

The background is a solid, vibrant red. Scattered across the page are several stylized flame icons. Each icon is composed of a teal-colored base with black outlines and shapes that suggest the movement and texture of fire. The flames vary in size and orientation, with some being larger and more detailed than others. The word "FLAME" is centered in the middle of the page in a bold, white, sans-serif font.

# FLAME

BBQ, BEER & PASSION

# TUTTO HA UN INIZIO

## TAGLIERI

 **TAGLIERISSIMO** 19,00  
Ideale per 2/3 persone

Tagliere con degustazione di Prosciutto San Daniele DOP, Capocollo di Parma, Lardo Iberico, Mortadella Affumicata in legno di faggio, Stracciatella di Aversana, Melanzane sott'olio, Cipolle boretane in aceto balsamico

**ASSOLO SAN DANIELE** 10,00  
Degustazione Prosciutto San Daniele DOP

## TARTARE

**MY SECRETS TARTARE** 15,00  
150g di Battuta di Scottona cruda\* al coltello, con 8 ingredienti segreti, Crostini e Burro salato

**TARTARE CON L'OSSO** 18,00  
150g di Tartare di Scottona cruda Olio e Sale, adagiata su Midollo\* cotto al bbq, Noccioline tostate, Mayo, Senape e Miele, Pan Brioche della casa

 **TACOS TARTARE** 2Pz - 10,00  
Home made Tacos di mais con Battuta di manzo, Cavolo Cappuccio Rosso condito con vinaigrette, Mayo alla senape - a parte Salsa Dip messicana

## PASTA ITALIANA

**TAGLIATELLE BBQ** 12,00  
Tagliatelle all'uovo, ragout di manzo tagliato al coltello e cotto al BBQ

**CACIO, PEPE & SAN DANIELE** 12,00  
Tonnarelli all'uovo, 4 pepi affumicati, Pecorino Romano DOP, Crock di San Daniele  
**ANCHE VEGGIE**

## KIDS MENU

**GALLETTO BBQ** 9,00  
Metà Galletto\* alla brace, Patate fritte\* e Salsa Flame

**KIDS BURGER** 9,50  
Hamburger, Pane artigianale della casa, Patate fritte\* e Salsa ketchup a parte

**PEPITE DI POLLO** 9,00  
Filetti di Pollo fritti\*, Patate fritte\* e Salsa Flame

## FOCACCE

**FOCACCIA SAN DANIELE** 16,00  
Focaccia\*, Mozzarella, Prosciutto di San Daniele DOP, Stracciatella di burrata

**FOCACCIA ALICI & BURRATA** 14,00  
Focaccia\*, Mozzarella, Alici del Mar Cantabrico, Burrata e Tapenade condita

**ITALIANA** 14,00  
Mozzarella, Mortadella Affumicata, burrata, ricotta all'arancio, pistacchi tostatati

**MARGHERITA** 12,00  
Mozzarella, pomodoro, basilico, olio E.V.O

**FUNGHI E VERDURE** 14,00  
Mozzarella, funghi champignon, zucchine e melanzane fritte, pomodorini arrostiti, grana

## POLPETTE

**POLPETTINE\* DI NONNA GABRIELLA** 5 Pz - 9,00  
Polpette accompagnate da Salsa Harissa

**POLPETTINE\* DI MELANZANE** 6 Pz - 9,00  
Polpette di Melanzane e provola affumicata

 **POLPETTE DI PULLED CHICKEN** 4 Pz - 9,00  
Polpette di Pulled Chicken cotto a bassa temperatura per 6 ore, Salsa BBQ

**POLPETTE\* DI PATATE FILANTI** 4 Pz - 5,00  
Polpette di Patate con cuore filante

## NATURALMENTE

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 11,00  
Melanzane\* fritte, Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico

**CAESAR SALAD** 12,00  
Insalata di stagione, Filetti di tacchino grigliato, Pancetta, Salsa Caesar e crostini di pane

**PATATE FRITTE\*** 5,00

**PURE' AFFUMICATO** 5,00

**VERDURE AL BBQ** 5,00

**INSALATA COLESLAW** 5,00  
Insalata di Cavolo Cappuccio, Carote, Porro, condita con salsa allo yogurt

**INSALATA MISTA** 5,00  
Insalata di stagione, carote e pomodoro

In caso di INTOLLERANZE o ALLERGIE, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti

SERVIZIO E COPERTO 3,00

{ IL PANE LO FAGGIAMO NOI }

Impastiamo, lieviamo e inforniamo **ogni giorno** il pane per i vostri burger e toast.

