



<b>SPRITZ CLASSICO</b> VINO SPUMANTE, ACQUA FRIZZANTE, APEROL O CAMPARI	<b>3,00</b>
<b>LADY IN RED</b> ANALCOLICO ALLA FRUTTA, FRAGOLA, SUCCHI DI FRUTTI TROPICALI	<b>4,00</b>
<b>IL CECCHINO</b> LIME, SCIROPPO DI SAMBUCCO, PROSECCO, ACQUA TONICA, ANGOSTURA, FOGLIE DI MENTA	<b>5,00</b>
<b>PIÑA COLADA</b> ANANAS, COCCO, RHUM	<b>6,00</b>
<b>FLAME PASSION</b> PASSOA PASSION FRUIT LIQUOR, SUCCHI DI FRUTTI TROPICALI	<b>6,00</b>
<b>AMERICANO</b> CAMPARI, MARTINI ROSSO, ACQUA FRIZZANTE	<b>6,00</b>
<b>MARGARITA</b> TEQUILA, COINTREAU, SUCCO DI LIME	<b>6,00</b>
<b>MOJITO</b> RHUM, ZUCCHERO, SUCCO DI LIME, FOGLIE DI MENTA E ACQUA FRIZZANTE	<b>6,00</b>
<b>CAIPIRIÑA</b> CACHAÇA, LIME, ZUCCHERO	<b>6,00</b>
<b>CAIPIROSKA</b> VODKA, LIME, ZUCCHERO	<b>6,00</b>
<b>GIN TONIC</b> GIN, TONIC WATER	<b>6,00</b>
<b>CUBA LIBRE</b> COCACOLA, RHUM	<b>6,00</b>
<b>VODKA TONIC</b> VODKA, TONIC WATER	<b>6,00</b>
<b>PIMM'S CUP</b> PIMM'S, GINGER ALE	<b>6,00</b>



## BIRRA ARTIGIANALE ZAHRE

Acqua incontaminata delle sorgenti di Sauris (UD), malto di solo orzo distico (orzo la cui spiga produce due sole file di semi), luppolo coltivato direttamente da Zahre e lievito di birra freschi, sono i soli ingredienti della birra Zahre, artigianale, integrale, non filtrata, né pastorizzata, ideale con tutte le nostre specialità

**Zahre CHIARA PILS**  
Fresca bionda, classica, colore paglierino, aroma leggero con delicata fragranza di lieviti e un gradevole sapore fruttato. **5° alc.**

**Zahre ROSSA VIENNA**  
Dal malto maggiormente tostato, frutto di una antica ricetta viennese, una birra dal colore rosso ambrato e un aroma secco, intenso e profumato. **6° alc.**

**Zahre CANAPA**  
Chiara su base pils, dal raffinato aroma di foglie e fiori di canapa Carmagnola italiana, ha un gusto levigato, corposa e delicata allo stesso tempo. **5° alc.**

**Zahre AFFUMICATA**  
Colore rosso scuro, caratterizzata da una intensa rotondità e da un persistente e inconfondibile aroma di malto d'orzo affumicato. **6° alc.**

**Zahre OUBER**  
Colore ambrato e caldo, in stile American Pale Ale. 4 luppoli selezionati, non troppo amara, con corposità e gusto equilibrati. **6° alc.**

**BIRRA** NORMALE **2,50**  
GRANDE **5,00**

**CARAFFA** NORMALE **10,00**  
GRANDE **16,00**

> BOTTIGLIA ZAHRE 0,75L ANCHE PER ASPORTO E. 10,00 <

## DRINK

<b>BIBITE</b> COCACOLA, FANTA, CHINOTTO, LEMONSODA, THE FREDDO	<b>3,00</b>
<b>ACQUA PRADIS</b> 0,75L	<b>2,50</b>
<b>CAFFÈ</b>	<b>1,50</b>
<b>DECAFFEINATO</b>	<b>1,50</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	<b>2,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>2,00</b>

## LIQUORI

<b>LIMONCELLO</b>	<b>3,00</b>
<b>LIQUIRIZIA</b>	<b>3,00</b>
<b>GRAPPA LIQUORI</b> DA	<b>3,00</b>
<b>ROSOLIO</b> BY CARLOTTO	<b>3,00</b>
<b>CORDIALE</b> BY CARLOTTO	<b>3,00</b>



