

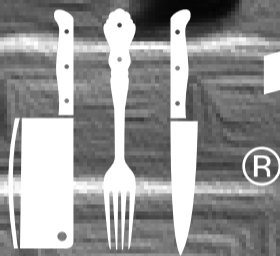
Edizione 2024

ESTD

2015

FLAME
in Co.

**BIRRERIA
GASTRONOMICA**



**CIBO CONFORTEVOLE
PER IL CORPO E PER LA MENTE**

The Original
COCKTAILS
Mixology by Flame'n Co.
S.P.A. - 20138 BELLINZAGO (MI) - VIA S. PIETRO 10

COCKTAIL'S CLASSICI

MARGARITA	7,00
Tequila, Lime, Triplesec, Sale	
MOJITO	7,00
Rhum, Zucchero, Lime, Menta e Acqua	
DAIQUIRI	7,00
Rhum, lime, sciroppo di zucchero	
CUBA LIBRE	7,00
Rhum Bianco, CocaCola, Lime	
COSMOPOLITAN	8,00
Vodka, Triple Sec, Lime, Cranberry	

COCKTAIL'S & APERITIVI

APEROL SPRITZ	4,00
Prosecco, Aperol, Acqua	
CAMPARI SPRITZ	4,00
Prosecco, Campari, Acqua	
IL CECCHINO	6,00
Prosecco, Acqua, Sciroppo di Sambuco, Angostura	
AMERICANO	7,00
Campari, Martini Rosso, Acqua	
NEGRONI	7,00
Campari, Martini Rosso, Gin	

COCKTAIL'S ZERO ALCOL

VIRGIN AMERICANO	6,00
Virgin Bitter, Succo Arancia, Acqua	
ROSE LEMON SPRITZER	6,00
Schweppes Lemon, Mixibar Rose, Lime	
LEMON VIRGIN MARGARITA	6,00
Schweppes Lemon, Lime, Arancia, Sale	
MOJITO ZERO ALCOL	6,00
Lime, Menta, Zucchero, Schweppes Lemon	
GIN TONIC TANQUERAY 0.0	7,00
Gin, Acqua tonica fever tree	



FRITTI & SFIZI

POLPETTINE DI MELANZANE*
[8,50 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 AFF.*
[5,50 4 Pz] Crocchette di patate affumicate (1 2 5 6 7 13)

ALETTE DI POLLO CRISPY*
[9,50 5 Pz] Alette di pollo leggermente piccanti
con salsa della casa (1 2 5 6 13 14)

MOZZARELLA IN CARROZZA*
[4,50] Mozzarella, pane in cassetta, alici del Cantabrico
(1 2 4 6 13)

ANTIPASTI

PIZZELLE & AFFETTATI "LA DEGUSTAZIONE"

[15,00] 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
[12,50] Insalata di stagione, filetti di tacchino, pancetta, salsa Caesar, crostini di pane (1 2 6 13 14)

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA
[12,50] (6)

I Love PINSA

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

ITALIANA

[14,00] 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)

FUNGHI & VERDURE

[14,00] Mozzarella, funghi champignon freschi, zucchine e melanzane fritte, pomodorini arrostiti, scaglie di grana (1 5 6 7)

TRIESTINA

[14,00] Mozzarella, prosciutto cotto alla brace, frico friulano, rafano fresco (1 5 6 12 13)

PECORARA

[14,00] Mozzarella, passata di pomodoro, guanciale, peperoncino, pepe nero, pecorino romano DOP, melanzane, zucchine (1 2 4 5 6 7 13)

PARMIGIANA 2024

[14,00] Mozzarella, passata di pomodoro melanzane fritte, pecorino romano DOP, chips di formaggio grana (1 2 4 5 6 7 13)

MARGHERITA

[12,00] Mozzarella, passata di pomodoro, basilico
(1 5 6 7 13)



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

BISTECCHA 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)

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 6 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)

CACIO E PEPE E SAN DANIELE
[12,00] Tonnarelli all'uovo, Pecorino Romano DOP
(1 2 5 6 7)

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, scamorza affumicata, crostini di pane
(1 5 6 7 9 12)

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

**IL CARBONE?
DAL LEGNO DI MOGANO DELLE
MANGROVIE CUBANE!**

Arriva da Cuba il carbone che utilizziamo
per la cottura delle carni. Selezionato pezzo
per pezzo, dona un aroma delicato
che esalta i sapori di ogni piatto.
Grazie al suo limitato residuo di cenere,
garantisce una maggiore
salubrità degli alimenti.

**How it's
DONE**

SCEGLI IL TIPO DI COTTURA!



RARE 120°F (49°C) **MEDIUM** 140°F (60°C) **WELL** 160°F (71°C)

RARE - "AL SANGUE"

Very red, cool center

MEDIUM - "MEDIA COTTURA"

Pink center, touch of red

WELL DONE - "BEN COTTA"

Hot brown center, no pink

-LA BRACERIA- HOMEMADE BURGER

Preparati con carni macinate al momento ed ingredienti freschi selezionati dai nostri chef

CLASSICO*

[11,00] Burger di manzo 180 gr, mayo della casa, insalata, pomodoro, pane classico (1 2 5 6 9 12 13)

FRIULANO*

[14,00] Burger di manzo 180 gr, San Daniele DOP, insalata, frico Friulano, cipolla alla plancha, mayo alle barbabietole, pane classico (1 5 6 7 13)

NEW FLAME BURGER 2024*

[14,00] Burger di manzo 180 gr condito all'americana con cipolla, senape e cetrioli, provola affumicata, pancetta, insalata, mayo alla senape pane classico (1 2 5 6 7 9 12 14)

STRIKE BURGER*

[14,00] 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)

VEGGIE*

[14,00] 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*

[14,00] 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*

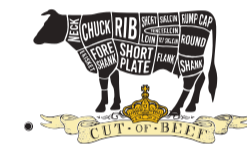
[14,00] Burger di manzo 180 gr, cipolla alla plancha, uova all'occhio di bue, lardo iberico, insalata, peperoni del Piquillo, provola affumicata, mayo al Pimenton, pane classico (1 2 5 6 7 9 12 13 14)

SPECIAL BURGER*

[14,00] HAMBURGER DI STAGIONE
(allergeni suggeriti dal personale di sala)

LA BISTECCHERIA

Tagli e provenienze da tutto il mondo!



