



**FLAME**

**GUSTA. VIVI. CONDIVIDI.**

## *Siamo tutti un po' Flame*

Flame nasce dal fuoco  
— quello che cuoce, unisce e ispira.

Amiamo le carni al BBQ, gli hamburger  
e tutti quei piatti che mettono d'accordo  
istinto e piacere.

Ogni piatto di questo menù è il risultato di passione,  
ricerca e rispetto per la materia prima.

Lasciati guidare dalla curiosità,  
perché la fiamma che accende la cucina  
è la stessa che trovi nei sorrisi,  
nei profumi, nelle emozioni  
di chi siede a tavola con te, ora.

**Gusta. Vivi. Condividi.**

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

## TARTARE PIEMONTESE

### MY SECRETS TARTARE

150g di Fassona Piemontese IGP battuta al coltello, con 10 ingredienti (Olio, Cipolla, Acciughe, Senape, Worcestershire sauce, Tabasco, Capperi, Ketchup) servita con Crostini e Burro salato 17,00

### LA CRUDA AL TARTUFO

150g di Fassona Piemontese IGP battuta al coltello, Perle di Tartufo nero, Maionese piccante al Wasabi, servita con Crostini e Burro salato 18,00

## DALLA CUCINA

### TAGLIERISSIMO

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 borettane in aceto balsamico 19,00

### FOCACCIAS E SAN DANIELE

Focaccia\*, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto San Daniele DOP, Stracciatella di Burrata 16,00

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanze\* fritte, Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico 12,00

### CAESAR SALAD

Insalata di stagione, Filetti di Pollo al bbq, Pancetta, Salsa Caesar e Crostini di Pane 13,00

### TOFU SALAD

Insalate di stagione, Tofu al naturale, Pomodorini Ciliegino, Mais dolce, Semi di Zucca, Bacche di Goji, Gherigli di Noci, Rapanelli, Salsa Tzaziki 13,00

## SPRITZLY

### L'aperitivo con rinforzo

Spritz a scelta + degustazione di 3 tapas in abbinamento e.9.50

## TAPAS

### POLPETTE

**DI MELANZANE\*** 6 Pz - 9,00  
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

**DEL CAPO** 5 Pz - 9,00  
Polpette ricetta tradizionale con Manzo e Pollo, servite con Salsa Harissa

### POLPETTE\* DI

**PATATE FILANTI** 6 Pz - 9,00  
Polpette di Patate con cuore filante

## POLP-FICTION

Degustazione di tutte le nostre polpette artigianali. Un film di gusto e godimento.

4 Pz - 7,00

Polpetta di manzo, Pulled chicken, Melanzane, Patate filanti, con Salsa Harissa

## 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

### PEPISTE DI POLLO

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



## { IL GUSTO NASCÈ DAL FUOCO }

Grigliamo nel BBQ X-Oven, dove la brace cuoce senza fiamma diretta: una tecnica più sana, che **rispetta la carne e ne mantiene morbidezza e succulenza.**

Le nostre selezioni da allevamenti in Italia, Polonia, Argentina e USA, raccontano la nostra idea di qualità: **autentica, moderna e appassionata.**



# LE TAGLIATE

## 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 ---

## POLLO SUPREMO

Tagliata di Sovracoscia di Pollo allevato a terra, Km0, cucinato al bbq, con Patate fritte e salsa Flame

--- 15,00 ---

# BRACLeCARNI

BBQ EXPERIENCE

## FIorentina (1,200 kg c.a.)

Bistecca alla Fiorentina selezione Polonia min. 30 gg. di frollatura (gusto e consistenza), Purè affumicato, Verdure al bbq, Salsa Chimichurri 78,00

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue

## Costata (0,500 kg c.a.)

La Bistecca con l'osso, selezione Polonia frollatura min. 30gg, (carne morbida e saporita), con Purè affumicato 28,00

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media

## Picanha USA (0,300 kg c.a.)

Picanha di Black Angus certificata Creekstone Farms Choice (USA), Frollatura minima di 40 gg, (carne saporita, avvolgente, morbida, con piacevole marezzatura), con Purè affumicato, Salsa Chimichurri 28,00

COTTURA CONSIGLIATA: media / ben cotta

## Asado de Tira (0,450 kg c.a.)

Puntine di manzo argentino, taglio stretto del costato, uno dei più famosi della cucina argentina, (carne consistente, dal gusto deciso), con Purè affumicato, Salsa Chimichurri 23,00

COTTURA CONSIGLIATA: media / ben cotta

## New York Strip Steak (0,400 kg c.a.)

La massima espressione di gusto e morbidezza, taglio argentino apprezzatissimo dai bbq lovers, con Purè affumicato, Verdure al bbq, Salsa Chimichurri 36,00

