

le Fantasie di Mangiafuoco



	€
Suprema di mortadella "La Favola" alla brace	8.00
Mozzarella di Bufala Napoletana (<i>arrivi giornalieri</i>)	8.00
Tagliere di Prosciutto di Parma 30 mesi	10.00
Tagliere Prosciutto di Bassiano tagliato a coltello	12.00
Tagliere di Patanegra Iberico "Cinco Jotas" Riserva con focaccia	24.00

i Fritti, fatti in casa e fritti al momento

	€
Suppli (<i>disponibile anche senza lattosio</i>)	2.00
Suppli Cacio e Pepe	2.00
Suppli Broccoli e Salsiccia	2.00
Suppli ai Quattro Formaggi	2.00
Suppli alla 'Nduja	2.00
Crocchetta di Ricotta e Spinaci	2.00
Crocchetta di Patate	2.00
Crocchetta di Polenta (<i>a stagione</i>)	2.00
Filetto di Baccalà	4.50
Fiore di Zucca (<i>disponibile anche senza lattosio</i>)	3.00
Mozzarelline (<i>pastellate</i>)	6.00
Olive Ascolane (<i>di nostra produzione</i>)	6.00
Carciofo alla Giudia (<i>a stagione</i>)	7.00
Fritto Vegetale (<i>melanzane, zucchine e carote</i>)	6.00
Cartoccio Carciofi (<i>zucchine e carciofi</i>)	7.00
Patate Fritte (<i>prodotto congelato non di nostra produzione</i>)	5.00
Chips di Patate	5.00
Chips Mangiafuoco (<i>cacio e pepe</i>)	6.00

le Bruschette

	€
Pomodoro e Basilico o Pomodoro e Rughetta	4.00
Bresaola, Rughetta e Parmigiano	5.00
Prosciutto	4.50
Salmone	5.00
Salmone e Crema di Carciofi	5.00
Funghi Champignon e Olio al Tartufo	5.00
Ciauscolo	5.00
Carciofini e Peperoncino o Crema di Carciofi	4.50
Melanzane	4.00
Lardo e Rosmarino	5.00
'Nduja	5.00



i Calzoni



	€
Calzone del Pizzaiolo (<i>pomodoro, provola, ricotta e prosciutto</i>)	10.00
Capriccioso (<i>mozzarella, pomodoro, funghi, prosciutto, uovo sodo e olive</i>)	10.00
Quattro formaggi (<i>formaggi misti</i>)	10.00
Margherito (<i>pomodoro, mozzarella, origano</i>)	9.00
Ricotta e salame piccante (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Ricotta cotto e pepe (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Ricotta e spinaci (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Prosciutto cotto (<i>mozzarella, prosciutto cotto</i>)	10.00
Ortolano (<i>mozzarella, zucchine, melanzane e funghi</i>)	10.00
Prosciutto cotto e crema di carciofi (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Porcini (<i>con mozzarella</i>)	10.50
Porcini e salsiccia (<i>con mozzarella e pomodoro</i>)	11.00

i Crostini



	€
Crostino del Pizzaiolo - 4 gusti a fantasia (<i>con mozzarella</i>)	11.50
Prosciutto (<i>con mozzarella</i>)	9.50
Prosciutto e funghi (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Provola, funghi e speck	10.50
Salmone (<i>con mozzarella</i>)	10.50
Salmone e crema di carciofi (<i>con mozzarella</i>)	11.00
Alici (<i>con mozzarella</i>)	9.50