STARTING EXPERIENCE



# FINGER FOOD

— FLAME'N CO. GOOD KITCHEN —

<b>CROSTINI FANTASIA</b>	1-13	<b>4,90</b>
CROSTINI DI PANE TOSTATO CASERECCIO PRODOTTO CON LIEVITO MADRE ACCOMPAGNATI DA LARDO IBERICO, PATE' DI OLIVE NERE TAGGIASCHE, PETUCCIA DELLA VAL TRAMONTINA		
<b>EMPANADAS DE JAMON</b>	1-5-13	<b>3,30</b>
EMPANADAS ARTIGIANALI TIPICHE ARGENTINE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO		
<b>EMPANADAS DE CARNE</b>	1-5-13	<b>3,30</b>
EMPANADAS ARTIGIANALI TIPICHE ARGENTINE CON CARNE E PEPERONI		
<b>VEGGIE BALLS</b>	1-5-6-17	<b>5,90</b>
7 POLPETTE DI MELANZANE CON CUORE MORBIDO DI SCAMORZA E SALSA AL POMODORO PICCANTE		
<b>CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE</b>	1-6	<b>3,90</b>
CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE DELLA CASA		
<b>POLPETTINE DI NONNA GABRIELLA</b>	1-2-5-6-13-15-17	<b>8,90</b>
7 POLPETTINE DI CARNI SELEZIONATE, ACCOMPAGNATE DA SALSA ARISSA E SALSA AL CURRY		
<b>ALETTE DI POLLO CRISPY</b>	1-5-13	<b>5 PZ. 5,90</b> <b>9 PZ. 9,90</b>
*ALETTE DI POLLO FRITTE CON IMPANATURA CROCCANTE, ACCOMPAGNATE DA SALSA LEGGERMENTE PICCANTE		
<b>ALETTE DI POLLO BBQ</b>	1-5-13	<b>3 PZ. 7,90</b>
*ALI DI POLLO AL NATURALE COTTE AL BBQ E SERVITE CON SALSA DI POMODORO PICCANTE		
<b>FOCACCIA CACIO E PEPE</b>	1-6-13-15	<b>11,90</b>
FRAGRANTE *FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CILIEGINO, PECORINO, PEPE		
<b>FOCACCIA AMATRICIANA</b>	1-6-13-15	<b>12,90</b>
FRAGRANTE *FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLA ROSSA, POMODORINI CILIEGINO, PANCETTA AFFUMICATA		
<b>FOCACCIA SAN DANIELE E BURRATA</b>	1-6-13-15	<b>14,90</b>
FRAGRANTE *FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA A FINE COTTURA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP		



<b>SABOR FLAME'N CO.</b>	1-4-6-15	<b>14,90</b>
ALICI DEL MAR CANTABRICO SERIE ORO E BURRATINA DI ANDRIA IGP, ACCOMPAGNATE DA PANE CASERECCIO TOSTATO PRODOTTO CON LIEVITO MADRE E BURRO SALATO		
<b>SASHIMI FLAME</b>	1-2-6-13	<b>12,90</b>
SASHIMI DI CARNE CRUDA SELEZIONATA DALLO CHEF, GRANELLI DI SALE MALDON, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E LIME		
<b>BATTUTA AL TARTUFO</b>	1-6-13	<b>12,90</b>
BATTUTA AL COLTELLO DI CARNE CRUDA SELEZIONATA DALLO CHEF, CON TARTUFO NERO, MAIONESE AL RAFANO, ACCOMPAGNATA DA PANE CASERECCIO TOSTATO PRODOTTO CON LIEVITO MADRE E BURRO SALATO		
<b>MARINATA FLAME 'N CO.</b>	1-2-5-9-13-14	<b>14,90</b>
DELICATA CARNE CRUDA SELEZIONATA DALLO CHEF MARINATA CON SOIA, ARANCIO, SENAPE DI DIJON E PANE CROCCANTE A CUBETTI		
<b>COLORI&amp;SAORI DEGUSTAZIONE</b>	1-2-3-5-6-7-9-12-13-14-16-17	<b>16,90</b>
6+1 DELIZIOSE DEGUSTAZIONI DI BATTUTA AL COLTELLO DI CARNE CRUDA SELEZIONATA DALLO CHEF: AL NATURALE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ELLIS E SALE; CON BURRATA E PESTO; CON OLIVE E PINOLI; CON CHIMICHURRI; CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E POLVERE DI CAPPERI; CON SOJA E SESAMO; CON TARTUFO NERO		
<b>SELEZIONE SAN DANIELE DOP</b>	13-17	<b>9,90</b>
TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP "SELEZIONE", ACCOMPAGNATO DA SOTT'OLIO ARTIGIANALI		
<b>SPECK ARROSTO&amp;CREN</b>	1-13-17	<b>8,90</b>
TAGLIERE DI SPECK ARROSTO CON CREN E CROSTINI DI PANE		
<b>ZUPPA PARISIENNE</b>	1-5-6	<b>9,90</b>
DELICATA E PROFUMATA CREMA DI CIPOLLE, FORMAGGIO FONDENTE, CROSTINI DI PANE		



COTTURA AL BARBECUE DI LEGNA

Since 2015

# LA BRACERIA

CARNI SELEZIONATE



## GALLETTO ALLA BRACE GUSTO GIUSTO 1-2-4-5-9-11-13-17 **12,50**

\*GALLETTO 100% ITALIANO DELLA VALTELLINA PRODOTTO DA VALLESPUGA, COTTO AL MOMENTO SULLA BRACE. INSAPORITO DA UN MIX DI AROMI NATURALI DELLA CASA, GUSTO LEGGERMENTE PICCANTE, ACCOMPAGNATO DA \*PATATE FRITTE McCAIN

## GALLETTO ALLA BRACE PICCANTE+++ 1-2-4-5-9-11-13-17 **12,50**

\*GALLETTO ALLA BRACE VERY HOT PICCANTE +++, ACCOMPAGNATO DA \*PATATE FRITTE McCAIN

• **GALLETTO DA ASPORTO €11,50** •

## FLAME RIBS [GERMANIA] 1-4-5-13-17 **16,90**

\*PUNTINE DI MAIALE PRIMA SCELTA, PROVENIENTI DALLA GERMANIA, LACCATE CON SALSA BBQ DELLA CASA, COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATO DA \*PATATE FRITTE McCAIN

## COUNTRY RIBS [ITALIA] 1-4-5-9-13-17 **14,90**

COSTINE DI MAIALE "NOSTRANO" COTTE NEL BBQ CON ERBE AROMATICHE, ACCOMPAGNATE DA \*PATATE FRITTE McCAIN

## TOMAHAWK DI MAIALE [ITALIA] 1-5-9-13-17 **19,90**

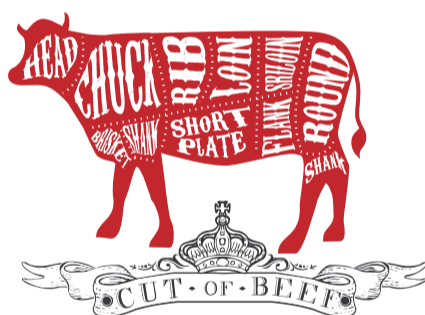
1.000g CIRCA DI COSTATA DI SUINO ITALIANO, LEGGERMENTE SPEZIATA, COTTA AL ROSA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATA DA \*PATATE FRITTE McCAIN