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media

## CONTORNI

### PATATE FRITTE\*

5,00

### PURE' AFFUMICATO

5,00

### VERDURE AL BBQ

5,00

### INSALATA DI STAGIONE

5,00

### INSALATA COLESLAW

5,00

## TOMAHAWK (0,800Kg c.a.)

Costata di suino italiano, taglio lungo (gusto avvolgente), con Erbe e Spezie, cotto a bassa temperatura e completato nel bbq X-Oven, con Patate fritte\*, Salsa Flame 26,00

## BBQ RIBS

Puntine morbidissime di Maiale Italia, Cotte a bassa temperatura in salsa bbq e completate all' X-Oven, con Patate fritte\*

Baffa intera 19,00 - metà 12,00

## GALLETTO ITALIANO Classico o Piccante

Galletto\* Vallespluga, marinato con spezie e cucinato al bbq, morbido e fragrante, con Patate fritte\*, Salsa Flame 16,00

## GRIGLIATA DEL PASTOR

Degustazione di carni cotte nel BBQ X-Oven: Salsiccia artigianale, Costicini di maiale, Pollo "Supremo", Polenta 16,00

## GRAN GRIGLIATA

5 tipi di carni in degustazione cotte nel BBQ X-Oven: Controfiletto argentino, Asado de Tira, Salamella artigianale, Galletto alla brace, BBQ Ribs, Osso con Midollo. Con Purè di Patate affumicate, Verdure al bbq, Patate Fritte\*, Insalata Coleslaw, Salsa Chimichurri

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

**IL PANE LO FACCIAMO NOI**  
**BBQ SIGNATURE, LA NOTA AFFUMICATA**  
**DEI BURGER FLAME**  
**TUTTI I BURGER SONO CUCINATI AL BBQ**

**BBQ SIGNATURE**  
**CUCINATI AL BARBECUE**

# BURGERS PARADISE

**TUTTI GLI HAMBURGER  
SONO SERVITI CON PATATE FRITTE\***

## **CLASSICO**

Hamburger di manzo, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Pane home made 12,00

## **FRIULANO ORIGINAL**

Hamburger di manzo, San Daniele DOP, Cavolo Cappuccio Viola, Cialda croccante di Montasio DOP, Cipolla alla plancha, Mayo alle Erbe dei Cjarsons, Pane home made 14,00

## **DOPPIO STRIKE 2025**

Hamburger di manzo, Insalata Coleslaw, Provolone affumicata, Cipolla Cruda, Burger di pollo fritto, Pomodoro, Salsa Bbq, Bacon, Cheddar, Pane home made 18,00

## **BACON CHEESE**

Hamburger di manzo, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Pane home made 14,00

## **WINTER TASTY**

Hamburger di manzo, Tomino, Speck del Cadore, Funghi Champignon, Salsa Zokuska, Insalata Gentile, Pane home made 16,00

## **BISMARCK**

Hamburger di manzo, Cipolla fresca, Uovo all'occhio di bue, Lardo iberico, Insalata, Provolone affumicata, Mayo al Pimenton, Pane home made 15,00

## **FLAME BURGER**

Hamburger di manzo, Cheddar, Bacon, Cavolo Cappuccio Verde Condito, Mayo alla Senape, Cetrioli Pickles, Cipolla fresca, Pane home made 15,00

## **KOREAN BURGER (LEGGERMENTE PICCANTE)**

Hamburger di manzo marinato in salsa Teriyaki, Insalata di Cavolo rosso con Semi di sesamo e cipollotto fresco, Kimchi coreano di verdure fermentate, Mayo senape e miele 15,00

## **VEGETARIANO**

Burger\* di Ceci, Funghi Champignon, Provolone affumicata, Cialda di grana, Mayo alle Erbe, Insalata gentile, Pane home made 14,00

## **CRISPY LOVE CHICKEN**

Burger di pollo fritto, Cheddar, Pomodoro, Insalata gentile, Cetrioli Pickles, Cipolla fresca, Salsa Flame, Salsa Bbq affumicata, Pane home made 13,00

## **SMASH-UP BURGER**

Doppio Smash burger, Cipolla fresca, doppio Cheddar, Bacon croccante, Insalata Coleslaw, Pomodoro, Cetriolini Pickles, Salsa Ketchup e Mayo, Pane home made 15,00

## **BURRITO "PULLED PORK"**

### **BOSTON BUTTON**

Tortilla di mais, Pulled pork taglio "Boston Buttun" cotto a bassa temperatura per 6 ore, Cheddar, Riso, Insalata di Cavolo Cappuccio, Salsa Guacamole 12,00

