



-SALUMI & CO.-

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP
€ 12,00

MORTADELLA FRIULANA AFFUMICATA
€ 8,00

CAPOCOLLO STAGIONATO
€ 8,00

SALAME DI BOVINO E SUINO
€8,00

TAGLIERE "DEGUSTAZIONE"
per 2/3 persone - Lardo Iberico, San Daniele DOP, Capocollo Stagionato, Mortadella Affumicata, Salame Artigianale di Suino e Bovino Pinsa Alla Pala, melanzane sott'olio (1 2 5 6 7 13)
€ 16,00

BURRATA ALLA PARMIGIANA
Burratina affumicata, melanzane affumicate, salsa di pomodoro e briciole affumicate (1 2 6 13 14)
€ 11,00

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE
(1 5 6 13) € 13,00

-FRITTI LEGGERI-

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA*
5 Pz Salsa harissa e salsa al curry (1 2 5 6 7 13)
€ 9,00

POLPETTINE DI MELANZANE *
6Pz Melanzane e provola affumicata (1 2 5 6 7 13)
€ 9,00

CROCCHETTE AFFUMICATE*
5 Pz Crocchette di patate affumicate (1 2 5 6 7 13)
€ 6,00

ALETTE DI POLLO SPICY*
5 Pz Alette di pollo fritte piccanti (1 2 5 6 13 14)
€ 9,00

MOZZARELLA IN CARROZZA*
Mozzarella, pane in cassetta, alici del Cantabrico (1 2 4 6 13)
€ 5,00



-LA CRUDA PIEMONTESE-

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE
Battuta di Piemontese olio&sale con crostini e burro salato della Normandia (1 5 6 13)
€ 14,00

LA CRUDA SULLA PALA & TARTUFO NERO
Pinsa Romana con Battuta di Piemontese al tartufo nero, mayo al cren (1 2 3 5 6 7 9 12 13 14)
€ 18,00

SMOKED BONE TARTARE
Tartar di Piemontese con midollo al bbq, noccioline tostate, mayo alla senape (1 2 5 6 8 9 13 14)
€ 18,00



-LA PIZZA ALLA PALA-

Un mix di farine, pochissimo lievito e 80% di acqua, lievitazione media di c. 80 ore.
Doppia cottura per una fragranza senza paragoni.

ITALIANA
Mozzarella, Mortadella Affumicata, burrata, ricotta all'arancio, pistacchi tostatati (1 5 6 7 13 14)
€ 14,00

SAN DANIELE
Mozzarella, prosciutto di San Daniele DOP, stracciatella di burrata (1 5 6 13 14)
€ 14,00

FUNGI & VERDURE
Mozzarella, funghi champignon, zucchine e melanzane fritte, pomodorini arrostiti, grana (1 5 6 7)
€ 14,00

ALICI & BURRATA
Mozzarella, alici del Cantabrico burrata e tapenade condita (1 2 4 5 6 7 13)
€ 14,00

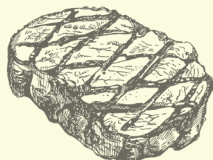
MARGHERITA
Mozzarella, pomodoro, olio e basilico (1 5 6 7)
€ 12,00

-PRIMI AFFUMICATI-

TAGLIATELLE BBQ*
Tagliatelle all'uovo, ragout di manzo tagliato al coltello e cotto al BBQ (1 2 5 6 7)
€ 12,00

CACIO E PEPE & SAN DANIELE
Tonnarelli all'uovo, 4 pepi affumicati, Pecorino Romano DOP, CROK di San Daniele (1 2 5 6 7)
€ 12,00 **Anche Veggies**

FLAM-MATRICIANA RIVISITATA
Rigatoni di grano duro, pancetta affumicata, pomodoro, cipolla, Pecorino Romano DOP (1 2 5 6 7 12 13 14)
€ 12,00



-LA BISTECCHERIA-

Benvenuti nella bisteccheria, un viaggio di sapori, tra tagli e provenienze di carni da tutto il mondo. Tutte le carni vengono cotte espresse nel nostro BBQ X-OVEN e servite con contorni e chimichurri

