

TAKEAWAY



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

Melanze e Provolone 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

Melanze* 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, 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 Zakuska, 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, Cetriolini 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, 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, Cetriolini Pickles, Cipolla fresca, Salsa Flame, Salsa Bbq affumicata, Pane home made 13,00

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

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 Øl - 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.