

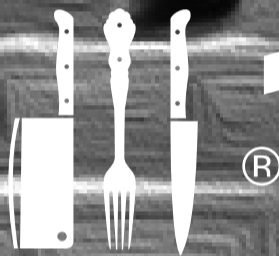
Edizione 2024

ESTD

2015

**FLAME**  
*in Co.*

**BIRRERIA  
GASTRONOMICA**



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

*The Original*  
**COCKTAILS**  
*Mixology by Flame'n Co.*  
DRINK RESPONSIBLY BEVI RESPONSABILMENTE

## COCKTAIL'S CLASSICI

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

## COCKTAIL'S & APERITIVI

<b>APEROL SPRITZ</b>	4,00
Prosecco, Aperol, Acqua	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	4,00
Prosecco, Campari, Acqua	
<b>IL CECCHINO</b>	6,00
Prosecco, Acqua, Scirppo di Sambuco, Angostura	
<b>AMERICANO</b>	7,00
Campari, Martini Rosso, Acqua	
<b>NEGRONI</b>	7,00
Campari, Martini Rosso, Gin	

## COCKTAIL'S ZERO ALCOL

<b>VIRGIN AMERICANO</b>	6,00
Virgin Bitter, Succo Arancia, Acqua	
<b>ROSE LEMON SPRITZER</b>	6,00
Schweppes Lemon, Mixibar Rose, Lime	
<b>LEMON VIRGIN MARGARITA</b>	6,00
Schweppes Lemon, Lime, Arancia, Sale	
<b>MOJITO ZERO ALCOL</b>	6,00
Lime, Menta, Zucchero, Scweppes Lemon	
<b>GIN TONIC TANQUERAY 0.0</b>	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)



**BATTUTA AL NATURALE**  
[12,00] 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 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

## 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 tostanti (1 5 6 7 13 14)

**SAN DANIELE**  
[14,00] Mozzarella, prosciutto di San Daniele DOP,  
straciatella 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)

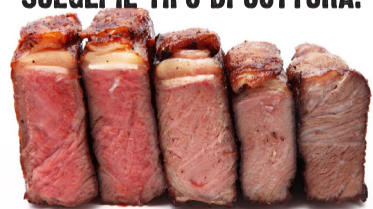
**MARGHERITA**  
[12,00] Mozzarella, passata di pomodoro, basilico  
(1 5 6 7 13)

**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"**

*Flat 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\*

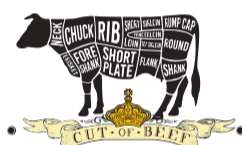
[14,00] Burger di manzo 180 gr, cipolla alla plancha, uova all'occhio di bue, lardo iberico, insalata, peperoni del Piquillo, provola affumicata, mayo al Pimenton, pane classico (1 2 5 6 7 9 12 13 14)

## 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)



## GALLETTO ITALIANO

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



## 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)

## VEGETALI & CONTORNI

Purè Affumicato (1-5) 5,00

Patate Fritte (1-5) 5,00

Verdure Affumicate 5,00

Insalata Misticanza 4,00

Insalata Russa (1-5) 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 MENU 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

		
<b>LE MONDE</b> Prosecco D.O.C. Brut	<b>3,50</b>	20,00
<b>MONVIERT</b> Ribolla Gialla		24,00
<b>CONTADI CASTALDI</b> Franciacorta Cuvée Brut	<b>6,00</b>	38,00
Franciacorta Cuvée Brut 1,5l		75,00
Franciacorta Satén		42,00
<b>FERRARI</b> Brut Perlè		50,00
Brut Perlè Rosée		50,00
<b>BOLLINGER</b> Special cuvée		90,00
<b>PHILIPPONNAT</b> Blanc de Blanc		90,00
<b>KRUG</b> Blanc de Blanc		330,00
<b>MOET ET CHANDON</b> DOM PÉRIGNON Vintage cuvée		330,00

### VINIBIANCHI

<b>LE MONDE</b> Sauvignon	<b>3,50</b>	20,00
Friulano	<b>3,50</b>	20,00
<b>MARCO FELLUGA</b> Pinot Grigio Mongris	<b>4,50</b>	27,00
<b>MONVIERT</b> Ribolla Gialla		22,00
Friulano		22,00
Traminer		22,00
<b>J. HOFSTATTER</b> Gewürztraminer		27,00

### VINIROSSI

		
<b>LE MONDE</b> Cabernet Franc	<b>3,50</b>	20,00
Refosco Peduncolo Rosso	<b>3,50</b>	20,00
Merlot	<b>3,50</b>	20,00
<b>MONVIERT</b> Schioppettino	<b>4,50</b>	25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso		23,00
Pinot Nero		23,00
Cabernet		23,00
<b>MARCO FELLUGA</b> Merlot		27,00
Cabernet Sauvignon		27,00
<b>J. HOFSTATTER</b> Meczan Pinot Nero		32,00
Merlot		32,00
Cabernet Sauvignon		32,00
<b>BERTANI</b> Valpolicella Ripasso	<b>5,00</b>	29,00
Valpolicella		27,00
<b>ORNELLAIA</b> Le Volte	<b>6,00</b>	36,00
Le Serre Nuove		50,00
<b>FRESCOBALDI</b> Terremore	<b>4,00</b>	23,00
Chianti Castiglioni		23,00
Santa Maria Morellino		23,00
Tenuta Frescobaldi Castiglioni		23,00
<b>TENUTA SAN GUIDO</b> Le Difese		36,00
Guidalberto		65,00
<b>VIGNAIOLI DI SCANSANO</b> Morellino Bio	<b>4,00</b>	24,00
<b>VINIDOLCI</b> <b>COLOSI</b> Moscato di Pantelleria	<b>5,50</b>	25,00
<b>CONTADI CASTALDI</b> Pinodisè 750 ml	<b>6,00</b>	30,00
<b>LA CAUDRINA</b> 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

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

## COFFEE

<b>CAFFÈ</b>	<b>1,50</b>
<b>DECAFFEINATO</b>	<b>1,80</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	<b>2,50</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>2,50</b>



**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.