

Possiamo personalizzare ogni evento per renderlo Unico con Menù, spazi e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i Vostri Ospiti. Proponiamo le nostre specialità, cucinate al momento dai nostri chef. Al Flame'n Co. Brasserie solo proposte di qualità!

**APERITIVO DEL BENVENUTO
CON I FRITTINI DI CASA FLAME**

**PLATEAU DI SALUMI AFFUMICATI E
PIZZA ALLA PALA CALDA**
Mortadella Affumicata, Salame di bovino e suino,
Capocollo, Prosciutto di San Daniele DOP, Lardo Iberico
e Melanzane sott'olio

RISOTTO
alla Sbiraglia mantecato al Taleggio

GUANCETTA
soffice e brasata al refosco, patata morbida
e chips di carciofi croccanti

SORBETTO

IL DOLCE DELL'OCCASIONE

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co., Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co. è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

Per i più piccini proponiamo anche un menù dedicato
La convivialità è l'esperienza più coinvolgente
€ 53,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti

Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it



Possiamo personalizzare ogni evento per renderlo Unico con Menù, spazi e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i Vostri Ospiti
Proponiamo le nostre specialità, cucinate al momento dai nostri chef.
Al Flame'n Co. Brasserie solo proposte di qualità!

APERITIVO DEL BENVENUTO CON I FRITTINI DI CASA FLAME

BURRATA

affumicata con passatina di melanzane al BBQ,
pomo-oro, briciole di taralli e basilico fritto

ROAST-BEEF

cotto al rosa con insalatina agrumata e salsa alla senape
cips di pane alle olive nere

TORTELLI

fatti in casa, farciti con stracotto al BBQ, ricotta
burro fuso e Pop-Corn di cotiche

STINCO

di Vitello cotto piano piano al forno
con il suo fondo e patate alle erbe aromatiche

SORBETTO

IL DOLCE DELL'OCCASIONE

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:

1/2 di Vino Selezione Flame'n Co., Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

Per i più piccini proponiamo anche un menù dedicato

La convivialità è l'esperienza più coinvolgente
€ 58,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti



Possiamo personalizzare ogni evento per renderlo Unico con Menù, spazi e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i Vostri Ospiti
Proponiamo le nostre specialità, cucinate al momento dai nostri chef.
Al Flame'n Co. Brasserie solo proposte di qualità!

APERITIVO DEL BENVENUTO CON I FRITTINI DI CASA FLAME

LA FASSONA PIEMONTESE
cruda battuta al coltello con capperi, acciughe e cipolla
olio evo e sale maldon

ASPARAGI BIANCHI
crema calda di asparagi bianchi con uovo fritto e chips di bacon

GARGANELLI FRESCHI
con battuto di manzo cotto al BBQ e pecorino croccante

RISOTTO
alle erbe di primavera con fonduta di erborinato

FARAONA
cotta al forno con carciofi e patate

SORBETTO

IL DOLCE DELL'OCCASIONE

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co., Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

Per i più piccini proponiamo anche un menù dedicato

La convivialità è l'esperienza più coinvolgente
€ 58,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti

BRASSERIE

EST. 2015

FLAME
'n Co.



Possiamo personalizzare ogni evento per renderlo Unico con Menù, spazi e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i Vostri Ospiti
Proponiamo le nostre specialità, cucinate al momento dai nostri chef.
Al Flame'n Co. Brasserie solo proposte di qualità!

APERITIVO DEL BENVENUTO CON I FRITTINI DI CASA FLAME

SMOKED BONE TARTAR

Tartar di carne cruda selezione Piemontese con Midollo di Bue cotto al BBQ, Nocciole Tostate e Mayo alla senape

RAVIOLI AFFUMICATI

Ravioli con Battuto di Manzo cotto al BBQ, ripassati al burro e serviti con fonduta di melanzane e Ricotta Affumicati, della Carnia

LA GRIGLIATA DEL FLAME'N CO.

Grigliata di carni miste cottura al BBQ X-Oven con Costata di Manzo Dry Aged, Salamella Home Made, Tagliata di Entranha Argentina, Flame BBQ Ribs, Galletto Vallespluga Italiano e accompagnata da Purè di Patate Affumicate, Erbette aio&olio, Patate Fritte Buccia, Insalatata Russa e Salsa Chimichurri

SORBETTO

IL DOLCE DELL'OCCASIONE

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:

1/2 di Vino Selezione Flame'n Co., Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co. è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

Per i più piccini proponiamo anche un menù dedicato

La convivialità è l'esperienza più coinvolgente
€ 63,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti



Possiamo personalizzare ogni evento per renderlo Unico con Menù, spazi e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i Vostri Ospiti
Proponiamo le nostre specialità, cucinate al momento dai nostri chef.
Al Flame'n Co. Brasserie solo proposte di qualità!

APERITIVO DEL BENVENUTO CON I FRITTINI DI CASA FLAME

IN CENTRO TAVOLA: PLATEAU DI SALUMI AFFUMICATI E PIZZA ALLA PALA CALDA

Mortadella Affumicata, Salame di bovino e suino,
Capocollo, Prosciutto di San Daniele DOP, Lardo Iberico
e Melanzane sott'olio

RISOTTO

Carnaroli mantecato con asparagi e erbe spontanee e
fonduta di frico friulano

LA FIORENTINA

1,5kg Costata Taglio alla Fiorentina "Selezione Flame'n Co" e frollata
almeno 45 giorni, cottura al BBQ e accompagnata da Purè di Patate
Affumicate, Erbette aio&oio, Patate Fritte Buccia, Insalatata Russa e
Salsa Chimichurri

SORBETTO

IL DOLCE DELL'OCCASIONE

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:

1/2 di Vino Selezione Flame'n Co., Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

Per i più piccini proponiamo anche un menù dedicato

BRASSERIE La convivialità è l'esperienza più coinvolgente

€ 67,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti



Possiamo personalizzare ogni evento per renderlo Unico con Menù, spazi e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i Vostri Ospiti
Proponiamo le nostre specialità, cucinate al momento dai nostri chef.
Al Flame'n Co. Brasserie solo proposte di qualità!

APERITIVO DEL BENVENUTO E I FRITTINI DI-MARE

ANTIPASTI

INSALATA DI SEPIE E GAMBERI CON PICCOLE VERDURE

CAPENSANTE OLIO E PREZZOMOLO AL FORNO

PRIMI PIATTI

RISOTTO MANTECATO AI FRUTTI DI MARE E LIMONE

PACCHERI DI GRAGNANO CON MAZZANCOLLE,
POMODORINI DATTERINI, BASILICO E ASPARAGI DI MARE

SECONDO

BRANZINO AL SALE
CON PICCOLE VERDURE, ERBE E PATATE IN TECIA

SORBETTO

IL DOLCE DELL'OCCASIONE

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:

1/2 di Vino Selezione Flame'n Co., Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

Per i più piccini proponiamo anche un menù dedicato

La convivialità è l'esperienza più coinvolgente
€ 63,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti

