

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



# BISTECCHERIA GASTRONOMICA

RICERCHIAMO E SELEZIONIAMO LE MIGLIORI CARNI PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO.  
IN FLAME'N CO. BISTECCHERIA GASTRONOMICA ABBIAMO TESTATO DECINE DI  
**BISTECCHIE 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 APPOSITE CELLE DI FROLLATURA CON  
TEMPERATURA E UMIDITÀ CONTROLLATA  
E SUCCESSIVAMENTE CON L'ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

PER ESALTARNE IL GUSTO ED OTTENERE LA GIUSTA TENEREZZA,  
LE BISTECCHIE 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).

## APERITIVI E STUZZICHINI

### 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)

### MOZZARELLA IN CARROZZA \*

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

## HAMBURGER GOURMET

TUTTI ANCHE IN VERSIONE BIG BURGER + € 5,00

### CLASSICO \*

[11,00] 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, insalata, frico Friulano, cipolla alla plancha, mayo alle barbabietole, pane Nuvola® (1 5 6 7 13)

### MEDITERRANEO \*

[13,00] Burger di manzo, Provola affumicata, crema di melanzane, pomodorini arrostiti, melanzane fritte, insalata, mayo al basilico, pane Nuvola® (1256791214)

### STRIKE BURGER \*

[13,00] Burger di manzo, insalata, Provola affumicata, cipolla cruda, pollo fritto, pomodoro, salsa bbq, pancetta stufata, pane Nuvola® (1245691213)

### CAPRI BURGER \*

[13,00] Burger di manzo, mozzarella di bufala, ricotta, provola affumicata, zucchine fritte, pomodoro, mayo al basilico, pane Nuvola® (125791213)

### ESTATE 23 \*

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

### SPAGNOLO \*

[13,00] Burger di manzo, cipolla alla plancha, uova all'occhio, lardo iberico, insalata, peperoni del Piquillo, provola affumicata, mayo al Pimenton, pane Nuvola® (1256789121314)

### CLUB SANDWICH \*

[13,00] Escluso al Sabato : Tacchino, pancetta, pomodoro, Provola affumicata, insalata, uova, peperoni, 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 lievitazione media di 80 ore

### ITALIANA \*

[14,00] Mozzarella, mortadella, burrata, ricotta all'arancio, 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 \*

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

### DELL'ORTO \*

[15,00] 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 \*

[15,00] Mozzarella, prosciutto cotto alla brace, frico friulano, rafano fresco, (1 6 12 13)

### MEDITERRANEA \*

[15,00] Mozzarella, olive taggiasche, capperi, alici del Cantabrico, melanzane fritte, pomodorini arrostiti (1 2 4 5 6 7 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)

# BISTECCHERIA GASTRONOMICA

## LA CRUDA PIEMONTESE

### BATTUTA AL NATURALE

[14,00] Piemontese al naturale, olio Ellis & sale (1 5 6 13)

### BISTECCA ALLA TARTARA

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

### TARTAR D'ESTATE 23

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

### PINSA CON BATTUTA E TARTUFO\*

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

### COLORI & SAPORI: 5 Espressioni di carne in 5 gusti diversi.

[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)

### CAESARSALAD

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

### VITELLO TONNATO

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

### UOVA, ASPARAGI E SALMONE AFFUMICATO

[11,00] Uova nuvola, crema di asparagi, salmone affumicato (1 2 4 5 9 13)

## DAL BBQ DEL "Flame'n Co."

Cottura in X-OVEN con carbone di legna vegetale

### TAGLIATA FLAME STEAK ca.280 gr

[20,00] Entrana Gruesa/Diaframma, rucola e nuvole di formaggio, purè affumicato (5 6 7 12 13)

### REALE "CHUCK ROLL"

[250 GR 24,00 | 500 GR 44,00] Reale Black Angus Americano, burro alle erbe, purè affumicato (1 4 6 13)

### "SPECIAL FLAME" PER DUE 400gr IDEALE PER 2 PERSONE

[38,00] Fettine di manzo cotte con olio caldo alla Robespierre, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa (5 6 7 12 14)

### TOMAHAWK ca.1,1 kg

[24,00] 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.330 gr

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

### PARILLADA IDEALE PER 2 PERSONE

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

### GALLETTO CARAIBICO

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

## LE BISTECCHIE CON L'OSSO

### 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.1,5KG

[75,00] 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

[90,00] CHIAnINA Igp Scottona Minimo 35 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 4/6, marezzatura 7/12

### COSTATA AMERICA BLACK ANGUS CA.1,3 KG

[110,00] 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

### 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

## VEGGIE & CONTORNI

PURE' AFFUMICATO	5,00	VERDURE FRESCHE AFFUMICATE	5,00
PATATE FRITTE*	5,00	INSALATA MISTICANZA	4,00
INSALATA RUSSA *	5,00	INSALATA MISTA	5,00

# PER I PIU' PICCOLI

## GALLETTO AL BBQ\*

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

## 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)

## DOLCI & PASTICCI

### DOLCINVETRO 🍷

[CAD. 4,00] SHOTTINI DOLCI, CREATI DAL NOSTRO CHEF PASTICCERE PETER (2 5 6 7 12)

**FRAGOLE, BASILICO E MARTINI:** FRAGOLE, CREMA AL BASILICO E MARTINI BIANCO

**7 VELI:** CIOCCOLATO, MANDORLE EPAN DI SPAGNA

**CAFFE', ZAFFERANO E CIOCCOLATO:** CREMA AL CAFFE', BAVARESE E CIOCCOLATO

### DESSERT AL PIATTO

#### DON FLAMENCO

[7,00] GELATO ALLA VANIGLIA, GRAPPA STORICA NERA®, GOCCE DI CIOCCOLATO, UVETTA E SALSA AL CIOCCOLATO (2 5 6 13)

#### MONDO DI CIOCCOLATO

[7,00] CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA, WASABI, NUTELLA®, CRUMBLE AL CACAO E GELATO AL CIOCCOLATO (1 2 5 6 7 8 12 13 14)

#### PIANTALA ...AL GELSOMINO

[7,00] CIOCCOLATO AL LATTE, CREMA AL GELSOMINO, PAN DI SPAGNA (1 2 5 6 7 13 14)

#### CROSTATA PINA COLADA

[7,00] CROSTATA INTEGRALE, COMPOSTA DI ANANAS, COCCO E MERINGA (1 2 5 6 7 13 14)

#### TATIN ALLE MELE

[7,00] MILLEFOGLIE, MELE CARAMellate, CREMA PASTICCERA AL LIMONE E GELATO ALLA CREMA (1 2 5 6 7 13 14)

#### SORBETTO

[3,50] IL CLASSICO MA SEMPRE APPREZZATO, A SCELTA TRA I GUSTI: CAFFÈ E LIMONE (6 7 12)

#### FLAME-MISÙ

[CLASSIC 4,00 | DOPPIO 6,00] "SHOTTINO" CALDO/FREDDO CON CREMA MASCARPONE E CAFFÈ ESPRESSO (1 2 5 6 7)

### VINI DOLCI AL CALICE

COLOSI MOSCATO PASSITO 5,50

CONTADI CASTALDI PINODISÈ 6,00



SERVIZIO € 3,00

#### 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. Soia

\* 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