


LA CUCINA DEI GOLOSI

FRITTI & CO.

POLPETTINE DI MELANZANE* 
[8,00] 6 Pz, scamorza affumicata, pomodoro piccante (1 2 5 6 7 13)

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA*
[6PZ 10,00 | 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"
[14,00] Pizza frita, Mortadella, San Daniele DOP, Lardo Iberico E burrata (1 2 5 6 7 13)

PIZZELLE POMODORO & PECORINO 
[8,00] Pizza frita , pomodoro, Pecorino Romano DOP (1 2 5 6 7 13)

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, pomodoro, erba cipollina, basilico, crostini di pane, fagiolini e vinagrette alla senape (1 2 9 13 14)

CRUDO DI SAN DANIELE E STRACCIATELLA
[12,00] (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 lievitazione 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, straciatella 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)

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)



-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)



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*

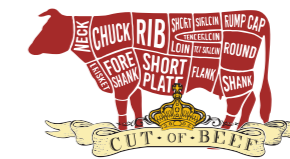
[8,00] Salsiccia artigianale, patate fritte (1 2 5 6 13)

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)



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

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

GALLETTO CARAIBICO

[15,00] Galletto Vallespluga, patate fritte, in versione NORMALE O PICCANTE (Con verdure affumicate + 2,00) (1 4 6 13)

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

PURÈ AFFUMICATO (1-5)

5,00

PATATE FRITTE MCCAIN (1-5)

5,00

VERDURE AFFUMICATE

5,00

CONTORNI

INSALATA MISTICANZA

4,00

INSALATA RUSSA (1-5)

5,00

INSALATA MISTA

5,00

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.