## **CLUB SANDWICH ORIGINAL**

Pollo fresco, Pancetta, Uova, Insalata Gentile, Pomodoro, Provolone affumicata, Peperoni alla griglia, Salsa rosa, Patate fritte\* 15,00

## **AVOCADO SANDWICH**

Uova, Guacamole, Provolone affumicata, Mayonese alla salsa di soia, Patate fritte\* 13,00

## **SALSE HOME MADE**

### **BBQ, FLAME, PICCANTE, CRENN, HARISSA**

SALSE EXTRA 1,00 - TRIS DI SALSE 2,00



SOTTILE, LEGGERA, DIGERIBILE  
LIEVITAZIONE NATURALE, CON LIEVITO MADRE  
SOLO INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ



# 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”.

1 GUSTO

1 GUSTO

## BUFALA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Pomodorini Gialli del Vesuvio, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio E.V.O. 11,00

## CACIO E PEPE

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Fonduta di Pecorino Romano, Pepe di Sichuan, Basilico, Olio E.V.O. 13,00

## ALLE VERDURE

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

## COTTO E FUNGHI

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

## TONNARA

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, Basilico, Olio E.V.O. 14,00

## SALSICCIA, PATATE E FRIARIELLI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Salsiccia Artigianale di Maiale Brado Dop, Patate al Forno, Friarielli ripassati, Basilico, Olio E.V.O. 13,00

## DIAVOLA IN CALABRIA

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



## REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio E.V.O. 8,00

## PARMIGIANA

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

## 4 BELLE STAGIONI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Carciofi, Olive Taggiasche Bio, Prosciutto Cotto artigianale, Champignon freschi, Origano, Olio E.V.O. 13,00

## AI 4 FORMAGGI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Gorgonzola DOP, Formaggio Lentiai, Grana Padano 13,00

## NEW MONTANARA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Champignon freschi, Taleggio Nero Dop Guffanti, Capocollo di Parma, Olio E.V.O. 14,00

## COSENTINA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Caciocavallo Silano Dop, Pomodorini al Bbq, Basilico, Olio E.V.O. 11,00

INGREDIENTI EXTRA + DA 2,00 A 8,00 S.Q.

# SPRITZ&MISCELATI

**CECCHINO** 4,00  
Prosecco, liquore di Sambuco,  
Angostura, Soda

**SPRITZ APEROL/CAMPARI/SELECT** 4,00  
Prosecco, Soda

**MEZZO&MEZZO NARDINI** 4,50  
Rosso Nardini, Rabarbaro Nardini, Soda

**AMERICANO** 7,00  
Bitter Campari, Martini Rosso, Soda

**MOJITO** 8,00  
Rhum Pampero 7YO, Zucchero, Lime,  
Soda, foglie di menta

**GIN TONIC** da 7,00 a 10,00



# LOW | NO ALCOL

## KOMBUCHA

La kombucha è un tonico orientale millenario, prodotto a partire da tè fermentato e zucchero di canna. Contiene enzimi, antiossidanti e microrganismi vivi che favoriscono la digestione e sostengono il sistema immunitario.

<b>ORIGINAL BLEND BIO</b>	0,25L	4,50
(tre diverse varietà di tè verde e tè nero)		
<b>MOCKITO BIO</b>	0,25L	4,50
(tè nero, tre diverse varietà di tè verde, menta fresca, lime)		
<b>GINGER BOMB BIO</b>	0,25L	4,50
(tè nero e tre diverse varietà di tè verde, zenzero e limone)		

## BIRRA

<b>CLAUSTHALER DRY HOPPED bottiglia</b>	0,33L	4,00
Clausthaler - Germania		
0,0% - BIONDA ANALCOLICA		
<b>IMPLOSION low alcol lattina</b>	0,33L	5,00
To Øl - Danimarca		
0,3% - IPA INDIAN PALE ALE		
<b>HOP.E LITE NEIPA low alcol lattina</b>	0,33L	5,00
Birra Mastino - Italia		
3,0% - SESSION IPA		

## MOKTAIL

<b>GIN TONIC 0.0</b>	7,00
Gin Tanqueray 0.0, Tonic water	
Gin Beefeter 0.0, Tonic water	
<b>MOJITO 0.0</b>	7,00
Lime, Menta, Zucchero, Soda al Limone	

