FLAME



[IL GUSTO NASCE DAL FUOCO]

GUSTA. VIVI. CONDIVIDI.

Dal 2015 accendiamo la brace
per chi ama la carne
e la compagnia giusta per gustarla.
Qui si condivide,
si assaggia, si sta bene.

Prendetevi il vostro tempo:
al fuoco ci pensiamo noi.

Benvenuti al Flame.



FLAME

Gusta. Vivi. Condividi.

TUTTO HA UN INIZIO

MY SECRETS TARTARE 18,70
Tartare di carne cruda, 150g di Fassona Piemontese IGP battuta al coltello, con 10 ingredienti (Olio, Cipolla, Acciughe, Senape, Worcestershire sauce, Tabasco, Capperi, Ketchup) e Maionese al Wasabi, servita con Crostini e Burro salato
(1-2-5-6-7-9-12-13-14)

LA CRUDA AL TARTUFO 18,90
Tartare di carne cruda 150g di Fassona Piemontese IGP battuta al coltello, Perle di Tartufo nero, Maionese piccante al Wasabi, servita con Crostini e Burro salato
(1-2-5-6-7-9-12-13-14)

TAGLIERISSIMO 21,70
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 (1-6-7-13)

PARMIGIANA DI MELANZANE 13,70
Melanzane* fritte, Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico (1-5-6-7-13)

FLAME CAESAR SALAD 15,90
Insalata di stagione, Filetti di Pollo alla brace, Pancetta, Uova sode, Pomodoro, Salsa Caesar e Crostini di Pane (1-2-5-6-7-9-13-14)

SERVIZIO E COPERTO 2,90

POLP-FICTION
Fatti un film di gusto e godimento.
Degustazione di tutte le nostre polpette artigianali.
4 PZ - 8,90
Polpetta del Capo, Pulled Chicken, Melanzane, Patate
Salsa Harissa (1-2-5-6-7-9-12-13-14)

POLP
(1-2-5-6-7-9-12-13-14)

POLPETTE DI MELANZANE* 6 PZ - 9,70
Melanzane e Provola affumicata, Salsa al Pomodoro leggermente piccante

POLPETTE PULLED CHICKEN 4 PZ - 9,70
Pulled Chicken cotto a bassa temperatura per 6 ore, Salsa BBQ

POLPETTE DEL CAPO 5 PZ - 9,70
Ricetta tradizionale di Manzo e Pollo, servite con Salsa Harissa

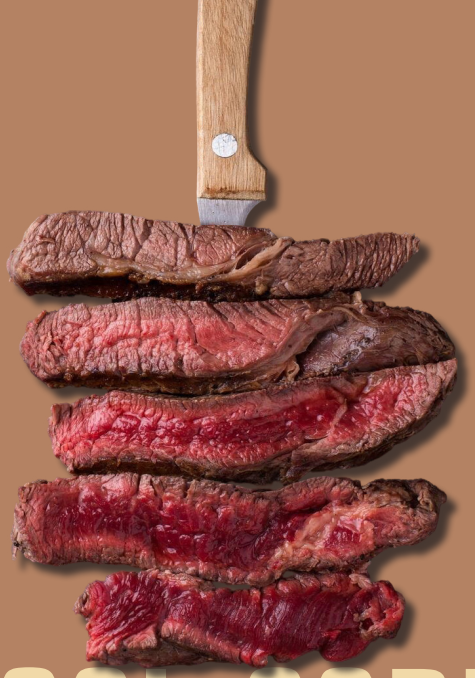
POLPETTE* DI PATATE 6 PZ - 9,70
Patate con cuore filante

KIDS MENU

GALLETTO BBQ 9,10
Metà Galletto* alla brace, Patate fritte* e Salsa Flame (1-5-7-12-13-14)

KIDS BURGER 9,70
Hamburger, Pane home made, Patate fritte* e Salsa ketchup (1-5-7-12-13-14)

PEPITE DI POLLO 9,10
Filetti di Pollo fritti*, Patate fritte* e Salsa Flame (1-5-7-12-13-14)



BRACI e CARNI

IL GUSTO NASCE DAL FUOCO

Selezioniamo i tagli delle nostre carni dalle migliori provenienze del mondo: consistenze e sapori da scoprire, uno diverso dall'altro. Le cuociamo nel nostro forno a brace X-Oven con carbone di legna: carni rosolate fuori, morbide e succose dentro. Una esperienza che racconta la nostra idea di qualità: **autentica, moderna e appassionata.**

MENU ESPERIENZA ALLA BRACE

FLAME BLACK LABEL

Il meglio delle nostre carni alla brace, in edizione BLACK LABEL.
Un menù completo da condividere, dall'antipasto al dessert, vino incluso.
Quattro posti, un braciere.
Il resto della serata viene da sé.

220,00 per quattro persone

Per iniziare Tartare classica e al tartufo, la cruda battuta al coltello di Fassona Piemontese,

Le Carni alla brace da condividere, servite sul braciere: Bistecca alla Fiorentina selezione Polonia min. 30 gg. di frollatura, Picanha made USA, Asado de Tira, Salsiccia.

