



GUSTA. VIVI. CONDIVIDI.

# 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 2,90



## 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 17,30

### 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 18,30

## 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 19,70

### FOCACCIA E SAN DANIELE

Focaccia\*, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto San Daniele DOP, Stracciatella di Burrata 16,30

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane\* fritte, Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico 12,70

### NEW CAESAR SALAD 2026

Insalata di stagione, Filetti di Pollo al bbq, Pancetta, Salsa Caesar e Crostini di Pane 14,90

### TOFU SALAD **NEW!**

Insalate di stagione, Tofu al naturale, Pomodorini Ciliegino, Mais dolce, Semi di Zucca, Bacche di Goji, Gherigli di Noci, Rapanelli, Salsa Tzaziki 13,70

## TAPAS

### POLPETTE

**DI MELANZANE\*** 6 Pz - 9,10  
Melanzane e Provola affumicata

### POLPETTE

**DI PULLED CHICKEN** 4 Pz - 9,30  
Polpette di Pulled Chicken cotto a bassa temperatura per 6 ore, Salsa BBQ

### POLPETTE

**DEL CAPO** 5 Pz - 9,30  
Polpette ricetta tradizionale con Manzo e Pollo, servite con Salsa Harissa

### POLPETTE\* DI

**PATATE FILANTI** 6 Pz - 9,10  
Polpette di Patate con cuore filante

## POLP-FICTION

Un film di gusto e godimento.

Degustazione di tutte le nostre polpette artigianali.

4 Pz - 7,30

Polpetta del Capo, Pulled chicken, Melanzane, Patate filanti, con Salsa Harissa

## KIDS MENU

**GALLETTO BBQ** 9,10  
Metà Galletto\* alla brace, Patate fritte\* e Salsa Flame

**KIDS BURGER** 9,70  
Hamburger, Pane home made, Patate fritte\* e Salsa ketchup

**PEPITE DI POLLO** 9,10  
Filetti di Pollo fritti\*, Patate fritte\* e Salsa Flame



## { IL GUSTO NASCE 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.**

Abbiamo selezionato le nostre carni da allevamenti in Italia, Polonia, Argentina, USA e raccontano la nostra idea di qualità: **autentica, moderna e appassionata.**



# LE TAGLIATE

## SUMMER FLAME IRON **NEW!**

Tagliata\* di Controfiletto argentino (morbido e saporito) cottura al bbq X-Oven, "vestita a festa", Olio alle erbe e Patate fritte

--- 22,60 ---

## CHICKEN BBQ **NEW!**

Sovracoscia di Pollo Supremo allevato a terra km0, cucinato al bbq con Insalata alla Catalana

--- 15,70 ---

# BRACIECARNI

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 78,70

**COTTURA CONSIGLIATA: al sangue**

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

La Bistecca con l'osso, selezione Polonia frollatura min.30 gg., (carne morbida e saporita), con Purè affumicato 29,70

**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 28,70

**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 23,90

**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 36,70

**COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media**

### 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 26,70

### BBQ RIBS

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

**Baffa intera 19,30 - metà 12,30**

### GALLETTO ITALIANO

#### Classico o Piccante

Galletto\* Vallespluga, marinato con spezie e cucinato al bbq, morbido e fragrante, con Patate fritte\*, Salsa Flame 16,30

## GRIGLIATA MIA

Grigliata mista di carne cotta alla brace nel BBQ X-Oven: Salsiccia, Costicine di Maiale, Pollo "Supremo", Polenta, Insalata contadina 17,70

## GRAN GRIGLIATA

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

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

## CONTORNI

PATATE FRITTE*	5,10
PURE' AFFUMICATO	5,10
VERDURE AL BBQ	5,10
INSALATA DI STAGIONE	5,10
INSALATA CATALANA	5,10

IL PANE HOME MADE LO FACCIAMO IN CASA OGNI GIORNO  
BBQ BURGER SIGNATURE, IL LEGGERO SAPORE DI AFFUMICATO  
TUTTI GLI HAMBURGER SONO CUCINATI AL BBQ

BBQ SIGNATURE  
CUCINATI AL BARBEQUE

# BURGERS PARADISE

SCEGLI IL TUO BURGER: DI MANZO, DI POLLO O VEGETALE (PATATE E ZUCCHINE)

TUTTI GLI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATE FRITTE\*

## CLASSICO

Hamburger di Manzo, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Pane home made 12,60

## FRIULANO 2026 **NEW!**

Hamburger di Manzo, Prosciutto San Daniele dop, Frico friulano, Cipolla alla plancha, Salsa alle Erbe dei Cjarsons e Mayonese alle Rape rosse, Pane home made 14,70

## DOPPIO STRIKE 2026

Hamburger di Manzo, Insalata, Provola Affumicata, Cipolla Cruda, Burger di pollo fritto, Pomodoro, Salsa Bbq, Bacon, Cheddar, Pane home made 18,40

## BACON CHEESE

Hamburger di Manzo, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Pane home made 14,70

