LA CUCINA DEI GOLOSI

FRITTI & CO.

POLPETTINE DI MELANZANE*
[8,00] 6 Pz, scamorza affumicata, pomodoro piccante (1 2 5 6 713)

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA*
[6PZ 10,00 I 3PZ 6,00] 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)

ALETTE DI POLLO CRISPY*
[9,00] 5 Alette di pollo leggermente piccanti con 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

ANTIPASTI

PIZZELLE & AFFETTATI "LA DEGUSTAZIONE"
[13,00] Pizza fritta, Mortadella, San Daniele DOP, Lardo Iberico E burrata (1 2 5 6 7 13)

PIZZELLE POMODORO & PECORINO
[8,00] Pizza fritta , pomodoro, Pecorino Romano DOP (1 2 5 6 713)

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

VITELLO TONNATO "RIVISITATO"
[12,00] Girello di vitello CBT, uova, tonno, alici del Cantabrico, capperi (1 2 5 6 7 12 13 14)

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

PANZANELLA ESTIVA
[12,00] Insalate di stagione, pomodoorini, erba cipollina, basilico, crostini di pane, fagiolini e vinagrette alla senape (1 2 9 13 14)

CRUDO DI SAN DANIELE E STRACCIATTELLA
[14,00] (6)

-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.
Per una maggiore fragranza viene cucinata 2 volte e abbattuta di temperatura

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

MELANZANE
[14,00] Mozzarella, pomodoro fresco, melanzane fritte, formaggio grana, basilico fresco (1 5 6 7 13 14)

SAN DANIELE
[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)

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

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

PUTTANESCA
[15,00] Mozzarella, olive taggiasche, capperi,alici del Cantabrico, melanzane fritte, pomodorini arrostiti (1 2 4 5 6 7 13)

LA 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)

LA CRUDA PIEMONTESE
BATTUTA AL COLTELLO

BATTUTA AL NATURALE
[12,00] Battuta di Piemontese al naturale, olio Ellis & sale crostini di pane (1 5 6 13)

BISTECCA ALLA TARTARA
[14,00] Battuta di Piemontese, alici del Cantabrico, capperi, cetriolini, cipolla, senape, uovo, crostini di pane (1 2 4 5 9 13 14)

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

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

FLAME TARTAR
[15,00] Battuta di Piemontese, soia, arancia, mostarda di Digione, maionese, yogurt greco, crostini di pane (1 2 5 9 13 14)

-HAMBURGER GOURMET-

I Nostri Hamburger sono fatti con carni selezionate e macinate al momento per una qualità assoluta.

ANCHE IN VERSIONE BIG BURGER CON 320 GRAMMI DI CARNE + € 5,00

CLASSICO*
[10,00] Burger di manzo 160 grammi, mayo della casa, insalata, pomodoro, pane Nuvola® (1 2 5 6 9 12 13)

FRIULANO*
[13,00] Burger di manzo 160 grammi, prosciutto di San Daniele DOP, insalata, frico Friulano, cipolla alla plancha, mayo alle barbabietole, pane Nuvola® (1 5 6 7 13)

MEDITERRANEO*
[13,00] Burger di manzo 160 grammi, provola affumicata , crema di melanzane, pomodorini arrostiti, melanzane fritte,insalata, mayo al basilico, pane Nuvola® (1 2 5 6 7 9 12 14)

STRIKE BURGER*
[13,00] Burger di manzo 160 grammi, insalata, provola affumicata, cipolla cruda, pollo fritto, pomodoro, salsa bbq, pancetta stufata, pane Nuvola® (1 2 4 5 6 9 12 13)

ESTATE 23*
[13,00] Burger di patate e fagiolini, fiore di zucca fritto , provola affumicata, pomodoro, insalata, mozzarella di bufala, mayo al basilico, pane Nuvola® (1 2 5 6 7 9 12 13)

CAPRI BURGER*
[13,00] Burger di manzo 160 grammi, mozzarella di bufala, ricotta, provola affumicata, zucchine fritte, pomodoro, mayo al basilico, pane Nuvola® (1 2 5 7 9 12 13)

OCCHIO DI BUE SPAGNOLO*
[13,00] Burger di manzo 160 grammi, cipolla alla plancha, uova all'occhio di bue, lardo iberico, insalata, peperoni del Piquillo, provola affumicata , mayo al Pimenton, pane Nuvola®(1 2 5 6 7 9 12 13 14)

THE 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 BISTECCHERIA

Quanta storia può esserci dietro a una "semplice" bistecca?