Le nostre Paste Gluten Free fatte in casa e trafilate al bronzo



	€
Pappardelle al Ragù Bianco di Chianina <i>Salsa: Ragù di Chianina macerato nel Chianti con Parmigiano e Prezzemolo</i>	12.00
Tagliolini Zucchine, Menta e Salsiccia <i>Salsa: Vellutata di Zucchine, Salsiccia, Menta e Parmigiano</i>	10.00
Scialatielli Salsiccia, Cicoria e Pecorino <i>Salsa: Salsiccia, Cicoria e Crema di Pecorino</i>	12.00
Gnocchi al Pecorino di Fossa <i>Salsa: Mantecati al Pecorino di Fossa</i>	12.00
Scialatielli Pachino, Menta e Guanciale Croccante <i>Salsa: Vellutata di Pomodori Pachino con Menta, Guanciale Croccante e Pecorino</i>	12.00
Fettuccine alla Siciliana <i>Salsa: Melanzane, Ricotta Fresca, Pachino, Pistacchi, Pecorino e Basilico</i>	10.00
Tonnarelli Cacio e Pepe con Chips di Carciofi Croccanti (a stagione) <i>Salsa: Pecorino e Pepe Nero con Carciofi Croccanti</i>	10.00
Il "Nostro Bucatino" all' Amatriciana <i>Salsa: Passata di Pomodoro, Guanciale di Amatrice e Pecorino</i>	12.00
Tagliolini Carciofi Tartufati e Ricotta Marzotica <i>Salsa: Carciofi, Olio al Tartufo, Parmigiano e Ricotta Marzotica</i>	12.00
Fettuccine alla Carbonara <i>Salsa: Guanciale, Parmigiano, Uova e Pepe Nero</i>	10.00
Tagliolini Sciuè Sciuè <i>Salsa: Pomodoro Piennulo, Parmigiano e Basilico</i>	10.00

Per la mezza porzione riduzione del 20%



le nostre Carni

Selezionate tra i migliori ranch Danesi, Americani, Scozzesi, Irlandesi e Italiani così da garantire per ciascun taglio la migliore riuscita, e cotte alla brace a regola d'arte!



CARNE DANESE

Manza o Scottona di selezionata carne danese, dal sapore intenso, caratterizzata da piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare chiamate "marezzature" che conferiscono alla carne tenerezza e un gusto deciso inconfondibile.

€

Bistecca Piccola	16.00/pz
Bistecca Media	20.00/pz
Filetto Piccolo	18.00/pz
Filetto Grande	22.00/pz
Fiorentina (<i>peso a richiesta - minimo 600 gr</i>)	4.80/hg
Tagliata	20.00/pz
Tagliata di Filetto	25.00/pz
Entrecote (<i>peso a richiesta - minimo 300 gr</i>)	7.00/hg

RAZZA BLACK ANGUS NORD AMERICA

Scottone di black angus provenienti dal Texas e dal Minnesota. Carne eccezionalmente tenera, gusto elegante e straordinariamente piacevole, allevata con una rigorosa metodica e certificata NHTC (assenza di ormoni). Allevata 7 mesi al pascolo e 5 mesi a mais e cereali.

€

T-Bone (<i>peso a richiesta - minimo 600 gr</i>)	6.00/hg
Bistecca	28.00/pz
Tagliata	24.00/pz

SELEZIONE CREEKSTONE FARM - ARKANSAS CITY

Razza Black Angus 100%, allevata esclusivamente a granturco, certificata NHTC (assenza di ormoni) e con controllo costante della tenerezza.

€

Bistecca	30.00/pz
-----------------	----------

CHIANINA

Suprema selezione di carne italiana, certificata dal consorzio 5R, unico abilitato alla certificazione e quindi garanzia di purezza. Carne molto magra e tendenzialmente consistente al morso per caratteristiche morfologiche (quindi non particolarmente tenera) ma dal sapore delicato ed elegante.

€

Fiorentina (<i>peso a richiesta - minimo 600 gr</i>)	6.00/hg
Bistecca	30.00/pz

BLACK ANGUS SCOZZESE

Manza o Scottona di black angus allevata nella zona di Aberdeen dalla quale riceve la certificazione IGP. Allevata allo stato brado, ha un particolare retrogusto fumè dato alla carne dai terreni dei pascoli ricchi di torba. Carne magra ed estremamente digeribile.

€

T-Bone (<i>peso a richiesta - minimo 600 gr</i>)	5.50/hg
Bistecca	28.00/pz
Tagliata	24.00/pz



VITELLA

Vitelli Italiani o olandesi, ovvero la massima espressione di qualità nella scelta delle carni bianche. Contrariamente ad ogni luogo comune nel taglio lombata si presenta tenera, delicata e allo stesso tempo ricca di sapore.