## TASTY SUMMER 26 **NEW!**

Hamburger di Manzo, Zucchine dorate, Pomodoro Cuore di bue, Stracciatella di Burrata, Salsa Zakuska, Insalata gentile, Basilico fresco, Pane home made 16,80

## BISMARCK

Hamburger di Manzo, Cipolla fresca, Uovo all'occhio di bue, Lardo iberico, Insalata, Provola affumicata, Mayo al Pimenton, Pane home made 15,80

## FLAME BURGER

Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Cavolo Cappuccio Verde Condito, Mayo alla Senape, Cetrioli Pickles, Cipolla fresca, Pane home made 15,70

## KOREAN BURGER PIACEVOLMENTE PICCANTE

Hamburger di Manzo marinato in salsa Teriyaky, Insalata di Cavolo rosso con Semi di sesamo e Cipollotto fresco, Kimchi coreano a base di verdure fermentate e spezie, Mayo Senape e Miele 15,70

## CRISPY LOVE CHICKEN

Burger di Pollo fritto, Fonduta di Cheddar, Pomodoro, Insalata Gentile, Cetrioli Pickles, Cipolla fresca, Salsa Flame, Salsa Bbq affumicata, Pane home made 13,60

## STEAK HOUSE BURGER **NEW!**

Tataky burger di Fassona piemontese, Formaggio erborinato dolce affumicato, Cipollotti alla brace, Salsa whiskey Tennessee bacon, Pomodoro, Insalata, Pane home made 17,70

## SMASH-UP BURGER

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

15,60

## BURRITO BOSTON BUTTON "PULLED PORK"

Tortilla di mais, Pulled Pork taglio "Boston Buttun" cotto a bassa temperatura per 6 ore, Cheddar, Riso, Insalata di Cavolo Cappuccio, Salsa Guacamole 13,70

## CLUB SANDWICH RICETTA ORIGINALE

Pollo fresco alla plancha, Pancetta, Uova, Insalata Gentile, Pomodoro, Provola affumicata, Peperoni alla griglia, Salsa rosa, Patate fritte\* 15,70

## KATSU AVOCADO-SANDWICH **NEW!**

Pane al latte shokupan, Uova, Guacamole, Provola affumicata, Mayonese alla salsa di soia, Patate fritte\* 13,00

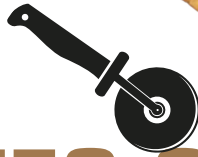
## > SALSE DELLA CASA

Prova le nostre salse BBQ, Flame, Piccante, Cren, Harissa

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



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



# PIZZA STIRATA

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. 11,30

## 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. 13,10

## ALLE VERDURE

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Verdure di stagione al Bbq, Olio E.V.O. 12,30

## COTTO E FUNGHI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon freschi, Ricotta di Agerola, Basilico, Origano, Olio E.V.O. 13,30

## 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. 14,10

## SALSICCIA, PATATE E FRIARIELLI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Salsiccia di Maiale Brado Dop, Patate al Forno, Friarielli ripassati, Basilico, Olio E.V.O. 13,30

## DIAVOLA IN CALABRIA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Spianata Calabra, Ricotta di Agerola, Basilico, Olio E.V.O. 12,30

## REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio E.V.O. 8,30

## 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. 12,30

## 4 BELLE STAGIONI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Carciofi, Olive Taggiasche Bio, Prosciutto Cotto, Champignon freschi, Origano, Olio E.V.O. 13,30

## AI 4 FORMAGGI

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Gorgonzola DOP, Formaggio Lenticai, Grana Padano 13,30

## NEW MONTANARA

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Fior di Latte di Agerola, Champignon freschi, Formaggio Taleggio Nero Dop Guffanti, Capocollo di Parma, Olio E.V.O. 14,10

## 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. 11,30

## ESTATE IN SARDEGNA **NEW!**

Fior di latte di Agerola, Insalata di Camone, Melanzane e Zucchine dorate, Pecorino sardo, Basilico, Olio E.V.O. 14,10

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 Beefeater 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** 4,00

# BIRRE ARTIGIANALI

## - ALLA SPINA -

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

### ZAHRE BEER

birrificio agricolo a 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

*Birra alla Spina  
della Settimana*

→ **CHIEDI LA NOVITÀ  
DI OGGI**

## - 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

## 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

# 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

### PICCOLO DESSERT AL BICCHIERE

FLAME-MISÙ .....	4,10
SORBETTO AL LIMONE .....	3,10

## DON FLAMENCO ..... 5,70

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

## DELIZIA AL LIMONE RIVISITATA ..... 6,10

Crema Mascarpone al Limone, Savoiardì al Limononcello, Panna Montata, Canditi al Limone

## FLAME BRULÉE

### ALLA LIQUIRIZIA ..... 5,90

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

## TIRAMISÙ XXL ..... 6,70

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

## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ..... 6,40

Tortino dal Cuore Fondente al Cioccolato, e Gelato alla Vaniglia

## ZUPPA TANTO INGLESE ..... 6,30

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

## PANNA COTTA ..... 5,70

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

{ ... E FINIAMO IN DOLCEZZA! }

