

LA CUCINA DEI GOLOSI

FRITTI & SFIZI

POLPETTINE DI MELANZANE*

[8,00 6 Pz] Scamorza affumicata, pomodoro piccante (1 2 5 6 7 13)

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA*

[10,00 6 Pz | 6,00 3 Pz] Salsa harissa e salsa al curry (1 2 5 6 7 13)

CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE*

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

ALETTE DI POLLO CRISPY*

[9,00 5 Pz] 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 6 Pz] Lumache, burro, scalogno, prezzemolo, pane (15 6 11 13)

FLAME CAESAR SALAD

[12,00] Insalata di stagione, filetti di tacchino, pancetta, salsa Caesar, crostini di pane (1 2 13 14)

CRUDO DI SAN DANIELE E STRACCIATELLA

[12,00] (6)



BATTUTA AL NATURALE

[11,00] Battuta di Piemontese olio Ellis & sale (1 5 6 13)

BISTECCA ALLA TARTARA

[14,00] Battuta di Piemontese, alici del Cantabrico, capperi, cetriolini, cipolla, senape, uovo, crostini di pane (124591314)

5 COLORI & SAPORI

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

FLAME TARTAR

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

LA PINSA

CON BATTUTA DI MANZO E TARTUFO NERO*

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

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)

LASAGNE CLASSICHE*

[12,00] Ragout di manzo e vitello, besciamella, formaggio grana (1 2 5 6 7 12 13 14)

ZUPPA PARISIENNE*

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

HOMEMADE BURGER

I nostri burger vengono preparati con carni macinate al momento ed ingredienti freschi selezionati dai nostri chef

CLASSICO*

[10,00] Burger di manzo 180 gr, mayo della casa, insalata, pomodoro, pane classico (1 2 5 6 9 12 13)

FRIULANO*

[13,00] Burger di manzo 180 gr, San Daniele DOP, insalata, frico Friulano, cipolla alla plancha, mayo alle barbabietole, pane classico (1 5 6 7 13)

ZUCCA BURGER 23*

[13,00] Burger di manzo 180 gr, provola affumicata, zucca alla plancha, provola affumicata, pancetta, insalata, mayo alla senape e miele pane ai cereali (1 2 5 6 7 9 12 14)

STRIKE BURGER*

[13,00] Burger di manzo 180 gr, insalata, provola affumicata, cipolla cruda, pollo fritto, pomodoro, salsa bbq, pancetta stufata pane classico (1 2 4 5 6 9 12 13)

AUTUNNO 23*

[13,00] Burger di patate e grana alla milanese, funghi champignon, provola affumicata, cialda di grana, mayo al pomodoro secco, insalata, pane ai cereali (1 2 5 6 7 9 12 13)

FOREST BURGER*

[13,00] Burger di manzo 180 gr, funghi champignon, tomino alla plancha, provola affumicata, mayo al pepe verde, insalata, speck pane classico (1 2 5 7 9 12 13)

OCCHIO DI BUE SPAGNOLO*

[13,00] Burger di manzo 180 gr, cipolla alla plancha, uova all'occhio di bue, lardo iberico, insalata, peperoni del Piquillo, provola affumicata, mayo al Pimenton, pane classico (1 2 5 6 7 9 12 13 14)

THE CLUB SANDWICH

[13,00] Fesa di tacchino, pancetta, pomodoro, provola affumicata, insalata, uova alla plancha, peperoni, salsa rosa, patate fritte (1 2 3 5 6 9 11 12 13)

Escluso il sabato

I Love PINSA

Focaccia ispirata alla ricetta dell'antica Roma: mix di farine, pochissimo lievito e 80% di acqua, lievitazione media di c. 80 ore. Doppia cottura per una fragranza senza paragoni

ITALIANA

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

SAN DANIELE

[14,00] Mozzarella, prosciutto di San Daniele DOP, stracciatella di burrata (1 5 6 13 14)

AUTUNNO 23

[14,00] Mozzarella, funghi champignon freschi, formaggio brie, zucca infornata, pomodorini arrostiti, scaglie di grana (1 5 6 7)