## SECRETO IBERICO [SPAGNA] 4-6-13 **19,90**

TAGLIO PREGIATO DI SUINO IBERICO, COTTURA "AL ROSA" NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE

## CHURRASCO DI AGNELLO [INGHILTERRA] 4-6-13 **22,90**

CHURRASCO DI AGNELLO PROVENIENTE DALL'INGHILTERRA ALLEVATO AL PASCOLO SELEZIONE "LONGINO&CARDENAL", COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE



## PARRILLADA FLAME 'N CO. 4-6-13-17 **IDEALE PER 2 PERSONE 56,90**

GRIGLIATA DI CARNI MISTE COTTURA NEL BBQ X-OVEN (SALSICCIA, ASADO, SECRETO IBERICO, COSTATA, BBQ RIBS,) ACCOMPAGNATA DA PURÈ DI PATATE E VERDURE AFFUMICATE, SALSA CHIMICHURRI

## PICANHA [U.S.A.] 4-6-13 **22,90**

PURO MANZO BLACK ANGUS AMERICANO TAGLIO PICANHA, COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE

## ASADO BLACK ANGUS [U.S.A.] 4-6-13 **22,90**

PURO MANZO BLACK ANGUS AMERICANO TAGLIO ASADO, COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE

## BIFE DE ANCHO [IRLANDA] 4-6-13 **250g 17,90**

CUBE ROLL DI ANGUS IRLANDESE TAGLIO "LARGO" COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATA DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE

**500g 32,90**

## FILETTO DI MANZO [FRANCIA] 1-4-6-13 **24,90**

FILETTO DI MANZO FRANCESE, COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE

## COSTATA DI SCOTTONA [SPAGNA] 4-6-13 **26,90**

700g DI COSTATA DI SCOTTONA PROVENIENTE DALLA SPAGNA, CON ALMENO 21gg. DI FROLLATURA MEDIA, MAREZZATURA EXTRA FINE, COTTURA NEL BBQ X-OVEN, ACCOMPAGNATA DA PURÈ DI PATATE AFFUMICATE

## FIorentina (6-13) **IDEALE PER 2 PERSONE 65,90**

1,5KG DI COSTATA TAGLIO ALLA FIORENTINA SELEZIONATA DALLO CHEF, IDEALE PER 2 PERSONE, COTTA AL BBQ, SERVITA CON PURÈ DI PATATE E VERDURE AFFUMICATE





**Tutti i burger Flame'n Co.**

sono prodotti con carni selezionate di 1° qualità macinate e lavorate al momento ogni giorno dai nostri chef. Il pane artigianale è prodotto con lievito madre e consegnato giornalmente dal nostro panificio di fiducia. Una perfetta cottura alla griglia garantisce l'invitante succulenza e i ricercati ingredienti ne esaltano il gusto per farlo diventare il vero **Hamburger Gourmet** firmato Flame'n Co. Brasserie.



**EXTRA PER OGNI AGGIUNTA:**

• **FORMAGGI E AFFETTATI €1,00** • **FRICO €3,00** • **DOPPIO HAMBURGER €3,90**

**CLASSICO** PANE BIANCO 1-2-5-6-9-12-13-15 **8,90**  
180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, MAIONESE, LATTUGA, POMODORO

**LIGHT BURGER** PANE CEREALI 1-2-5-6-12-13-15 **9,90**  
180G HAMBURGER DI POLLO ALLA GRIGLIA, FESA DI TACCHINO, MAIONESE AL WASABY DELLA CASA, SPINACINE FRESCHE, POMODORO CONFIT AL LIME E ARANCIO, FORMAGGIO FONDENTE

**CHEESE BURGER** PANE BIANCO 1-2-5-6-9-13-15 **9,90**  
180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, MAIONESE, LATTUGA, POMODORO E FORMAGGIO FONDENTE

**FLAME BURGER** PANE BIANCO 1-2-5-6-9-12-13-15 **11,90**  
180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, LATTUGA, POMODORO, SALSA PICCANTE DELLA CASA, PEPERONI GRIGLIATI, BACON E FORMAGGIO FONDENTE

**IL FRIULANO** PANE CEREALI 1-2-5-6-9-12-13-15 **11,90**  
180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, PROSCIUTTO DOP DI SAN DANIELE, RADICCHIO, FRICO DI MONTASIO DOP E PATATE, CIPOLLA ALLA PLANCIA, MAIONESE ALLE BARBABIETOLE ROSSE DELLA CASA

**OCCHIO DI BUE** PANE "NATURAL BLACK" 1-2-4-5-6-9-12-13-15 **11,90**  
180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, PANCETTA ALLA PLANCIA, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, FORMAGGIO FONDENTE, CIPOLLA ARROSTITA, MAIONESE ALLA SENAPE DELLA CASA, INSALATA GENTILE, CREMA DELLA CASA CON PEPERONI ALLA GRIGLIA E ZENZERO

**FOREST BURGER** PANE BIANCO 1-2-5-6-9-12-13-15-16 **11,90**  
180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, SPECK DI SAURIS, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, LATTUGA, FORMAGGIO TOMINO, POMODORO FRESCO, FORMAGGIO FONDENTE E MAIONESE AL PEPE VERDE DELLA CASA

