



FLAME' N Co. TAKE AWAY

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).

NEW 2022



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.

Pancetta di maiale, formaggio Montasio DOP, salsa BBQPAN,
cavolo cappuccio, pane Nuvola (1 2 5 6 9 12 13)

12,00



LE ORE CHE
SERVONO PER
CREARE IL TUO
BBQPAN®



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)

HAMBURGER GOURMET

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

CLASSICO*

[10,00] 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)

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)

KINDERTOAST*

[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)

ALLERGENI

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.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

LA "PINSA" DEL FLAME

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

ITALIANA*

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

PARMIGIANA*

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

SANDANIELE*

[15,00] Mozzarella, prosciutto di San Daniele DOP, stracciatella di burrata (1 6 13 14)

ALICI DEL CANTABRICO*

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

DELL'ORTO*

[12,00] Mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia, rucola, pomodorini arrostiti e scaglie di grana (1 5 6 7)

AFFUMICATA D'A-MARE*

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

FRIULANA*

[14,00] Mozzarella, prosciutto cotto alla brace, frico friulano, rafano fresco, (1 6 12 13)

MEDITERRANEA*

[13,00] Mozzarella, olive taggiasche, capperi, alici del Cantabrico, melanzane fritte, pomodorini arrostiti (1 2 4 5 6 7 13)

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)

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)



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] |

LA BIRRA ARTIGIANALE DI SAURIS IN BOTTIGLIA 0,750

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.