TRIESTINA

[13,00] Mozzarella, prosciutto cotto alla brace, frico friulano, rafano fresco (1 5 6 12 13)

PECORARA

[13,00] Mozzarella, passata di pomodoro pancetta, peperoncino, pepe nero, pecorino romano, melanzane, zucchine (1 2 4 5 6 7 13)

PARMIGIANA 2024

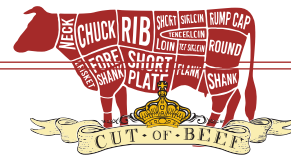
[13,00] Mozzarella, passata di pomodoro melanzane fritte, pecorino romano, chips di formaggio grana (1 2 4 5 6 7 13)

MARGHERITA

[11,00] Mozzarella, passata di pomodoro, basilico (1 5 6 7 13)



[13,00] Pancetta di maiale cotta per 24 ore provola affumicata, salsa BBQPAN, cavolo cappuccio, pane integrale (1 2 5 6 9 12 13)



LA BISTECCHERIA

Le nostre carni vengono frollate DRY AGED e cotte nel BBQ X-OVEN

COSTATA DELLO CHEF (c. 500 gr)

[24,00] Selezione Flame'n Co. POLONIA, minimo 30 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 4/6, marezzatura 7/12

LA PARILLADA -Ideale per 2/3 persone-

[58,00] Flame Steak, Costata di manzo, Salamella, Costa di maiale, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa (4 6 13)

TAGLIATA FLAME STEAK ANGUS URUGUAY (c. 280 gr)

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

SPECIAL FLAME PER DUE ALLA ROBESPIERRE (c: 400 gr) -Ideale per 2 persone-

[38,00] Fettine di Roast-Beef cotto con olio bollente, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa (5 6 7 12 14)

TOMAHAWK SUINO NAZIONALE (c. 1,1 kg)

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

BBQ RIBS SUINO NAZIONALE

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

GRIGLIATA ALL' ITALIANA

[16,00] Costa di maiale, salamella, polenta, insalata russa, patate fritte (1 4 5 13)

PICANHA BLACK ANGUS U.S.A CHOICE (c. 330 gr)

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

GALLETTO ITALIANO

[15,00] Galletto Vallespluga, patate fritte, in versione Normale o Piccante (con verdure affumicate +2,00) (1 4 6 13)

FIORENTINA POLONIA SCOTTONA (c. 1,5 kg)

[78,00] Selezione Flame'n Co., minimo 30 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 4/6, marezzatura 7/12

COSTATA AMERICA BLACK ANGUS U.S.A. CHOICE (c. 1,3 kg)

[120,00] Greater Omaha Angus Nebraska Grain Fed Minimo 35 giorni di frollatura dry aged: tenerezza 6/6, marezzatura 10/12

"BIG FLAME MILANESE"

[20,00 c. 400 gr] Cotoletta di tacchino alla milanese, ripassata al forno con formaggio e pomodorini (1 2 5 6 7)

VEGGIE & SIDE DISHES

Purè Affumicato (1-5)	5,00	Insalata Misticanza	4,00
Patate Fritte (1-5)	5,00	Insalata Russa (1-5)	5,00
Verdure Affumicate	5,00	Insalata mista	5,00



LA DOMENICA BIMBI
UN PIATTO A SCELTA E UNA BBEVANDA
EURO 5,00

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)



AUTUNNO INVERNO 2023-2024
RICCO DI GUSTO!

DALLA DOMENICA AL VENERDI
6 PROPOSTE GOURMET
CON I COLORI E I SAPORI
DEL MONDO

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.



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
----------------------------	--	-------

PHILIPPONNAT 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	23,00
Chianti Castiglion		23,00
Santa Maria Morellino		23,00
Tenuta Frescobaldi Castiglion		23,00

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
-------------------------------------	--	-------



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



AUTHENTIC
PREMIUM MEAT

BRASSERIE

ESTD 2015

FLAME
n Co.



BRASSERIE GASTRONOMICA