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 internal details 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 large, bold, white, sans-serif font.

# FLAME

BBQ, PIZZA & PASSION

# TUT TO HA UN INI ZIO

## 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, Straciatella 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, Straciatella 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

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 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 BUTTUN** 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\*



{ **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 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\*

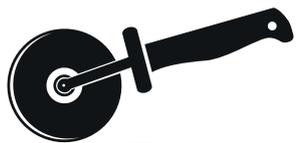


## GRAN GRIGLIATA

(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

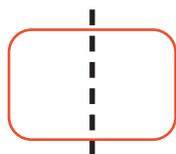




# PIZZA S-TIRATA



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, Ciliiegino 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

<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 Castiglioni** 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 G. Marconi 21  
Ponte San Nicolò - Pd  
t. +39 049 8963087



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