COTTURA NEL BBQ X-OVEN, IL MIGLIOR MODO DI GUSTARE LA CARNE ALLA BRACE

LA PARILLADA -IDEALE PER 2/3 PERSONE-
[58,00] Flame Steak, Costatina di manzo, Salamella, Bbq Ribs, Galletto, verdure affumicate, fritte, purè affumicato, insalata russa (4 6 13)

TAGLIATA FLAME STEAK ca. 280 gr
[20,00] Taglio Entrana Gruesa/Diaframma di Angus Uruguaiano, rucola e nuvole di formaggio, purè affumicato (5 6 7 12 13)

REALE "CHUCK ROLL"
[250 GR 25,00 I500 GR 44,00] Reale Black Angus Americano, burro alle erbe, purè affumicato (1 4 6 13)

SPECIAL FLAME PER DUE ALLA ROBESPIERRE ca. 400 gr -IDEALE PER 2 PERSONE-
[38,00] Fettine di Roat-Beef cotto con olio bollente, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa (5 6 7 12 14)

TOMAHAWK ca. 1,1 kg
[24,00] Costata di suino nazionale taglio lungo, spezie, cottura CBT, senape e patate fritte (1 5 9 13)

BBQ RIBS
[INTERA 19,00 I 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)

GALLETTO CARAIBICO
[15.00] Galletto Vallespluga, patate fritte, in versione NORMALE O PICCANTE (Con verdure affumicate + 2,00) (1 4 6 13)

LE BISTECCHE CON L'OSSO

COSTATATINA DELLO CHEF CA.O,350 KG
[22,00] POLONIA selezione Flame'n Co. Minimo 30 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 3/6, marezzatura 6/12

FIORENTINA POLONIA SCOTTONACA.1,5KG
[77,00] 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
[95,00] CHIANINA IGP CERTIFICATA 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 FedMinimo 35 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 6/6, marezzatura 10/12

COSTATA SPAGNA VACCA VECCHIA CA.1,6 KG " World Steak Challenge"
[120,00] GUTREI GALIZIA RUBIA ROXA D'OURO AAA Minimo 50 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 4/6, marezzatura 10/12

COSTATA FINLANDIA GRAS FED CA.1,3 KG " World Steak Challenge"
[95,00] SASHI FREYGAARD B.A. Minimo 40 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 6/6 marezzatura 10/12

CONTORNI

PURÈ AFFUMICATO (1-5)	5,00	INSALATA MISTICANZA	4,00
PATATE FRITTE MCCAIN (1-5)	5,00	INSALATA RUSSA (1-5)	5,00
VERDURE AFFUMICATE	5,00	INSALATA MISTA	5,00

The BABY MENÙ PREMIUM

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, scamorza, 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)

DESSERT

DOLCINVETRO

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

FRAGOLE, BASILICO E MARTINI
7 VELI AL CIOCCOLATO E MANDORLE
CAFFE', ZAFFERANO E CIOCCOLATO

DESSERT AL PIATTO

DON FLAMENCO
[6,00] Gelato alla vaniglia, grappa Storica Nera®, goccce di cioccolato, uva passa e salsa al cioccolato (2 5 6 13)

MONDO DI CIOCCOLATO
[7,00] Cioccolato alla nocciola, wasabi, crumble al cacao, Nutella®, gelato al cioccolato (2 5 6 7 8 12 13 14)

PIANTALA ....AL GELSOMINO
[7,00] Cioccolato al latte, crema con infusione al gelsomino, pan di spagna (2 5 6 7 13 14)

CROSTATA PINA COLADA
[7,00] Crostata integrale, composta di ananas, nuvola al cocco e meringa (1 2 5 6 7 13 14)

PETER-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] Classico al Limone (6 7 12)

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 sala è a vostra disposizione.