COSTATA DELLO CHEF

(c. 500gr) [26,00] -POLONIA- chimichurri, purè di patate affumicate. (4 6 13)

TAGLIATA FLAME STEAK ANGUS

(c. 250gr) [20,00] -URUGUAY- Taglio Entrana Gruesa/ Diaframma, rucola e nuvole di formaggio, purè affumicato (5 6 7 12 13)

PICANHA BLACK ANGUS PRIME CHOICE

(c. 330gr) [28,00] -AUSTRALIA- Picanha Black Angus, purè affumicato, chimichurri (1 4 6 13)

ASADO DE TIRA ALLA SCOTTADITO

(c. 450gr) [23,00] Coste di manzo tagliate perpendicolari all'osso, selezione Flame'n Co. alla scottadito, purè affumicato chimichurri (1 4 6 13)

LA PARILLADA

(c. 1.200gr) -Ideale per 2/3 persone-
[58,00] Flame Steak, Costata di manzo, Salamella, Asado de Tira, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa, chimichurri (4 6 13)

FIorentina SCOTTONA

(c. 1,5kg) [75,00] -POLONIA- minimo 30 giorni di frollatura verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa, chimichurri (4 6 13)

SPECIAL FLAME PER DUE ALLA ROBESPIERRE

(c. 400gr) Ideale per 2 persone-
[38,00] -IRLANDA- Fettine di Roast-Beef cotto con olio bollente, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa (5 6 7 12 14)



BBQ RIBS SUINO NAZIONALE (c. 700 gr)

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

TOMAHAWK DI SUINO (c. 1,1 kg)

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

COSTINE DI MAIALE IBERICO

(c. 800 gr) -PER 2 PERSONE- [36,00]
-SPAGNA- Costine di maiale iberico selezione Flame'n Co. cotte all'BBQ con erbe e spezie, verdure affumicate, patate fritte, purè affumicato, insalata russa (4 6 13)



GALLETTO ITALIANO

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

VEGETALI & CONTORNI

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

Da noi i bimbi non pagano il servizio!

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)

The
BABY MENÙ
PREMIUM

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)

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
PHILIPPONNAT Blanc de Blanc		90,00
KRUG Blanc de Blanc		330,00
MOET ET CHANDON DOM PÉRIGNON Vintage cuvée		330,00

VINIBIANCHI

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

VINIROSSI

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 Castiglioni		23,00
Santa Maria Morellino		23,00
Tenuta Frescobaldi Castiglioni		23,00
TENUTA SAN GUIDO Le Difese		36,00
Guidalberto		65,00
VIGNAIOLI DI SCANSANO Morellino Bio	4,00	24,00
VINIDOLCI COLOSI Moscato di Pantelleria	5,50	25,00
CONTADI CASTALDI Pinodisè 750 ml	6,00	30,00
LA CAUDRINA Moscato d'Asti 750ml		20,00



ZAHRE, LA BIRRA artigianale



BIRRA PRODOTTA CON ACQUA PURA A 1400M DA SORGENTI DI MONTAGNA



TRA I PRIMI BIRRIFICI AGRICOLI IN ITALIA A UTILIZZARE IL MALTO DA COLTIVAZIONI PROPRIE DI LUPPOLO E ORZO



PRODUZIONE ARTIGIANALE A BASSA FERMENTAZIONE IN STILE TEDESCO-BOEMO

BICCHIERE

CARAFFA



0,2



0,4



1,00L



1,50L

3,50 6,50 13,00 19,00

CHIARA PILS 5%° alc.

Di colore chiaro e dorato, in stile Lager. Semplice e leggera, volutamente poco amara. Non essendo pastorizzata mantiene una rotondità al palato che riporta al malto.

ROSSA VIENNA 6%° alc.

Di un caldo colore rosso in stile Lager. Ricetta austriaca antica di fine 1700: il risultato è una birra caramellata e delicata, non troppo dolce ed è ben equilibrata.

CANAPA 5%° alc.

Di colore chiaro e dorato, in stile Lager. La sua bassa gradazione alcolica e il suo retrogusto leggermente erbaceo e delicato, la rendono un'ottima birra da bere in ogni momento della giornata; Corposa e delicata allo stesso tempo.

AFFUMICATA 6%° alc.

Di colore ambrato scuro, in stile Lager. All'interno della ricetta il gioco di malti, tra cui il "rauch malt", che dona a questa birra un retrogusto affumicato, rotondo e

DRINK'S

BIBITE 0,33l Coca-Cola, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The Freddo	3,50
ACQUA bottiglia 0,75l	3,00

COFFEE

CAFFÈ	1,50
DECAFFEINATO	1,80
CAFFÈ CORRETTO	2,50
CAPPUCCINO	2,50

SERVIZIO E. 2,00



ENGLISH MENU

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.