**STRIKE BURGER**

PANE "NATURAL BLACK" 1-2-4-5-6-9-12-13-15

**14,90**

180g DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA COTTA ALLA GRIGLIA, PANE, COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON I CORN FLAKES, SALSA BBQ DELLA CASA, BACON, FORMAGGIO CHEDDAR, CIPOLLA ROSSA CRUDA, POMODORO, INSALATA ICEBERG

S I M P L Y T H E B E S T

**CLUB SANDWICH** 1-2-5-6-9-11-12-13-15 **- ESCLUSO IL SABATO 11,90**  
FESA DI TACCHINO, BACON, UOVA, PANE, LATTUGA, POMODORO, FORMAGGIO FONDENTE, PEPERONI, SALSA ROSA DELLA CASA

**LE INSALATE CREATIVE**

**CAESAR SALAD** 1-5-6-9-13-15-17 **9,90**  
INSALATE DI STAGIONE, POLLO ALLA PLANCIA, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR, BACON CROCCANTE

**VITAMINIC SALAD** 5-6-7 **9,90**  
INSALATE DI STAGIONE, GHERIGLI DI NOCI, MELA VERDE, BACCHE DI GOJI, FETA GRECA A CUBETTI, ARANCIO ACCONDITIONO, FINOCCHI, ERBA CIPOLLINA

**QUINOA MEDITERRANEA** **10,90**  
QUINOA CON VERDURE DI STAGIONE PADELLATE



## I CONTORNI

- PURÈ DI PATATE AFFUMICATE** 6  **3,90**  
PURÈ DI PATATE BOLLITE E AFFUMICATE DA BRACI DI TRUCIOLI DI LEGNI SELEZIONATI BY FLAME 'N CO
- VERDURE AFFUMICATE**   **4,90**  
VERDURE DI STAGIONE COTTE AL BBQ, DAL SAPORE PIACEVOLMENTE AFFUMICATO
- PATATE FRITTE** 1-5  **4,10**  
\*PATATE FRITTE McCAIN
- MISTICANZA DI STAGIONE**   **3,90**  
VERDURE CRUDA DI STAGIONE

## The PREMIUM KINDER MENÙ



- LITTLE GALLO** 1-2-4-5-9-11-13-17 **8,90**  
METÀ \*GALLETTO ITALIANO COTTO ALLA BRACE LEGGERMENTE PICCANTE CON AROMI NATURALI, SALSIA DELLA CASA E \*PATATE FRITTE McCAIN
- BABY BURGER** 1-2-5-6-9-12-13-15 **7,90**  
100 GRAMMI DI CARNE FRESCA APPENA MACINATA, PANE, MAIONESE DELLA CASA, LATTUGA, ACCOMPAGNATO DA \*PATATE FRITTE McCAIN
- CHICK'N BABY** 1-2-5-6-9-12-13-15 **7,90**  
TRANCETTI DI FILETTO DI POLLO FRESCO IMPANATE CON I CORN FLAKES, ACCOMPAGNATI DA \*PATATE FRITTE McCAIN E SALSIA FLAME 'N CO
- KINDER TOAST** 1-2-5-6-13 **6,90**  
TOAST CON SPECK COTTO, FORMAGGIO FONDENTE, ACCOMPAGNATO DA \*PATATE FRITTE McCAIN E SALSIA ROSA FLAME 'N CO
- SALSICCIA** 1-2-5-6-13 **7,90**  
SALSICCIA ARTIGIANALE, ACCOMPAGNATA DA \*PATATE FRITTE McCAIN



- TIRAMISÙ CALDOFREDDO** 1-2-5-6-7 **2,90**  
PICCOLO TIRAMISÙ CALDO-FREDDO SERVITO IN TAZZINA
- DOLCINVETRO 7 GUSTI A SCELTA** 2-4-5-6-7-13-14  **3,00**  
LA PASTICCERIA "SALUTISTA" CHE FA BENE AL CORPO E ALLO SPIRITO, REALIZZATI UNO A UNO CON INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ E ATTENTAMENTE SELEZIONATI, ANCHE PER CHI SOFFRE DI INTOLLERANZE ALIMENTARI (ALLO ZUCCHERO, ALLA FARINA, ALLE UOVA,...).  
IN 7 GUSTI DIVERSI A SCELTA - SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO:  
CAFFÈ E ZABAIONE - TRIPLO CIOCCOLATO - SACHER - MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO - YOGURT CIOCCOLATO BIANCO E MANGO - CREMINO AL PISTACCHIO - CREAM CHEESE AL LAMPONE E LIMONE
- ANANAS IN BELLAVISTA**   **4,90**  
DELIZIOSA ANANAS TAGLIATA AL MOMENTO
- TORTINO FONDENTE 3 GUSTI A SCELTA** 1-2-5-6-7-15 **4,90**  
TORTINO DELLA CASA CON INGREDIENTI SELEZIONATI, SERVITO CALDO CON INTRIGANTI FARCITURE, IN 3 GUSTI DIVERSI A SCELTA - SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO:  
CIOCCOLATO GIANDUJA - MANDORLE E MANGO - NOCCIOLA PRALINATA E LAMPONE
- BRUCIA** 1-2-5-6-7-15 **8,90**  
CREMA BRUCIATA XXL SERVITA CON FRUTTA FRESCA E GELATO ALLA FRUTTA