 I nostri **nuovi hamburger** sono creati con un **blend di carni** selezionate di manzo, maiale e vitello, da una ricetta originale Flame.

# BURGERS PARADISE

- SERVITI CON PATATE FRITTE\* -

## CLASSICO 11,00

Hamburger\* blend 200g, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Pane home made

## FRIULANO 2025 14,00

Hamburger\* blend 200g, San Daniele DOP, Cavolo Cappuccio Viola, Cialda croccante di Montasio DOP, Cipolla alla plancha, Mayo alle Erbe dei Cjarsons, Pane home made

## FLAME BURGER 2025 14,00

Hamburger\* blend 200g, Cheddar, Bacon, Cavolo Cappuccio Viola Conditto Mayo alla Senape, Cetrioli Sott'aceto, Cipolla Cruda, Pane home made

## BACON CHEESE 14,00

Hamburger\* blend 200g, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Pane home made

## DOPPIO STRIKE 2025 16,00

Hamburger\* blend 200g, Insalata Coleslaw, Provola Affumicata, Cipolla Cruda, Cordon Bleu di Pollo, Pomodoro, Salsa Bbq, Bacon, Cheddar, Pane home made

## OCCHIO DI BUE SPAGNOLO 15,00

Hamburger\* blend 200g, Cipolla alla plancha, Uovo all'occhio di bue, Lardo iberico, Insalata, Peperoni del Piquillo, Provola affumicata, Mayo al Pimenton, Pane home made

## NATURE 13,00

Burger\* di Patate e Grana alla milanese, Funghi Champignon, Provola affumicata, Cialda di grana, Mayo al Pomodoro secco, Insalata, Pane ai Cereali

## HAM-KILO THE CHALLENGE 32,00

Sfida il tuo appetito con il nostro Hamburger\* artigianale della casa. 700g di carne selezionata, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa piccante, Pane home made, PER UN TOTALE DI OLTRE 1,5KG - servito con Patate fritte\*

## SMASHED BURGER



### SMASH-UP

Doppio Smash burger BLEND, Cipolla fresca, doppio Cheddar, Bacon croccante, Insalata Coleslaw, Pomodoro, Cetriolini Pickless, Salsa Ketchup e Mayo, Pane fatto in casa

--- 14,00 ---

## BEST IN SHOW



## BURRITO "PULLED PORK" BOSTON BUTTUN 13,00

Tortilla di mais, Pulled pork taglio Boston Buttun cotto a bassa temperatura per 6 ore, Cheddar, Riso, Insalata di cavolo cappuccio, Avocado

## CLUB SANDWICH "ORIGINAL" 15,00

Petto di tacchino arrosto, Pancetta, Uova, Lattuga, Pomodoro, Provola affumicata, Peperoni alla griglia, Salsa rosa, Pane home made, Patate fritte\*

## CLUB "VEGY" 14,00

Uova, Lattuga, Pomodoro, Provola affumicata, Peperoni alla griglia, Pane home made, Salsa rosa, Patate fritte\*



{ **NOI GRIGLIAMO NELL'X-OVEN** }

Per una **cucina sana e gustosa**, abbiamo scelto di grigliare alla brace nell'innovativo forno bbq **X-OVEN**. Le carni non carbonizzano e mantengono la succulenza e la morbidezza per una **esperienza unica**.

# BBQ LOVERS



## TAGLIATA "FLAME IRON"

Tagliata\* di Controfiletto Argentino (Morbido e Saporito) cottura al bbq X-Oven, Rucolletta fresca, Parmigiano Reggiano DOP e Gocce di Aceto balsamico di Modena IGP

--- **20,00** ---

## I NOSTRI BEST SELLER

- SERVITE CON SALSA CHIMICHURRI -  
E CONTORNI

**COSTATA** (0,500Kg c.a.) 28,00  
La Bistecca con l'osso, selezione Polonia min. 30gg di frollatura (molto saporita)

**FIorentina** (1,2kg c.a.) 78,00  
Bistecca alla Fiorentina selezione Polonia min. 30 gg. di frollatura (gusto e consistenza)

**PICANHA USA** (0,300Kg c.a.) 28,00  
Picanha di Black Angus "prima scelta" USA (super saporita, piacevole marezatura)

**NEW YORK STRIP STEAK** (0,450Kg c.a.) 34,00  
La massima espressione del gusto e della morbidezza oltre ogni confine

**ASADO DE TIRA** (0,450kg c.a.) 23,00  
Puntine di manzo, taglio stretto del costato, uno dei più famosi della cucina argentina (consistente e gustosa)