WINE

BOLLICINE

	🍷	🍾
LE MONDE		
Prosecco D.O.C. Brut	3,50	20,00
MONVIERT		
Ribolla Gialla		24,00
CONTADI CASTALDI		
Franciacorta cuvée brut	6,00	38,00
Franciacorta cuvée brut 1,5l		75,00
Franciacorta satén		42,00
FERRARI		
Brut perlè		50,00
Brut perlè rosée		50,00
BOLLINGER		
Special cuvée		90,00
PHILIPPONAT		
Blanc de blanc		90,00
KRUG		
Blanc de blanc		330,00
MOET ET CHANDON		
DOM PÉRIGNON Vintage cuvée		330,00

VINI BIANCHI

	🍷	🍾
LE MONDE		
Sauvignon	3,50	20,00
Friulano	3,50	20,00
MARCO FELLUGA		
Pinot grigio Mongris	4,50	27,00
MONVIERT		
Ribolla gialla		22,00
Friulano		22,00
Traminer		22,00
J. HOFSTATTER		
Gewürztraminer		27,00

VINI ROSSI

	🍷	🍾
LE MONDE		
Cabernet Franc	3,50	20,00
Refosco Peduncolo Rosso	3,50	20,00
Merlot	3,50	20,00
MONVIERT		
Schioppettino	4,50	25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso		23,00
Pinot Nero		23,00
Cabernet		23,00
MARCO FELLUGA		
Merlot		27,00
Cabernet sauvignon		27,00
J.HOFSTATTER		
Meczan Pinot Nero		32,00
Merlot		32,00
Cabernet Sauvignon		32,00
BERTANI		
Valpolicella ripasso	5,00	29,00
Valpolicella		27,00
ORNELLAIA		
Le volte	6,00	36,00
Le serre nuove		50,00
FRESCOBALDI		
Terremore	4,00	22,00
Chianti Castiglioni		22,00
Santa Maria Morellino		22,00
Tenuta Frescobaldi Castiglioni		22,00
TENUTA SAN GUIDO		
Le Difese		36,00
Guidalberto		65,00
VIGNAIOLI DI SCANSANO		
Morellino Bio	4,00	24,00

VINI DOLCI

COLOSI		
Moscato passito di Pantelleria	5,50	25,00
CONTADI CASTALDI		
Pinodisè 750 ml	6,00	30,00
LA CAUDRINA		
Moscato d'Asti 750ml		20,00

ZAHRE Zahre Beer

BIRRA ARTIGIANALE DI SAURIS

Acque incontaminate
dalle montagne friulane a 1.400m:
malto prodotto da orzo e
luppolo coltivati direttamente
da Sauris Agri Beer.
Zahre Beer utilizza solo lieviti freschi.

SMALL	BIG	1,00L	1,50L
3,50	6,50	13,00	20,00

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

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

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

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

DRINK'S

BIBITE	0,33l	3,50
Coca-Cola, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The Freddo		
ACQUA	bottiglia 0,75l	3,00
CAFFÈ		1,50
DECAFFEINATO		1,80
CAFFÈ CORRETTO		2,50
CAPPUCCINO		2,50
SERVIZIO		3,00

ENGLISH MENU

1983 - 2023 - 40° ANNIVERSARIO OFFICINALITÀ ITALIANA

BRASSERIE
EST 2015
FLAME 'n Co.®

LA CONVIVIALITÀ È L'ESPERIENZA PIÙ COINVOLGENTE

IN FLAME'N CO. SELEZIONIAMO SETTIMANALMENTE TUTTE LA CARNI SERVITE E VI PROPONIAMO SOLO QUELLE CHE RITENIAMO ESSERE TRA LE MIGLIORI.

LA **FROLLATURA** CHE VA DAI 30 AI 70 GIORNI, AVVIENE NELLE NOSTRE CELLE **DRY AGED** CON TEMPERATURA E UMIDITÀ CONTROLLATE E SUCCESSIVAMENTE CON L' ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA AL FINE DI DI GARANTIRE LA **TOP QUALITY**

PER SUPPORTARVI NELLA SCELTA DELLA BISTECCA CON L'OSSO, CLASSIFICHIAMO LE CARNI IN BASE ALLA LORO **TENEREZZA** (DA O A 6) E **MAREZZATURA** (DA 0 A 12).