<b>SPRITZ</b> SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND APEROL OR CAMPARI	<b>3.00</b>
<b>LADY IN RED</b> NON-ALCOHOLIC STRAWBERRY AND TROPICAL FRUIT JUICE	<b>4.00</b>
<b>IL CECCHINO</b> LIME, ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, TONIC WATER, ANGOSTURA BITTERS AND MINT LEAVES	<b>5.00</b>
<b>PIÑA COLADA</b> PINEAPPLE, COCONUT AND RUM	<b>6.00</b>
<b>FLAME PASSION</b> PASSOÃ PASSION FRUIT LIQUEUR AND TROPICAL FRUIT JUICE	<b>6.00</b>
<b>AMERICANO</b> CAMPARI, MARTINI ROSSO AND SPARKLING WATER	<b>6.00</b>
<b>MARGARITA</b> TEQUILA, COINTREAU AND LIME ZEST	<b>6.00</b>
<b>MOJITO</b> RUM, SUGAR, LIME ZEST, MINT LEAVES AND SPARKLING WATER	<b>6.00</b>
<b>CAIPIRIÑA</b> CACHAÇA, LIME AND SUGAR	<b>6.00</b>
<b>CAIPIROSKA</b> VODKA, LIME AND SUGAR	<b>6.00</b>
<b>GIN TONIC</b> GIN AND TONIC WATER	<b>6.00</b>
<b>CUBA LIBRE</b> COCA COLA AND RUM	<b>6.00</b>
<b>VODKA TONIC</b> VODKA AND TONIC WATER	<b>6.00</b>
<b>PIMM'S CUP</b> PIMM'S AND GINGER ALE	<b>6.00</b>



## ZAHRE CRAFT BEER

Pure water sourced in Sauris (Udine), two-row barley malt (the sheaf produces only two rows of seeds), hops cultivated directly by Zahre and fresh brewer's yeast: these are the only ingredients in Zahre craft beer.  
**This unfiltered, unpasteurised, cask beer is ideal alongside the Flame'n Co. specialities**

<b>Zahre CHIARA PILS</b> Fresh, classic, pale-straw coloured, blond beer. Delicate, yeasty aroma and a pleasant fruity taste. <i>alc. 5% vol.</i>	<b>Zahre ROSSA VIENNA</b> A deeper roasted malt, fruit of an age-old Viennese recipe, this amber, reddish-tone beer has a dry, intense, sweet aroma. <i>alc. 6% vol.</i>	<b>Zahre CANAPA</b> A light Pilsner base with a refined floral leafy aroma of Italian Carmagnola hemp. Smooth, rich and delicate, all at the same time. <i>alc. 5% vol.</i>	<b>Zahre AFFUMICATA</b> A deep reddish coloured beer with an intense fullness and a lasting, unmistakable smoked barley malt aroma. <i>alc. 6% vol.</i>	<b>Zahre OUBER</b> Rich amber colour, similar in style to American Pale Ale. 4 selected hops, not too bitter, with balanced body and flavour. <i>alc. 6% vol.</i>
--	---	--	--	--

<b>BEER</b> STANDARD <b>2.50</b>	<b>PITCHER</b> STANDARD <b>10.00</b>
LARGE <b>5.00</b>	LARGE <b>16.00</b>

> 0.75L BOTTLES OF ZAHRE BEER TO TAKE AWAY E. 10.00 <

## DRINKS

<b>ASSORTED SOFT DRINKS</b> COCA COLA, FANTA, CHINOTTO, LEMONSODA AND ICED TEA	<b>3.00</b>
<b>PRADIS WATER</b> 0.75L	<b>2.50</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>1.50</b>
<b>DECAFFEINATED</b>	<b>1.50</b>
<b>COFFEE WITH SHOT</b>	<b>2.00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>2.00</b>

## SPIRITS

<b>LIMONCELLO</b>	<b>3.00</b>
<b>LIQUORICE</b>	<b>3.00</b>
<b>GRAPPA</b> FROM	<b>3.00</b>
<b>ROSOLIO</b> BY CARLOTTO	<b>3.00</b>
<b>CORDIALE</b> BY CARLOTTO	<b>3.00</b>



STARTING EXPERIENCE



# FINGER FOOD

— FLAME'N CO. GOOD KITCHEN —

<b>MIXED CROSTINI</b>	1-13	<b>4.90</b>
TOASTED CROSTINI MADE WITH HOME-MADE SOURDOUGH BREAD, ACCOMPANIED BY IBERIAN LARD, BLACK TAGGIASCA OLIVE PÂTÉ AND COLD CUT "PETUCCIA" FROM VAL TRAMONTINA		
<b>EMPANADAS DE JAMON</b>	1-5-13	<b>3.30</b>
HOME-MADE TRADITIONAL ARGENTINE EMPANADAS WITH HAM AND CHEESE		
<b>MEAT EMPANADAS</b>	1-5-13	<b>3.30</b>
HOME-MADE TRADITIONAL ARGENTINE EMPANADAS WITH MEAT AND PEPPERS		
<b>VEGGIE BALLS</b>	1-5-6-17	<b>5.90</b>
7 AUBERGINE MEATBALLS WITH A SOFT SCAMORZA CHEESE AND SPICY TOMATO CENTRE		
<b>SMOKED POTATO CROQUETTES</b>	1-6	<b>3.90</b>
SMOKED POTATO CROQUETTES BY FLAME 'N CO.		
<b>NONNA GABRIELLA'S MEATBALLS</b>	1-2-5-6-13-15-17	<b>8.90</b>
7 SELECT MEATBALLS ACCOMPANIED BY HARISSA AND CURRY SAUCES		
<b>CRISPY CHICKEN WINGS</b>	1-5-13	<b>5 PCS 5.90</b> <b>9 PCS 9.90</b>
*CRISPY BREADED CHICKEN WINGS WITH SLIGHTLY SPICY SAUCE		
<b>BBQ CHICKEN WINGS</b>	1-5-13	<b>3 PCS 7.90</b>
*BBQ CHICKEN WINGS AU NATUREL, SERVED WITH A SPICY TOMATO SAUCE		
<b>CHEESE AND PEPPER FOCACCIA</b>	1-6-13-15	<b>11.90</b>
AROMATIC *GOURMET FOCACCIA MADE FROM SELECTED FLOUR AND LEFT TO RISE FOR A LONG TIME, TOPPED WITH FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, PECORINO CHEESE AND PEPPER		
<b>AMATRICIANA FOCACCIA</b>	1-6-13-15	<b>12.90</b>
AROMATIC *GOURMET FOCACCIA MADE FROM SELECTED FLOUR AND LEFT TO RISE FOR A LONG TIME, TOPPED WITH FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RED ONION, CHERRY TOMATOES AND SMOKED PANCETTA		
<b>HAM AND BURRATA CHEESE FOCACCIA</b>	1-6-13-15	<b>14.90</b>
AROMATIC *GOURMET FOCACCIA MADE FROM SELECTED FLOUR AND LEFT TO RISE FOR A LONG TIME, TOPPED ONCE COOKED WITH FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BURRATA AND SAN DANIELE PDO HAM		