## AMARO ANALCOLICO

<b>AMARO LUCANO ZERO ALCOL</b>	4,00
AMARO TRITTICO DOMENIS	

# BIRRE ARTIGIANALI

## - ALLA SPINA -

0,20L	0,40L	1,00L	1,50L
3,50	6,50	13,00	20,00

### ZAHRE BEER

birrificio agricolo - Sauris ud

#### PILSEN

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

#### ROSSA VIENNA

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

#### CANAPA

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

#### AFFUMICATA

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

Selezione Birra  
della Settimana

→ CHIEDI LA NOVITÀ

# BIBITE

<b>BIBITE IN LATTINA</b>	0,33L	3,50
Cocacola, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The Freddo		
<b>ACQUA TONICA</b>		3,50
<b>ACQUA MICROFILTRATA</b>		
Liscia o Gassata	0,75L	3,00
<b>ACQUA BOTTIGLIA</b>		
San Pellegrino	0,75L	4,50
Acqua Panna	0,75L	4,50

## - BOTTIGLIA -

<b>FINISTERRAE</b>	0,75L	13,00
Birrificio Italiano - Italia 5,0% - ITALIAN WEIZEN		
<b>WITHEER BLANCHE</b>	0,33L	5,00
Scheldebrouwerij - Belgio 5,0% - BLANCHE		
<b>ORVAL</b>	0,33L	6,00
Brasserie d'Orval - Belgio 8% - TRAPPISTA		
<b>MOONELLA</b>	0,33L	6,00
Vertiga - Italia 4,8% - GERMAN ALE - no glutine		
<b>EXTRA</b>	0,33L	5,50
Westmalle- Belgio 4,8% - BELGIAN BLONDE		
<b>LAGER HELL</b>	0,50L	5,50
Ayinger - Germania 4,9% - HELLES		

## - LATTINA -

<b>LA STRONZA</b>	0,33L	6,00
Birra Mastino - Italia 4,5% - SESSION IPA		
<b>LIGHTBULB</b>	0,44L	8,00
Verdant - Inghilterra 4,5% - EXTRA PALE ALE		
<b>ANGHELLES</b>	0,33L	5,50
Vertiga - Italia 4,9% - HELLES		
<b>SOUL KISS NO GLUTINE</b>	0,33L	8,50
Eastside Brewing - Italia 5,5 % - APA American Pale Ale		

# VINI

## - AL CALICE E IN BOTTIGLIA -

### - BOLLICINE -

<b>Prosecco D.O.C. Brut</b> LE MONDE	3,50	20,00
<b>Ribolla Gialla</b> MONVIERT		24,00
<b>Franciacorta cuvée brut</b> CONTADI CASTALDI	6,00	38,00
<b>Trento Doc Brut Perlè</b> FERRARI		50,00
<b>Champagne Special cuvée</b> BOLLINGER		90,00
<b>Champagne Blanc de blanc</b> PHILIPPONAT		90,00

### - VINI BIANCHI -

<b>Sauvignon</b>	3,50	20,00
<b>Friulano</b> LE MONDE	3,50	20,00
<b>Traminer aromatico</b> MONVIERT		22,00

### - VINI ROSSI -

<b>Cabernet Franc</b>	3,50	20,00
<b>Refosco Peduncolo Rosso</b>	3,50	20,00
<b>Merlot</b> LE MONDE	3,50	20,00
<b>Schioppettino</b>	4,50	25,00
<b>Pinot Nero</b> MONVIERT		23,00
<b>Valpolicella ripasso</b> BERTANI	5,00	29,00
<b>Le Volte</b> ORNELLAIA	6,00	38,00
<b>Terremore</b>	4,00	23,00
<b>Chianti Castiglioni</b> FRESCOBALDI		23,00
<b>Le Difese</b> TENUTA SAN GUIDO		38,00
<b>Morellino Bio</b> VIGNAIOLI DI SCANSANO	4,00	24,00

# DESSERT



## CHUPITO

### PICCOLI DESSERT AL BICCHIERE

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

## DON FLAMENCO .....

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

## SACHER TORTE .....

Sacher Torte al Cioccolato, Confettura di Pesche, Panna Montata

## FLAME BRULÉE

### ALLA LIQUIRIZIA .....

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

## TIRAMISÙ XXL .....

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

## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO .....

Tortino dal Cuore Fondente al Cioccolato, e Gelato alla Vaniglia

## ZUPPA TANTO INGLESE .....

Crema mascarpone, Budino al cioccolato, Savoiardi, Caffè, Alchermes

## PANNA COTTA .....

Panna cotta, farcitura a scelta tra cioccolato, caramello, fragola



{ TENTAZIONI CHE FANNO BENE AL CUORE }





QR MENU IN ENGLISH

FLAME

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

#### 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.