

DESSERT

SORBETTO AL LIMONE	3,00
DON FLAMENCO	5,00
Gelato alla Vaniglia, Uva Passa con Grappa Storica Nera® e Cioccolato (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	
SACHER TORTE	5,00
Sacher Torte al Cioccolato, Confettura di Pesche, Panna Montata (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	
FLAME BRULÉE ALLA LIQUIRIZIA	5,00
Crema Cotta al Forno, Aromatizzata alla Liquirizia e Bruciata con Zucchero di Canna (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	
TIRAMISÙ XXL	5,00
Tiramisù ricetta tradizionale con Mascarpone Fresco, Savoiardi e Liquore San Marzano Borsci (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	5,00
Tortino dal Cuore Fondente al Cioccolato (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	
ZUPPA TANTO INGLESE	5,00
Crema Mascarpone, Budino al Cioccolato, Savoiardi, Alchermes, Caffè (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	
PANNA COTTA, COTTA	5,00
Panna cotta farcitura a scelta tra Caramello, Cioccolato, Fragola (1,2,5,6,7,8,12,13,14)	

EXTRA

BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA	
Birrificio Agricolo ZAHRE - Sauris (Ud)	
PILS / ROSSA VIENNA / AFFUMICATA / CANAPA	
0,40L	5,00
BIBITE LATTINA	3,00
APERITIVI	
SPRITZ BIANCO	3,00
SPRITZ APEROL	4,00
SPRITZ CAMPARI	4,00
DIGESTIVI	
LIMONCELLO	3,00
LIQUIRIZIA	3,00
GRAPPA VENETA	4,00
GRAPPA STORICA	6,00
SAMBUCA MOLINARI	4,00
MONTENEGRO	4,00
LUCANO	4,00
BRAULIO	4,00
FERNET	4,00
BRANCAMENTA	4,00
AMARO DEL CAPO	4,00
BAYLES ORIGINALE	4,00
GLEN GRANT	4,00
STRAVECCHIO BRANCA	4,00
VECCHIA ROMAGNA	4,00

ALLERGENI >> SUL MENU SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
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 del FLAME è a vostra disposizione.

MEZZOGIORNO
DI FUOCO

BUONO. VELOCE. FELICE.



Mezzogiorno di fuoco

BUONO, VELOCE, FELICE

LA PAUSA PRANZO IN STILE FLAME.
**NOI CI METTIAMO IL BBQ,
TU METTICI LA FAME.**
7 PIATTI COMPLETI, CREATI
PER RICARICARTI OGNI GIORNO
CON GUSTO E SENZA APPESANTIRTI.
È TUTTO COMPRESO
PIATTO+ACQUA+CAFFÈ

> **Da lunedì a venerdì**
festivi esclusi

MENU

BBQ FLAME RIBS 16,90

L'ESPERIENZA 1-5-6-8-9-10-11-12

puntine morbidissime di maiale cucinate
a bassa temperatura in salsa bbq
e completate nel bbq X-Oven
patate fritte flame

BEEF-STEAK 14,90

PER CHI AMA LA CARNE 1-5-6-8-9-10-11-12

tagliata di morbidissimo controfiletto
di manzo argentino cotto al bbq
patate fritte flame
insalata contadina

SMASH&FRIES 13,90

SOTTILE, CROCCANTE, VERY SMASHED 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

doppio smash burger di manzo
formaggio cheddar
pomodoro, lattuga, bacon
patate fritte flame

POLLO DE-LIGHT 14,90

IL PIATTO LEGGERO E PROTEICO 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

pollo supremo grigliato al bbq
riso basmati speziato al pimenton e salsa bbq
verdure di stagione saltate
patate fritte flame

CAESAR 13,90

PER CHI CERCA FRESCHEZZA 1-3-5-6-7-8-9-10-12

caesar salad in stile flame
con pollo supremo grigliato al bbq
uova, salsa caesar della casa

SALMONE SALAD 14,90

LA CAESAR PER CHI AMA IL SALMONE 1-3-4-5-6-7-8-9-10-12

insalata con verdure di stagione
salmone affumicato
formaggio caprino, uova,
salsa caesar della casa

I LOVE GAZPACHO 11,90

L'ESTATE A PADOVA CON I SAPORI DI SPAGNA 1-3-5-6-7-8-10-12

gazpacho di pomodoro in stile catalano
pomodorini infornati
peperoni a cubetti,
yogurt greco, crostoni di pane al bbq