<b>FLAME'N CO. SABOR</b>	1-4-6-15	<b>14.90</b>
GOLD SERIES CANTABRIAN ANCHOVIES AND PDO BURRATA FROM ANDRIA, SERVED WITH WARM BREAD AND SALTED BUTTER		
<b>FLAME SASHIMI</b>	1-2-6-13	<b>12.90</b>
SASHIMI OF RAW MEAT SELECTED BY THE CHEF, MALDON SALT, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LIME		
<b>TRUFFLE'INFUSED CHOPPED BEEF TARTARE</b>	1-6-13	<b>12.90</b>
TARTARE OF CHOPPED RAW MEAT SELECTED BY THE CHEF WITH BLACK TRUFFLES AND HORSERADISH MAYONNAISE, ACCOMPANIED BY RUSTIC SOURDOUGH TOAST WITH SALTED BUTTER		
<b>'MARINATA' BY FLAME 'N CO.</b>	1-2-5-9-13-14	<b>14.90</b>
A DELICATE MIX OF RAW MEAT SELECTED BY THE CHEF AND MARINATED IN SOY SAUCE, ORANGE AND DIJON MUSTARD, WITH CRISPY BREAD CROUTONS		
<b>COLORI &amp; SAPORI TASTER PLATTER</b>	1-2-3-5-6-7-9-12-13-14-16-17	<b>16.90</b>
6+1 DELICIOUS TARTARE TASTERS OF CHOPPED RAW MEAT SELECTED BY THE CHEF: AU NATUREL WITH ELLIS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SALT; BURRATA AND PESTO; OLIVES AND PINE NUTS; CHIMICHURRI SAUCE; CANTABRIAN ANCHOVIES AND CAPER POWDER; SOYA AND SESAME SEEDS; BLACK TRUFFLE		
<b>SELECTION OF SAN DANIELE PDO HAM</b>	13-17	<b>9.90</b>
SAN DANIELE PDO RAW HAM PLATTER SELECTION, ACCOMPANIED BY HOME-MADE OIL MARINADES		
<b>ROAST SPECK &amp; HORSERADISH DIP</b>	1-13-17	<b>8.90</b>
ROAST SPECK PLATTER WITH HORSERADISH DIP AND CROSTINI		
<b>PARISIENNE SOUP</b>	1-5-6	<b>9.90</b>
A DELICATE, AROMATIC CREAM OF ONION AND MELTED CHEESE SOUP WITH CROUTONS		



COTTURA AL BARBECUE DI LEGNA

Since 2015

# LA BRACERIA

CARNI SELEZIONATE



**GRILLED CHICKEN RIGHT TASTE** 1-2-4-5-9-11-13-17 **12.50**

\*100% ITALIAN CHICKEN FROM THE VALTELLINA VALLEY, FRESHLY GRILLED OVER A WOOD FIRE. SEASONED WITH A MIXTURE OF OUR NATURAL FLAVOURS TO BE SLIGHTLY SPICY. SERVED WITH \*McCAIN FRY'N DIP CHIPS

**GRILLED CHICKEN SPICY+++** 1-2-4-5-9-11-13-17 **12.50**

\*GRILLED CHICKEN FOR LOVERS OF STRONG, SPICY FLAVOURS. SERVED WITH \*McCAIN FRY'N DIP CHIPS

• TAKEAWAY CHICKEN €11.50 •

**FLAME RIBS** [GERMANY] 1-4-5-13-17 **16.90**

\*FIRST-CHOICE BARBECUED PORK RIBS FROM GERMANY, GLAZED WITH FLAME'S BBQ SAUCE AND SERVED WITH \*McCAIN FRY'N DIP CHIPS

**COUNTRY RIBS** [ITALY] 1-4-5-9-13-17 **14.90**

ITALIAN SLOW BARBECUED PORK RIBS WITH AROMATIC HERBS. SERVED WITH \*McCAIN FRY'N DIP CHIPS

**TOMAHAWK PORK STEAK** [ITALY] 1-5-9-13-17 **19.90**

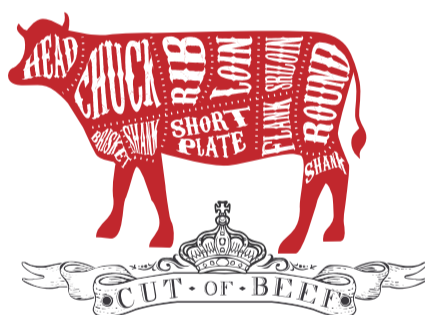
1,000g ITALIAN PORK STEAK, SLIGHTLY SPICY, LIGHTLY BARBECUED IN THE X-OVEN. SERVED WITH \*McCAIN FRY'N DIP CHIPS

