

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	
Birrifificio 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 MENÙ 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 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.



UNICO FLAME

Piatto Unico
+ Acqua
+ Caffè

[14,90]

TAGLIATA DI POLLO

Pollo alla griglia, servito con Verdure in padella e Timballino di Riso al wok (1,2,5,7,12,13,14)

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di bovino argentino con Rucola e Grana, servito con Verdure in padella e Timballino di Riso al wok (1,2,5,7,12,13,14)

CHEESE STEAK

Bistecca di Formaggio bellunese servito con Verdure in padella e Timballino di Riso al wok (1,2,5,7,12,13,14)

Mezzogiorno di fuoco

Buono. Veloce. Felice.

LA PAUSA PRANZO AL FLAME:
5 MENU PER RICARICARTI CON GUSTO,
TUTTO COMPRESO.

> Da lunedì a venerdì (festivi esclusi)

HAMBURGER

Hamburger
+ Patate fritte
+ Acqua
+ Caffè

[12,90]

PRAGA

Burger Flame da 170g, Prosciutto artigianale affumicato, Salsa alla Senape e Miele, Spinacino fresco, Champignon, Robiola fresca, Pomodoro fresco, Cipolla rossa, Pane home made (1,2,5,7,12,13,14)

CHEESE

Burger Flame da 170g, Mayo della casa, Insalata Gentile, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Pane home made (1,2,5,7,12,13,14)

VEGETARIANO

Burger* di Ceci, Funghi Champignon, Provola affumicata, Cialda di Grana, Mayo alle Erbe, Insalata Gentile, Pane home made (1,2,5,7,12,13,14)

PRIMO ITALIANO

Primo piatto
+ Acqua
+ Caffè

[11,90]

PASTICCIO

La Lasagna dello chef, ricetta del giorno (1,2,5,7,12,13,14)

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane* fritte, Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico (1,2,5,7,12,13,14)

INSALATA BOWL

Bowl insalata
+ Acqua
+ Caffè

[10,90]

CAESAR SALAD

Insalate di stagione, Pollo alla griglia, Bacon croccante, Crostini di pane, Salsa Caesar (1-5-6-9-13-15)

VITAMINIC SALAD

Insalate di stagione, Gherigli di Noci, Mela verde, Bacche di Goji, Feta Greca a cubetti, Arancio accondito, Finocchi, Erba cipollina (5-6-7)

INSALATA NICOISE

Insalate di stagione, Fagiolini al vapore, Pomodorini, Filetti di Tonno Pinna gialla, Olive taggiasche, Capperi di Pantelleria, Patate bollite (1-4-5-6-9-13-15)

MISS FOCACCIA

Focaccia
+ Acqua
+ Caffè

[12,90]

MARGHERITA DOP

Mozzarella Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Basilico, Olio E.V.O. (1,2,5,7,12,13,14)

PRAGA

Mozzarella Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Prosciutto di Praga (1,2,5,7,12,13,14)

VEG

Mozzarella, Funghi Champignon, Zucchine e Melanzane fritte, Pomodorini arrostiti, Grana (1,2,5,6,7,8,12,13,14)