*Purè affumicato, Patate fritte *, Insalata contadina e salsa Chimichurri.*

Il finale Tiramisù del nostro laboratorio per ogni ospite

In Tavola una bottiglia di vino della cantina Monviert a scelta

LA GRIGLIATA DEL FLAME ALLA BRACE

GRAN GRIGLIATA

Sei carni sullo stesso braciere: New York Strip Steak di controfiletto argentino, Asado de Tira, Salsiccia, Galletto alla brace, BBQ Ribs, Osso con Midollo.

Accompagnata con Purè di Patate affumicate, Verdure alla brace, Patate Fritte, Insalata contadina, Salsa Chimichurri* (1-5-6-7-12-13)

64,00 ideale per due/tre persone

GRIGLIATA MIA

Grigliata mista di carne alla brace: Salsiccia, Costicine di Maiale, Pollo "Supremo"

Polenta, Insalata contadina

(1-5-6-7-12-13)

17,70

LE NOSTRE FIRME

TAGLIATA FLAME

Controfiletto argentino, tenerissimo e saporito, con Rucola e Grana Padano, condito con olio alle erbe.

*Patate fritte** (1-5-6-8-9)

22,60

BBQ RIBS since 2015

Puntine di suino italiano cotte a bassa temperatura e finite sulla brace, glassate con la salsa originale BBQ Bull's-Eye.

*Patate fritte** (1-5-6-8-9)

19,30 intera **12,30** mezza porzione

GALLETTO ALLA BRACE

Il nostro storico galletto italiano Vallespluga, marinato con le spezie e cotto alla brace, morbido e fragrante.
CLASSICO o PICCANTE

Patate fritte, Salsa Flame*

16,30

I GRANDI CLASSICI

TAGLI CON L'OSSO, IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

FIORENTINA 79,70

Bistecca taglio alla Fiorentina selezione Polonia min. 30 gg. di frollatura (intenso gusto, consistenza e morbidezza). - 1,200 kg c.a.

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue

Purè affumicato, Verdure al bbq, Salsa Chimichurri

(1-5-6-7-12-13)

COSTATA 33,70

La Bistecca con l'osso, selezione Polonia frollatura min.30 gg. (carne morbida e saporita) - 0,500 kg c.a

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media

Purè affumicato (6-7-12-13)

ASADO DE TIRA 24,90

Puntine di manzo argentino, taglio stretto del costato, uno dei più famosi della cucina argentina, (carne consistente, dal gusto deciso) - 0,450 kg c.a.

COTTURA CONSIGLIATA: media / ben cotta

Purè affumicato, Salsa Chimichurri (1-5-6-7-12-13)

SUPREMO DI POLLO 17,70

Gustosa e morbida Sovracoscia di Pollo Supremo allevato a terra km0, cotto alla brace.

Insalata alla Catalana (1-5-6-7-12-13)

PURO GUSTO

TAGLI SENZA OSSO, TUTTI DA GUSTARE

NEW YORK STRIP STEAK 33,70

La massima espressione di gusto e morbidezza, taglio argentino apprezzatissimo dai bbq lover. - 0,350 kg c.a.

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media

Purè affumicato, Verdure alla brace, Salsa Chimichurri

(1-5-6-7-12-13)

PICANHA USA 33,70

Picanha di Black Angus certificata Creekstone Farms Choice (USA), Frollatura minima di 40 gg, (carne saporita, avvolgente, tenera, con una piacevole marezzatura) - 0,350 kg c.a.

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media

Purè affumicato, Salsa Chimichurri (1-5-6-7-12-13)

RIB EYE 33,70

La parte più tenera e saporita della costata: succosa, dal gusto intenso dalla piacevole morbidezza. 0,350 kg c.a.

COTTURA CONSIGLIATA: al sangue / media

Purè affumicato, Salsa Chimichurri (1-5-6-7-12-13)

BURGER COTTI ALLA BRACE SU CARBONE DI LEGNA

PANE FATTO IN CASA NEL NOSTRO LABORATORIO

COTTI ALLA BRACE
SU CARBONE DI LEGNA



SALSE DELLA CASA

Aggiungi ancora più gusto alle patate fritte del tuo burger: BBQ, Flame, Piccante, Cren, Harissa

1 SALSA 1,00 / 3 SALSE 2,00

SOLO AL FLAME

HAMBURGER

COTTI ALLA BRACE

(1-2-5-6-7-9-12-13-14)

TUTTI GLI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATE FRITTE*

COME LO VUOI IL TUO BURGER? DI MANZO O VEGETARIANO.