**'SECRET' CUT IBERIAN PORK** [SPAIN] 4-6-13 **19.90**

QUALITY IBERIAN PORK CUT, LIGHTLY BARBECUED IN THE X-OVEN, ACCOMPANIED WITH SMOKED POTATO MASH

**LAMB CHURRASCO** [BRITAIN] 4-6-13 **22.90**

LAMB CHURRASCO WITH LONGINO&CARDENAL SELECTION, PASTURE-RAISED, BRITISH LAMB, BARBECUED IN THE X-OVEN AND SERVED WITH SMOKED POTATO MASH



**PARRILLADA BY FLAME 'N CO.** 4-6-13-17 - PERFECT FOR 2 PEOPLE **56.90**

MIXED MEAT GRILL, BARBECUED IN THE X-OVEN (SAUSAGES, ASADO STEAK, IBERIAN "SECRET" PORK, RIB-EYE STEAK AND BBQ RIBS) ACCOMPANIED BY SMOKED POTATO MASH AND VEGETABLES, AND CHIMICHURRI SAUCE

**PICANHA** [U.S.A.] 4-6-13 **22.90**

PURE AMERICAN BLACK ANGUS BEEF, PICANHA CUT, BARBECUED IN THE X-OVEN AND SERVED WITH SMOKED POTATO MASH

**BLACK ANGUS ASADO STEAK** [U.S.A.] 4-6-13 **22.90**

PURE AMERICAN BLACK ANGUS ASADO, BARBECUED IN THE X-OVEN. SERVED WITH SMOKED POTATO MASH

**BIFE DE ANCHO** [IRELAND] 4-6-13 **250g 17.90**

CUBE ROLL OF WIDE-CUT IRISH ANGUS BARBECUED IN THE X-OVEN, ACCOMPANIED BY SMOKED POTATO MASH

**500g 32.90**

**FILLET OF BEEF** [FRANCE] 1-4-6-13 **24.90**

FRENCH FILLET OF BEEF, BARBECUED IN THE X-OVEN AND SERVED WITH SMOKED POTATO MASH

**RIB-EYE STEAK** [SPAIN] 4-6-13 **26.90**

700 G OF SPANISH RIB-EYE STEAK, 21 DAYS AVERAGE AGING, HEAVY MARBLING. BARBECUED IN THE X-OVEN. SERVED WITH SMOKED POTATO MASH

**FIorentina T BONE STEAK** (6-13) - PERFECT FOR 2 PEOPLE **65.90**

1.5 KG OF FIORENTINA T-BONE STEAK, CHOSEN BY OUR CHEFS AND BARBECUED IN THE X-OVEN. SERVED WITH SMOKED POTATO MASH AND VEGETABLES







### All Flame'n Co. Burgers

are made with first-choice select meats, freshly minced and prepared every day by our chefs. Our rustic bread is made using sourdough and delivered to us daily from our trusted bakery supplier. Perfect preparation under the grill ensures that our product is succulent and appetising, and the high-quality ingredients are what make the taste. A real **Gourmet Hamburger** treat by Flame'n Co. Brasserie!



#### PER EXTRA INGREDIENT:

- CHEESES AND COLD CUTS €1.00
- FRICO €3.00
- DOUBLE BURGER €3.90

**CLASSIC** WHITE BREAD 1-2-5-6-9-12-13-15 **8.90**  
180g FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, MAYONNAISE, LETTUCE AND TOMATO

**LIGHT BURGER** MULTIGRAIN BREAD 1-2-5-6-12-13-15 **9.90**  
180g OF GRILLED CHICKEN AND TURKEY BREAST BURGER WITH HOME-MADE WASABI MAYONNAISE, FRESH SPINACH, LIME AND ORANGE TOMATO JAM, AND MELTED CHEESE

**CHEESE BURGER** WHITE BREAD 1-2-5-6-9-13-15 **9.90**  
180g FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, MAYONNAISE, LETTUCE, TOMATO AND MELTED CHEESE

**FLAME BURGER** WHITE BREAD 1-2-5-6-9-12-13-15 **11.90**  
180g OF FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, LETTUCE, TOMATO, SPICY SAUCE, GRILLED PEPPERS, BACON AND MELTED CHEESE

**IL FRIULANO** MULTIGRAIN BREAD 1-2-5-6-9-12-13-15 **11.90**  
180g OF FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, SAN DANIELE PDO HAM, RADICCHIO, CHEESE AND POTATO FRICO, GRILLED ONION AND HOME-MADE BEETROOT MAYONNAISE

**OCCHIO DI BUE** BLACK BREAD 1-2-4-5-6-9-12-13-15 **11.90**  
180g OF FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, GRILLED BACON, FRIED EGG, MELTED CHEESE, ROASTED ONION, HOME-MADE MUSTARD MAYONNAISE, LOOSE-LEAF LETTUCE, HOME-MADE CREAM OF GRILLED PEPPER AND GINGER

**FOREST BURGER** WHITE BREAD 1-2-5-6-9-12-13-15-16 **11.90**  
180g OF FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, SPECK FROM SAURIS, BUTTON MUSHROOMS, LETTUCE, TOMINO CHEESE, FRESH TOMATO, MELTED CHEESE AND HOME-MADE GREEN PEPPER MAYONNAISE