	€
Lombata	20.00/pz
Lombata con Funghi Porcini	24.00/pz

le Bistecche

	€
Bistecca di Manzo Danese Piccola	16.00/pz
Bistecca di Manzo Danese	20.00/pz
Bistecca di Black Angus Texas	28.00/pz
Bistecca di Chianina	30.00/pz
Bistecca di Black Angus Creekstone Farm	30.00/pz
Bistecca di Black Angus Scozzese	28.00/pz
Lombata di Vitella	20.00/pz

le Fiorentine

	€
Fiorentina di Manzo Danese	4.80/hg
Fiorentina di Chianina	6.00/hg
T-Bone di Black Angus Texas	6.00/hg
T-Bone di Angus Scozzese	5.50/hg

le Tagliate

	€
Tagliata di Manzo Danese	20.00
Tagliata di Manzo Danese all'Aceto Balsamico	20.00
Tagliata di Manzo Danese al Rosmarino	20.00
Tagliata di Manzo Danese al Lardo	22.00
Tagliata di Shorthorn	22.00
Tagliata di Shorthorn all'Aceto Balsamico	22.00
Tagliata di Shorthorn al Rosmarino	22.00
Tagliata di Shorthorn al Lardo	24.00
Tagliata di Black Angus Nord America	24.00
Tagliata di Black Angus Aberdeen	24.00
Tagliata di Filetto Danese <i>(servita su un letto di purè con olio al rosmarino)</i>	25.00

altre Carni

	€
Filetto di Manzo Danese Piccolo	18.00
Filetto di Manzo Danese Grande	22.00
Petto di Pollo alla Brace	14.00
Salsiccie alla Brace <i>(2pz)</i>	9.00
Grigliata Mista <i>(manzo, salsiccia e petto di pollo)</i>	15.00

TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO SERVITE CON UNA GUARNIZIONE DI PURÈ



le Insalate



	€
Insalata Verde (<i>lattuga</i>)	5.00
Insalata Semplice (<i>lattuga, rughetta e pomodorini pachino</i>)	6.50
Sfiziosa (<i>bresaola, rughetta, parmigiano, funghi champignon</i>)	9.00
Classica (<i>rughetta, pomodorini, mais, tonno</i>)	8.50
Nizzarda (<i>lattuga, fagiolini, patate lesse, uova sode, tonno, pomodorini</i>)	8.50
Gustosa (<i>rughetta, pomodorini, parmigiano, olive, basilico</i>)	8.50
Brasiliana (<i>insalata belga, mais, palmito, avocado, emmenthal</i>)	9.00
Norvegese (<i>rughetta, salmone, pomodorini</i>)	9.00
Siciliana (<i>arance, finocchi, olive</i>)	8.00
Tricolore (<i>mozzarella, rughetta, tonno, pomodorini, olive</i>)	9.00
Esagerata (<i>lattuga, belga, rughetta, radicchio, tonno, mais, pomodorini, uovo, patate lesse, fagiolini, olive, carote, finocchi</i>)	9.50

i Contorni



	€
Patate Arrosto al Rosmarino	6.00
Verdure Grigliate (<i>zucchine, melanzane e radicchio</i>)	6.00
Cicoria Ripassata	6.00
Broccoletti Ripassati	6.00
Patate Arrosto con la buccia alle Erbe Aromatiche	6.00
Radicchio alla Brace	6.00
Carciofi alla Brace (<i>solo a stagione</i>)	7.00



