

The background is a solid orange color. Scattered across the page are several stylized flame illustrations. Each flame is composed of a teal-colored base with black outlines and internal details that suggest the shape and movement of fire. The flames vary in size and orientation, with some appearing as small, isolated bursts and others as larger, more complex shapes. The word "FLAME" is centered in the middle of the page in a large, bold, white, sans-serif font.

FLAME

BBQ, PIZZA & PASSION

TUTTO HA UN INIZIO

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

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

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 Topenade condita

NATURALMENTE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 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

LE SALSE

SALSE EXTRA 1,00
TRIS DI SALSE 2,00

**BBQ
FLAME
PICCANTE**

**CREN
HARISSA
FUNGHI PORCINI**

TARTARE

MY SECRETS TARTARE 15,00
150g di Battuta di Scottona cruda* al coltello condita con 8 ingredienti, 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

POLPETTE

POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA* 5 Pz - 9,00
Salsa harissa

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



POLPETTE 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

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

{ IL PANE LO FACCIAMO 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 Condito 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 home made

NEW

KILOBURGER perfetto per 4 persone 32,00
Sfida il tuo appetito con il nostro mega 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

NEW

BURRITO "PULLED PORK" BOSTON BUTTON 13,00
Tortilla di mais, Pulled pork taglio Boston Buttun cotto a bassa temperatura per 6 ore, Cheddar, Riso, Insalata di Cavolo Cappuccio, Salsa Guacamole

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*



BBQ LOVERS

{ 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**.



TAGLIATA "FLAME IRON"

Tagliata* di Controfiletto Argentino (Morbido e Saporito) cottura al bbq X-Oven, Rucola 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 marezzatura)

NEW **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

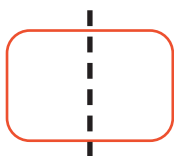




PIZZA S-TIRATA



LE NOSTRE PIZZE SONO DA
2 PORZIONI, CON I GUSTI A SCELTA
FRA QUELLI IN MENÙ.
IL PREZZO INDICATO È "A GUSTO".



{ SOTTILE, LEGGERA, DIGERIBILE }

Così sottile e "crunch" grazie alla nostra particolare tecnica di impasto. **Lievitazione lenta e naturale** con **lievito madre**, farina con l'aggiunta di **Farro integrale bio**, "stirata" a mano, con una **doppia cottura**.

Farcita con ingredienti "premium" di alta qualità.

BUFALA 10,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Pomodorini Gialli del Vesuvio, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio E.V.O.

COME UN'AMATRICIANA 13,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Guanciale di Sauris, Fonduta di Pecorino Romano, Cipolla, Pepe di Sichuan, Ciliogino Confit Bruciato, Olio E.V.O.

STAGIONE VERDE 12,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Verdure di stagione al Bbq, Olio E.V.O.

TONNARA 14,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Filetti di Tonno Nostra Selezione, Cipolla Rossa Caramellata, Mandorle Tostate, Zucchine alla Scapece, Olio E.V.O.

RUSTICA 13,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Salsiccia Artigianale di Maiale Brado Dop, Patate Viola al Forno, Carciofi al Bbq, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico, Olio E.V.O.

DIAVOLA IN CALABRIA 12,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Spianata Calabria, Ricotta di Agerola, Basilico, Olio E.V.O.

REGINA MARGHERITA 8,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio E.v.o.

PARMIGIANA 12,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Melanzane Fritte, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico, Ricotta di Agerola, Origano, Olio E.V.O.

TRIESTE IN COLLINA 13,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto Artigianale, Funghi Champignon freschi, Ricotta al Cren, Basilico, Origano, Olio E.V.O.

FLAME BBQ 13,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Costine di Maiale al Bbq, Insalata di Cavolo Cappuccio, Mela Verde, Emulsione alla Senape, Olio E.V.O.

MONTANARA 13,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Montasio Dop, Champignon, Ricotta Fresca di Aversana, Capocollo di Parma, Riccia Condita, Olio E.V.O.

MEDITERRANEA 13,00
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Alici del Mar Cantabrico, Capperi di Pantelleria, Fiori di Zucca farciti e fritti, Pomodorini Arrostiti, Parmigiano Reggiano DOP, Olio E.V.O.

LA MIA NAPOLI 14,00
Pomodoro del Piennolo Dop, Fior di Latte Fior d'Agerola, Friarelli Ripassati, Braciola Napoletana al Sugo, Ricotta Affumicata di Bufala Campana, Basilico, Olio E.V.O.

APERITIVI & COCKTAIL

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

Mocktail 0.0

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

DRINKS

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

BIRRE ARTIGIANALI

- ALLA SPINA -

3,50	6,50	13,00	20,00
0,20L	0,40L	1,00L	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 Castiglion 23,00
FRESCOBALDI

Le Difese 38,00
TENUTA SAN GUIDO

Morellino Bio 4,00 24,00
VIGNAIOLI DI SCANSANO

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 FLAME è a vostra disposizione.



FLAME

QR MENU IN ENGLISH



Via Astemio 5
San Daniele del Friuli Ud
t. +39 0432 940670



www.flameandco.it