## STRIKE BURGER

BLACK BREAD 1-2-4-5-6-9-12-13-15

**14.90**

180g OF FRESHLY MINCED GRILLED MEAT, BREAD, FRESH CHICKEN BREAST SLICES FRIED WITH CORN FLAKES, HOME-MADE BBQ SAUCE, BACON, CHEDDAR CHEESE, RAW RED ONION, TOMATOES AND ICEBERG LETTUCE

SIMPLY THE BEST

**CLUB SANDWICH** 1-2-5-6-9-11-12-13-15 **-NOT ON SATURDAYS 11.90**  
TURKEY BREAST, BACON, BREAD, EGG, LETTUCE, TOMATO, MELTED CHEESE, PEPPERS AND HOME-MADE COCKTAIL SAUCE

## CREATIVE SALADS

**CAESAR SALAD** 1-5-6-9-13-15-17 **9.90**  
SEASONAL SALAD, GRILLED CHICKEN, CROUTONS, CAESAR DRESSING AND CRISPY BACON

**VITAMIN SALAD** 5-6-7 **9.90**  
SEASONAL SALAD, WALNUTS, APPLE, GOJI BERRIES, GREEK FETA CUBES, SEASONED ORANGE, FENNEL AND CHIVES

**MEDITERRANEAN QUINOA** **10.90**  
QUINOA WITH SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES



## SIDE DISHES

- |   |  |             |
|---|--|-------------|
| <b>SMOKED POTATO MASH</b> 6   |  | <b>3.90</b> |
| POTATOES SELECTED BY FLAME 'N CO., BOILED THEN MASHED AND SMOKED ON WOODEN EMBERS |  |             |
| <b>SMOKED VEGETABLES</b>  |  | <b>4.90</b> |
| SEASONAL BARBECUED VEGETABLES WITH A TASTY SMOKY FLAVOUR                          |  |             |
| <b>FRY'N DIP CHIPS</b> 1-5  |  | <b>4.10</b> |
| *McCAIN FRY'N DIP CHIPS   |  |             |
| <b>SEASONAL SALAD</b>   |  | <b>3.90</b> |
| MIXED SEASONAL SALAD  |  |             |

# The PREMIUM CHILDREN'S MENU

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>LITTLE GALLO</b> 1-2-4-5-9-11-13-17  | <b>8.90</b> |
| ITALIAN HALF *CHICKEN GRILLED OVER A WOOD FIRE, SLIGHTLY SPICY WITH NATURAL FLAVOURING, FLAME 'N CO. SAUCE. SERVED WITH *McCAIN FRY'N DIP CHIPS |             |
| <b>BABY BURGER</b> 1-2-5-6-9-12-13-15   | <b>7.90</b> |
| 100g OF FRESHLY MINCED MEAT, MAYONNAISE AND LETTUCE. SERVED WITH *McCAIN FRY'N DIP CHIPS  |             |
| <b>CHICK'N BABY</b> 1-2-5-6-9-12-13-15  | <b>7.90</b> |
| FRESH CHICKEN BREAST SLICES FRIED WITH CORN FLAKES, FLAME 'N CO. SAUCE. SERVED WITH *McCAIN FRY'N DIP CHIPS                                     |             |
| <b>CHILDREN'S TOASTIE</b> 1-2-5-6-13  | <b>6.90</b> |
| PRAGUE HAM, MELTED CHEESE, FLAME 'N CO. PINK SAUCE. SERVED WITH *McCAIN FRY'N DIP CHIPS   |             |
| <b>ARTISAN SAUSAGES</b> 1-2-5-6-13  | <b>7.90</b> |
| ARTISAN SAUSAGES SERVED WITH *McCAIN FRY'N DIP CHIPS  |             |



- |  |   |
|--|---|
| <b>HOT+COLD TIRAMISU</b> 1-2-5-6-7   | <b>2.90</b>   |
| HOT+COLD MINI TIRAMISU SERVED IN AN ESPRESSO CUP   |   |
| <b>DOLCINVETRO IN 7 DIFFERENT FLAVOURS</b> 2-4-5-6-7-13-14   |  <b>3.00</b> |
| THE "HEALTHY DESSERT" THAT'S GOOD FOR MIND AND BODY. MADE ONE AT A TIME WITH TOP-QUALITY, CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS. A "DESSERT IN A GLASS" ALSO FOR THOSE WHO SUFFER FROM FOOD ALLERGIES (MILK, SUGAR, FLOUR, EGG, ETC.).              |   |
| 7 DIFFERENT FLAVOURS TO CHOOSE FROM - DEPENDING ON AVAILABILITY:<br>COFFEE AND ZABAIONE - TRIPLE CHOCOLATE - SACHERTORTE - MASCARPONE AND BERRIES - YOGURT, WHITE CHOCOLATE AND MANGO - PISTACHIO CREMINO - CREAM CHEESE AND RASPBERRY LEMON |   |
| <b>PINEAPPLE PROMISE</b>   |  <b>4.90</b>  |
| FRESHLY SLICED PINEAPPLE   |   |
| <b>FONDANT CAKE CHOOSE FROM 3 FLAVOURS</b> 1-2-5-6-7-15  | <b>4.90</b>   |
| HOME-MADE FONDANT CAKE WITH SELECTED INGREDIENTS, SERVED WITH DELICIOUS HOT FILLINGS   |   |
| 3 DIFFERENT FLAVOURS TO CHOOSE FROM - DEPENDING ON AVAILABILITY:<br>GIANDUJA CHOCOLATE - ALMOND AND MANGO - HAZELNUT PRALINE AND RASPBERRY   |   |
| <b>BRUCIA</b> 1-2-5-6-7-15   | <b>8.90</b>   |
| XXL CRÈME BRÛLÉE, SERVED WITH FRESH FRUIT AND FRUITY ICE CREAM   |   |

