



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

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



FRAGRANTE, LEGGERA, DIGERIBILE
ARTIGIANALE CON LIEVITAZIONE
SOLO INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ



PIZZA IN PALA

**LA NOSTRA IDEA DI PIZZA IN PALA ARTIGIANALE,
UN PIACERE CROCCANTE E FRAGRANTE
DAL SAPORE DI PANE APPENA SFORNATO**

SAN DANIELE	16,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto San Daniele DOP, Stracciatella di Burrata, Basilico, Olio E.V.O.	
ALICI & BURRATA	14,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Alici del Mar Cantabrico, Burrata e Tapenade condita, Basilico, Olio E.V.O.	

ITALIANA	14,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Mortadella Affumicata, Burrata, Ricotta all'arancio, Pistacchi tostati, Olio E.V.O.	
MARGHERITA	10,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Basilico, Olio E.V.O.	

FUNGHI E VERDURE	14,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Funghi Champignon, Zucchine e Melanzane fritte, Pomodorini arrostiti, Grana, Olio E.V.O.	

CACIO E PEPE	15,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fonduta di Pecorino Romano, Pepe di Sichuan, Lardo di Collonata, Basilico, Olio E.V.O.	

DIAVOLA DI CALABRIA	16,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Spianata Calabria, Ricotta di Agerola, Olio E.V.O.	

BATTUTA E TARTUFO	22,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Battuta di Chianina al Tartufo Nero, Mayo al Wasaby, Radicchio condito, Olio E.V.O.	

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.

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

BIRRA

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

MOKTAIL

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

AMARO ANALCOLICO

AMARO LUCANO ZERO ALCOL	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

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

- BOTTIGLIA -

FINISTERRAE 0,75L 13,00

Birrificio Italiano - Italia
5,0% - ITALIAN 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

LAGER HELL 0,50L 5,50

Ayinger - Germania
4,9% - HELLES

- LATTINA -

LA STRONZA 0,33L 6,00

Birra Mastino - Italia
4,5% - SESSION IPA

LIGHTBULB 0,44L 8,00

Verdant - Inghilterra
4,5% - EXTRA PALE ALE

ANGHELLES 0,33L 5,50

Vertiga - Italia
4,9% - HELLES

SOUL KISS NO GLUTINE 0,33L 8,50

Eastside Brewing - Italia
5,5 % - APA American Pale Ale

VINI

- AL CALICE E IN BOTTIGLIA -

- BOLLICINE -

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

- VINI BIANCHI -

Sauvignon	3,50	20,00
Friulano LE MONDE	3,50	20,00
Traminer aromatico MONVIERT		22,00

- VINI ROSSI -

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



Via San Antonio 9
Cecchini di Pasiano - Pn
t. +39 0434 620976

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.