



MENU ASPORTO

FLAME

GUSTA. VIVI. CONDIVIDI.

BRACI&CARNI



GALLETTO ITALIANO

Classico o Piccante

Galletto* Vallespluga, marinato con erbe e spezie, cucinato alla brace nel BBQ X-Oven, morbido e fragrante, con Patate fritte* e Salsa Flame 16,00

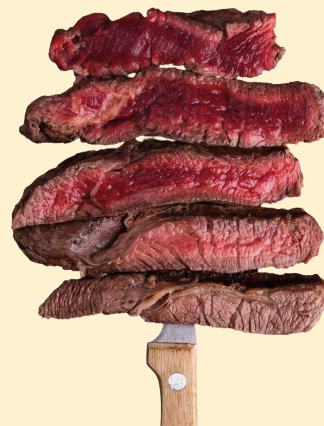
BBQ RIBS

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

GRIGLIATA DEL PASTOR

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



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

DALLA CUCINA

MELANZANE ALLA

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

PATATE FRITTE* 5,00

PURE' AFFUMICATO 5,00

VERDURE AL BBQ 5,00

PIZZA IN PALA



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 Colonnata, 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.

BURGERS PARADISE



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

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, Provola
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 Zakuska,
Insalata Gentile, Pane home made 16,00

BISMARCK

Hamburger di manzo, Cipolla fresca, Uovo
all'occhio di bue, Lardo iberico, Insalata, Provola
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 Teriyaky,
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, Provola
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

CLUB SANDWICH ORIGINAL

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

AVOCADO SANDWICH

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

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

BIRRE ARTIGIANALI

- 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** gluten free 0,33L 6,00
Vertiga - Italia - 4,8% - GERMAN ALE
- **EXTRA** 0,33L 5,50
Westmalle- Belgio - 4,8% - BELGIAN BLONDE
- **LAGER HELL** 0,50L 5,50
Ayinger - Germania - 4,9% - HELLES
- **CLAUSTHALER DRY HOPPED** 0,33L 4,00
Clausthaler - Germania - 0,0% - BIONDA no alcol

- 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** gluten free 0,33L 8,50
Eastside Brewing - Italia - 5,5 % - APA
- **IMPLOSION** low alcol 0,33L 5,00
To ØI - Danimarca - 0,3% - IPA
- **HOP.E LITE NEIPA** low alcol 0,33L 5,00
Birra Mastino - Italia - 3,0% - SESSION IPA

DRINKS

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)

BIBITE

DRINK IN LATTINA 0,33L 3,50
Cocacola, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The Freddo

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.