

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 16,30

### 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

### GRIGLIATA MIA

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



# 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

**FOCACCIA SAN DANIELE** 16,30

Focaccia\*, Mozzarella, Prosciutto di San Daniele DOP, Straciatella di burrata

# DALLA CUCINA

## PARMIGIANA DI

**MELANZANE** 12,70

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

**PATATE FRITTE\*** 5,10

**PURE' AFFUMICATO** 5,10

**VERDURE AL BBQ** 5,10

# PIZZA IN PALA



**SAN DANIELE** 16,00

Pizza in Pala\*, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto San Daniele DOP, Straciatella 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, Mortarella 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, Pomodoro, Cetriolini Pickles, Salsa Ketchup e Mayo, Pane home made 15,60

## CLASSICO

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

## FRIULANO 2026

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

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

## BISMARK

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

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

## 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

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

# BIRRE ARTIGIANALI

## - BOTTIGLIA -

- **FINISTERRAE** 0,75L 13,00  
Birrifico 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