Classico 13,70

Burger di Manzo 180g, Mayo della casa, Insalata, Pomodoro, Pane fatto in casa

Friulano 15,30

Burger di Manzo 180g, Prosciutto San Daniele dop, Insalata, Frico friulano, Cipolla alla plancha, Mayonese alle Rape rosse, Pane fatto in casa

Praga 15,70

Burger di Manzo 180g, Prosciutto di Praga, doppio Cheddar, Spinacini freschi, Pomodoro, Insalata, Salsa Senape Miele e Lime, Pane fatto in casa

Red Mountain 16,30

Hamburger di Manzo 180g, Speck di Sauris, Champignon, Lattuga, Tomino, Pomodoro fresco, Edammer, Maionese al pepe verde, Pane fatto in casa

Flame Bacon Cheese 15,10

Burger di Manzo 180g, Mayo della casa, Bacon, doppio Cheddar, Insalata, Pomodoro, Pane fatto in casa

Korean burger LEGGERMENTE PICCANTE 15,90

Burger di Manzo 180g, 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, Pane fatto in casa

Crispy Love Chicken 13,60

Burger di Pollo fritto, Fonduta di Cheddar, Pomodoro, Insalata Gentile, Cetrioli Pickles, Cipolla fresca, Salsa Flame, Salsa Bbq affumicata, Pane fatto in casa

SMASH-UP BURGER

Doppio Smash burger, Cipolla fresca, doppio Cheddar, Bacon croccante, Insalata, Pomodoro, Cetriolini Pickles, Salsa Ketchup e Mayo, Pane fatto in casa

(1-2-5-6-7-9-12-13-14)

16,10

CLUB SANDWICH ORIGINAL

Il nostro super richiesto Club Sandwich, ricetta originale, con Pollo fresco cotto alla plancha, Pancetta, Uova, Insalata Gentile, Pomodoro, Provola affumicata, Peperoni alla griglia, *Salsa rosa, Patate fritte** (1-2-5-6-7-9-12-13-14)

16,70

FRAGRANTE, LEGGERA, DIGERIBILE
ARTIGIANALE CON LIEVITAZIONE
SOLO INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ



PIZZA IN PALA

**LA NOSTRA IDEA DI PIZZA IN PALA ARTIGIANALE,
UN PIACERE CROCCANTE E FRAGRANTE
DAL SAPORE DI PANE APPENA SFORNATO**

Bufala 11,30
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Pomodorini Gialli del Vesuvio, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio E.V.O. (1-6)

San Daniele 16,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto San Daniele DOP, Stracciatella di Burrata, Basilico, Olio E.V.O. (1-6)

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. (1-4-6)

Italiana 14,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Mortadella Affumicata, Burrata, Ricotta all'arancio, Pistacchi tostati, Olio E.V.O. (1-6-7)

Margherita 10,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Basilico, Olio E.V.O. (1-6)

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. (1-5-6)

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. (1-6)

Diavola in Calabria 16,00
Pizza in Pala*, Fior di Latte di Agerola, Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP, Spianata Calabra, Ricotta di Agerola, Olio E.V.O. (1-6)

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. (1-6-7-13)

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

BIRRA ANALCOLICA

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 COCKTAIL ANALCOLICI

GIN TONIC 0.0 7,00
Gin Tanqueray 0.0, Tonic water
Gin Beefeter 0.0, Tonic water

MOJITO 0.0 7,00
Lime, Menta, Zucchero, Soda al Limone

KOMBUCHA BIBITA FERMENTATA

PERFETTA CON HAMBURGER, BBQ E PIZZA!
La novità healthy di Flame! Una bevanda naturale a base di tè fermentato, leggermente frizzante e piacevolmente acidula. Bilancia i sapori intensi e pulisce il palato.

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)

BIRRE ARTIGIANALI

- ALLA SPINA -

0,20L	0,40L	1,00L	1,50L
3,50	**6,50**	**14,00**	**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

- 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
6,2% - **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
4,6% - **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 -

Prosecco D.O.C. Brut LE MONDE	3,50	20,00
Ribolla Gialla MONVIERT		24,00
Franciacorta cuvée brut CONTADI CASTALDI	6,00	38,00
Trento Doc Brut Perlè FERRARI		50,00
Champagne Special cuvée BOLLINGER		90,00

- Vini bianchi -

Sauvignon		20,00
Friulano LE MONDE	3,50	20,00
Traminer aromatico MONVIERT		22,00

- Vini Rossi -

Cabernet Franc	3,50	20,00
Refosco Peduncolo Rosso	3,50	20,00
Merlot LE MONDE	3,50	20,00
Schioppettino	4,50	25,00
Pinot Nero MONVIERT		23,00
Valpolicella ripasso BERTANI	5,00	29,00
Le Volte ORNELLAIA		40,00
Terremore	4,00	23,00
Chianti Castiglioni FRESCOBALDI		23,00
Le Difese TENUTA SAN GUIDO		40,00
Morellino Bio VIGNAIOLI DI SCANSANO	4,00	24,00

FLAME
FLAME
FLAME
FLAME
FLAME

> QR MENU IN ENGLISH <

FLAME

www.flameandco.it

ALLERGENI
SONO INDICATI IN MENU 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 di FLAME è a vostra disposizione.**

Acqua potabile trattata (Naturale / Gassata)
Affinata a km zero con impianto di microfiltrazione a norma D.M. 25/2012 e monitorata secondo piano HACCP.