**GALLETTO ITALIANO** 16,00  
Classico o Piccante  
Galletto\* Vallespluga alla brace, Patate fritte\*, Salsa Flame

**TOMAHAWK** (0,800Kg c.a.) 26,00  
Costata di suino italiano taglio lungo (gusto avvolgente), con erbe e spezie, cotto a bassa temperatura e completato nel bbq X-Oven

**BBQ RIBS** 19,00 intera 12,00 metà  
Puntine di maiale Italia (scioglievole e morbido), Cotte a bassa temperatura in salsa bbq Bull's Eye e completato all' X-Oven, Patate fritte\*



## GRAN GRIGLIATA

(ideale per 2/3 pers.) 59,00

5 tipi di carni in degustazione cotte nel BBQ X-Oven:  
Controfiletto argentino, Asado de Tira, Salamella home made, Galletto alla brace, Bbq Ribs, accompagnate da Purè di patate affumicate e Verdure Patate Fritte\*, Insalata Coleslaw





# DESSERT

## CHUPITO

### PICCOLI DESSERT AL BICCHIERE

FLAME-MISÙ .....	4,00
SORBETTO AL LIMONE .....	3,50

## DON FLAMENCO ..... 5,00

Gelato alla Vaniglia, Uva Passa con Grappa Storica Nera® e Cioccolato

## SACHER TORTE ..... 5,50

Sacher Torte al Cioccolato, Confettura di Pesche, Gelato alla Vaniglia, Panna Montata

## FLAME BRULÉE ALLA LIQUIRIZIA ..... 5,00

Crema Cotta al Forno, Aromatizzata alla Liquirizia e Bruciata con Zucchero di Canna

## TIRAMISÙ XXL ..... 6,50

Tiramisù ricetta tradizionale con Mascarpone Fresco, Savoiardi e Liquore San Marzano Borsci

## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ..... 6,00

Tortino dal Cuore Fondente al Cioccolato, e Gelato alla Vaniglia



{ TENTAZIONI CHE FANNO BENE AL CUORE }

# APERITIVI & COCKTAIL

<b>CECCHINO</b>	4,00
Prosecco, sambuco, angostura Soda	
<b>APEROL SPRITZ</b>	4,00
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	4,00
Prosecco, Bitter Campari, Soda	
<b>MILANO-TORINO</b>	8,00
Punt e Mes, Bitter Campari	
<b>AMERICANO</b>	7,00
Campari, Martini Rosso, Soda	
<b>MOSCOW MULE</b>	8,00
Vodka, Lime, Ginger Beer	
<b>BOULEVARDIER</b>	8,00
Vermouth, Bitter, Bourbon Wiskey	
<b>MOJITO</b>	8,00
Rhum, Zucchero, Lime, Menta, Soda	
<b>MARGARITA</b>	8,00
Tequila, Lime, Triple Sec	
<b>DAIQUIRI</b>	8,00
Rum, Lime, Sciroppo di Zucchero	
<b>PALOMA</b>	8,00
Tequila, Lime, Sciroppo di zucchero e Soda al Pompelmo	
<b>GIN TONIC</b>	da 7,00 a 10,00

## Mocktail 0.0

<b>NEGRONI 0.0</b>	7,00
Gin 0.0, Vermouth 0.0, Bitter 0.0	
<b>GIN TONIC 0.0</b>	7,00
Gin Tanqueray 0.0, Tonic water	
<b>AMERICANO 0.0</b>	7,00
Bitter 0.0, Vermouth 0.0 Soda	
<b>MOJITO 0.0</b>	7,00
Lime, Menta, Zucchero, Soda al Limone	
<b>ROSE-LEM SPRITZ 0.0</b>	6,00
Soda al Limone, Sciroppo di Rose, Lime	
<b>SHIRLEY TEMPLE 0.0</b>	6,00
Granatina, Ginger Ale	
<b>PALOMA 0.0</b>	7,00
Lime, Soda al Pompelmo, Miele	

