESSIONI DI CARNE

[16,00] Degustazione di cruda in 5 varianti (1 2 3 5 6 7 9 12 13 14)

ANTIPASTI SPECIALI

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE*

[14,00] Lumache, burro, scalogno, prezzemolo, pane (15 6 11 13)

CAESAR SALAD

[12,00] Insalata di stagione, pollo in cotoletta, pancetta, salsa Caesar, crostini di pane (1 2 7 13 14)

VITELLO TONNATO

[12,00] Fesa di vitello CBT, uova, tonno, alici del Cantabrico, capperi (1 2 5 6 7 12 13 14)

UOVA, ASPARAGI E SALMONE AFFUMICATO

[13,00] Uova nuvola, crema di asparagi, salmone affumicato (1 2 4 5 9 13)

DALLA CUCINA DEI PRIMI

TAGLIATELLE BBQ*

[12,00] Tagliatelle all'uovo, ragout di manzo tagliato al coltello e cotto al BBQ (1 2 5 6 7)

BIGOLI ALLA CARBONARA*

[12,00] Bigoli all'uovo e salsa carbonara rivisitata Flame'n Co. (1 2 5 6 7 13)

TORTELLONE FATTO A MANO*

[12,00] Ricotta di bufala e spinaci, pomodoro, basilico, pane affumicato (1 2 5 6 7 12 13 14)

ZUPPA PARISIENNE*

[10,00] Zuppa di cipolle, montasio DOP, crostini di pane (1 5 6 7 9 12)

DAL BBQ DEL "Flame'n Co."

Cottura in X-OVEN con carbone di legna vegetale

TAGLIATA FLAME STEAK ca. 0,280 gr

[20,00] Entrana Gruesa/Diaframma, purè di patate affumicate (5 6 7 12 13)

REALE "CHUCK ROLL"

[0,250 gr 24,00 | 0,500 gr 44,00] Reale Black Angus Americano, burro alle erbe, purè di patate affumicate (1 4 6 13)

"SPECIAL FLAME" PER DUE 0,400 gr IDEALE PER 2 PERSONE

[38,00] Sottilissime fettine di Reale di manzo cotte e condite con olio caldo alla Robespierre, verdure affumicate, patate fritte, purè di patate affumicate, insalata russa (5 6 7 12 14)

TOMAHAWK ca. 1,1 kg

[24,00] 900gr di costata di suino nazionale, spezie, cottura CBT, senape e patate fritte (1 5 9 13)

BBQ RIBS

[INTERA 19,00 | METÀ 10,00] Puntine di maiale nazionale, salsa BBQ, patate fritte (1 4 5 13)

PICANHA ca. 0,330 gr

[28,00] Picanha di Black Angus Americano, purè di patate affumicate (1 4 6 13)

PARILLADA IDEALE PER 2 PERSONE

[58,00] Flame Steak, costatina di manzo, salamella, BBQ Ribs, Galletto Italiano, verdure affumicate, patate fritte, purè di patate affumicate, insalata russa (4 6 13)

GALLETTO CARAIBICO

[15,00] Galletto Italiano Vallespluga, patate fritte, in versione normale o piccante. (Con verdure affumicate + 2,00) (1 4 6 13)

DI CONTORNO

Purè di patate affumicato	[5,00]	Verdure fresche affumicate	[5,00]
Patate fritte *	[5,00]	Insalata misticanza	[4,00]
Insalata russa *	[5,00]	Insalata con carote e pomodori	[4,00]

LE BISTECCHIE CON L'OSSO SELEZIONE GOURMET

COSTATATINA DELLO CHEF ca. 0,350 KG

[22,00] POLONIA SELEZIONE FLAME'N CO.

MINIMO 30 GIORNI DI FROLLATURA DRY AGED:
TENEREZZA 3/6, MAREZZATURA 6/12

FIorentina Polonia Scottona ca. 1,5 KG

[70,00] POLONIA SELEZIONE FLAME'N CO.

MINIMO 30 GIORNI DI FROLLATURA DRY AGED:
TENEREZZA 3/6, MAREZZATURA 6/12 C

COSTATA ITALIA CHIAnINA IGP ca. 1,3 KG

[85,00] CHIAnINA IGP SCOTTONA

MINIMO 35 GIORNI DI FROLLATURA DRY AGED:
TENEREZZA 4/6, MAREZZATURA 7/12

COSTATA SPAGNA VACCA VECCHIA ca. 1,6 KG

[120,00] GUTREI GALIZIA RUBIA ROXA D'OURO AAA
"WORLD STEAK CHALLENGE"

MINIMO 50 GIORNI DI FROLLATURA DRY AGED:
TENEREZZA 4/6, MAREZZATURA 10/12

COSTATA AMERICA BLACK ANGUS ca. 1,3 KG

[100,00] GREATER OMAHA ANGUS NEBRASKA GRAIN FED

MINIMO 35 GIORNI DI FROLLATURA DRY AGED:
TENEREZZA 6/6, MAREZZATURA 10/12

COSTATA FINLANDIA GRAS FED ca. 1,3 KG

[95,00] SASHI FREYGAARD B.A. WORLD STEAK CHALLENGE"

MINIMO 40 GIORNI DI FROLLATURA DRY AGED:
TENEREZZA 6/6 MAREZZATURA 10/12



COPERTO & SERVIZIO € 3,00

ALLERGENI

1.Cereali contenenti glutine 2.Uova 3.Crostacci 4.Pesce 5.Arachidi 6.Latte 7.Frutta a guscio 8.Sedano 9.Senape
10.Lupini 11.Molluschi 12.Sesamo 13.Soffiti 14.Soja

* Alcuni piatti possono essere preparati esclusivamente con prodotti di origine surgelata,
oppure con un mix di prodotti surgelati all'origine o surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura,
nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine.

Per qualsiasi informazione specifica sulle caratteristiche di tutti gli alimenti serviti,
il nostro personale è a Vostra disposizione