COSTATA DELLO CHEF
(c.500gr) -POLONIA- min. 30 gg di frollatura
€26,00

TAGLIATA FLAME STEAK
(c. 250gr) -ARGENTINA- Taglio Entrana Diaframma, rucola e nuvole di formaggio,
€20,00

PICANHA BLACK ANGUS PRIME
(c.300gr) -USA-Picanha Black Angus Prime
€28,00

ASADO DE TIRA
(c. 450gr) Coste di manzo alla scottadito, tagliate perpendicolari all'osso
€23,00

LA GRIGLIATA DEL FLAME'N CO
Ideale per 2/3 persone
c.1.200gr) Costata di manzo, Asado de Tira Salamella home made, Galletto e Bbq Ribs
€58,00

FIorentina SCOTTONA
(c. 1,5kg) -POLONIA- min. 30 gg. di frollatura
€78,00

LA ROBESPIERRE PER DUE
(c: 400gr) Roast-Beef cotto con olio bollente
€39,00

TOMAHAWK XXL DI SUINO
(c. 1,1 kg) -ITALIA- Costata di suino nazionale taglio lungo, con erbe e spezie. Cottura CBT
€25,00

BBQ RIBS SUINO NAZIONALE
-ITALIA- Puntine di maiale salsa BBQ, patate fritte (1 4 5 13)
€19,00 intera/ €10,00 metà

GALLETTO ITALIANO
-ITALIA- Galletto Vallespluga con patate fritte Normale o Piccante (1 4 6 13)
€16,00

-THE CLUB SANDWICH-

ESCLUSO IL SABATO
Fesa di tacchino arrostita, pancetta, uova, pane lattuga, pomodoro, provola affumicata, peperoni alla griglia salsa rosa e patate fritte (1 2 5 6 9 11 12 13)
€ 14,00

-FLAME CAESAR SALAD-
Insalata di stagione, filetti di tacchino, pancetta, salsa Caesar e crostini di pane (1 2 6 13 14)
€ 13,00

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.



-HAMBURGER-

Ogni Hamburger viene preparato e cucinato **IN QUESTO MOMENTO!**

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

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

NEW FLAME BURGER*
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)
€14,00

STRIKE BURGER*
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)
€14,00

VEGGIE*
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)
€13,00

OCCHIO DI BUE SPAGNOLO*
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)
€14,00

SMOKE TEX BURGER
Burger di maiale 180 gr. provola affumicata, salsa DIP piccante, guacamole, insalata, pane classico (1 2 5 6 7 9 12 13 14)
€ 13,00

ZUKKA BURGER '25
Burger di manzo 180 gr. salsa alla senape e miele, gorgonzola al cucchiaio, zucca al forno, taralli sbriciolati, insalata, pane classico (1 2 5 7 9 12 13) **Anche Veggies**
€14,00

-VEGGIE & SALAD-

PURE' AFFUMICATO
€ 5,00 Purè di patate affumicato al BBQ (1-5)

PATATE FRITTE
€ 5,00 Patate fritte Extra Crok con la buccia (1-5)

VERDURE AFFUMICATE
€ 5,00 Verdure fresche tagliate e cotte nel BBQ (1-5)

INSALATA MISTA
€ 5,00 Insalata, carote e pomodori

ERBETTE RIPASSATE AIO&OIO
€ 5,00 Erbette in padella con aglio, olio e peperoncino (1-5)

INSALATA VERDE
€ 4,00 misticanza e insalate miste

INSALATA RUSSA
€ 5,00 Verdure al vapore e condite con un mix di mayonese e senape (1-2-5-9-13)

-BABY MENU'-

GALLETTO AL BBQ*
€ 9,00 Metà galletto alla brace, patate fritte, salsa Flame'n Co. (1 2 4 5 9 11 13)

TOAST*
€ 7,00 Pane, prosciutto cotto, scamorza, patate fritte e salsa rosa (1 2 5 6 13)

WURSTEL
€ 8,00 Wurstel con patate fritte (1 2 5 6 13)

CHICK'N BABY*
€ 8,00 Filetti di Pollo fritto, patate fritte e salsa Flame'n Co. (1 2 5 6 9 12 13)

SVIZZERA*
€ 8,00 Svizzera di manzo alla griglia, patate fritte (1 2 5 6 13)