## DRINKS

<b>BIBITE IN LATTINA 0,33L</b>	3,50
COCACOLA, FANTA, CHINOTTO, LEMONSODA, THE FREDDO	
<b>ACQUA TONICA</b>	3,50
<b>ACQUA MICROFILTRATA LISCIA O GASSATA 0,75L</b>	3,00
<b>ACQUA BOTTIGLIA</b>	
SAN PELLEGRINO 0,75L	4,50
ACQUA PANNA 0,75L	4,50
<b>CAFFÈ</b>	1,50
<b>DECAFFEINATO</b>	2,00
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	2,50
<b>CAPPUCCINO</b>	2,50

# BIRRE ARTIGIANALI

- ALLA SPINA -

<b>3,50</b> 0,20L	<b>6,50</b> 0,40L	<b>13,00</b> 1,00L	<b>20,00</b> 1,50L
----------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------

- TAP LIST -

## Birre della settimana

Chiedi la lista delle birre alla spina della settimana, che scegliamo **a rotazione** tra i migliori birrifici artigianali italiani e internazionali.

- RESIDENT BEER -

## Le nostre classiche alla spina

### PILSEN - ZAHRE BEER

5% - Di colore chiaro e dorato, in stile lager

### ROSSA VIENNA - ZAHRE BEER

6% - Di un caldo colore rosso in stile lager.

Ricetta austriaca

### CANAPA - ZAHRE BEER

5% - Di colore chiaro e dorato, in stile lager, corposa e delicata

### AFFUMICATA - ZAHRE BEER

6% - Di colore ambrato scuro, in stile lager, con retrogusto affumicato

- BOTTIGLIA -

### FINISTERRAE 0,75L 13,00

Birificio Italiano - Italia

5,0% - HEFE WEIZEN

### WITHEER BLANCHE 0,33L 5,00

Scheldebrouwerij - Belgio

5,0% - BLANCHE

### ORVAL 0,33L 6,00

Brasserie d'Orval - Belgio

8% - TRAPPISTA

### MOONELLA 0,33L 6,00

Vertiga - Italia

4,8% - GERMAN ALE - no glutine

### EXTRA 0,33L 5,50

Westmalle- Belgio

4,8% - BELGIAN BLONDE

- LATTINA -

### LA STRONZA 0,33L 6,00

Birra Mastino - Italia

4,5% - SESSION IPA

### HIGH WIRE 0,33L 5,00

Magic Rock- Inghilterra

5,5% - APA

### ANGHELLES 0,33L 5,50

Vertiga - Italia

4,9% - HELLES

### SOUL KISS 0,44L 8,50

Eastside Brewing - Italia

5,5% - APA - no glutine

### IMPLOSION 0,33L 5,00

To ØI - Danimarca

0,5% - LOW ALCOL LAGER

# VINI

- BOLLICINE -

**Prosecco D.O.C. Brut** 3,50 20,00  
LE MONDE

**Ribolla Gialla** 24,00  
MONVIERT

**Franciacorta cuvée brut** 6,00 38,00  
CONTADI CASTALDI

**Trento Doc Brut Perlè** 50,00  
FERRARI

**Champagne Special cuvée** 90,00  
BOLLINGER

**Champagne Blanc de blanc** 90,00  
PHILIPPONAT

**Champagne Blanc de blanc** 350,00  
KRUG

**Champagne Dom Perignon** 350,00  
MOET ET CHANDON

- VINI BIANCHI -

**Sauvignon** 3,50 20,00

**Friulano** 3,50 20,00  
LE MONDE

**Pinot grigio Mongris** 4,50 27,00  
MARCO FELLUGA

**Ribolla gialla** 22,00  
MONVIERT

- VINI ROSSI -

**Cabernet Franc** 3,50 20,00

**Refosco Peduncolo Rosso** 3,50 20,00

**Merlot** 3,50 20,00  
LE MONDE

**Schioppettino** 4,50 25,00  
**Pinot Nero** 23,00  
MONVIERT

**Valpolicella ripasso** 5,00 29,00  
BERTANI

**Le Volte** 6,00 38,00  
ORNELLAIA

**Terremore** 4,00 23,00  
**Chianti Castigioni** 23,00  
FRESCOBALDI

**Le Difese** 38,00  
TENUTA SAN GUIDO

**Morellino Bio** 4,00 24,00  
VIGNAIOLI DI SCANSANO

## ALLERGENI

GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO SONO VISIBILI NELL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CONSULTABILE A RICHIESTA. GLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 SONO:

**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 FLAME è a vostra disposizione.



# FLAME

QR MENU IN ENGLISH



Via Sant'Antonio 9  
Pasiano di Pordenone  
t. +39 0434 620976



[www.flameandco.it](http://www.flameandco.it)