i Dolci

di nostra produzione



	€
Tiramisù	6.00
Millefoglioline con Nutella	6.00
Tortino al cioccolato con cuore caldo servito con panna o gelato	7.00
Creme Brulè	6.00
Semifreddo (<i>Nutella, Fragola, Pistacchio, Amaretto, Caffè, Nocciola</i>)	6.00
Tartufo Artigianale "Nini" Diamante (<i>Ricotta Cioccolato e Pere, Castagne e Amaretto, Palla di Eros, Cioccolato Arancia e Rum, Fichi Noci e Zibibbo, Pistacchio e Mandorla, Nocciola</i>)	7.00
Cheesecake Destrutturato Calabro in vetro (<i>Mosto Cotto, Pistacchio, Cioccolato Fondente, Fichi Caramellati, Frutti Rossi</i>)	7.00
Tartufo Artigianale "Nini" al Pistacchio e Mandorla NO lattosio NO uova (VEGAN)	7.00
Tartufo Artigianali Pizzo Calabro (<i>Cioccolato, Pistacchio, Cioccolato Bianco</i>)	6.00
Sorbetto al Limone	6.00
Vellutata di Limoni di Amalfi	5.00
Dolce del Giorno	6.00

la Frutta



	€
Ananas	6.00
Ciliegie (<i>a stagione</i>)	7.00
Fragole (<i>a stagione</i>)	6.00
Melone (<i>a stagione</i>)	6.00
Pesche alla menta (<i>a stagione</i>)	6.00
Imperiale di Frutta Fresca	10.00

Per il servizio dei dolci non di nostra produzione sarà applicato il costo di € 1.00 a persona.



Pizze Rosse

anche alte, impasto a lunga lievitazione (48/72 ore) altamente digeribile!



	€
Marinara (<i>pomodoro, aglio e origano</i>)	7.50
Margherita (<i>pomodoro, mozzarella</i>)	8.00
Napoli (<i>pomodoro, mozzarella e alici</i>)	9.00
Margherita Napoletana (<i>pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e parmigiano - alta</i>)	11.50
Ghiottona (<i>mezza Margherita alta e mezzo calzone napoletano - ricotta, mozzarella, cotto - alta</i>)	10.50
Capricciosa (<i>mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, uovo sodo, carciofini, olive</i>)	10.00
Prosciutto (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>)	10.00
Prosciutto Cotto (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>)	9.50
Funghi (<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>)	9.50
Boscaiola (<i>pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia</i>)	10.00
Boscaiola piccante (<i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, salame piccante</i>)	10.50
Diavola (<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>)	9.50
Salsiccia (<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>)	9.50
Amatriciana (<i>pomodoro, mozzarella, guanciale e pecorino</i>)	10.00
Amatriciana e Speck (<i>pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino e speck</i>)	10.50
Melanzane e Zucchine (<i>pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine julienne</i>)	9.50
Rughetta e Parmigiano (<i>pomodoro, mozzarella, rughetta e parmigiano</i>)	10.00
Provola Funghi e Gorgonzola (<i>pomodoro, provola, funghi, gorgonzola e mozzarella</i>)	10.50
Provola Speck e Funghi (<i>pomodoro, mozzarella, provola, speck e funghi</i>)	10.50
Parmigiana (<i>pomodoro, provola, melanzane, parmigiano</i>)	10.00
Estiva (<i>pomodoro, pachino in cottura, bufala a crudo, basilico</i>)	11.50
Mangiafuoco (<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja</i>)	10.50
Porcini e Salsiccia (<i>pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia</i>)	11.50
Vera Napoli (<i>pomodoro, alici, capperi, olive nere, origano - senza mozzarella</i>)	10.00

Impasto Napoletano Aggiunta € 1.00



Pizze Bianche

anche alte, impasto a lunga lievitazione (48/72 ore) altamente digeribile!



	€
Delicata Fiori (<i>mozzarella, purè, parmigiano, fiori di zucca</i>)	10.50
Delicata Salsiccia (<i>mozzarella, purè, parmigiano, salsiccia</i>)	9.50
Delicata Cotto (<i>mozzarella, purè, parmigiano, prosciutto cotto</i>)	9.50
Delicata Speck (<i>mozzarella, purè, parmigiano, speck</i>)	9.50
Cacio e Pepe (<i>mozzarella, cacio e pepe</i>)	9.50
Bufala Friarielli e Salsiccia (<i>mozzarella di Bufala, Salsiccia, Friarielli - alta</i>)	11.50
Verace (<i>mozzarella di Bufala, pachino e basilico</i>)	10.50
Focaccia Fitness (<i>julienne di bresaola, julienne di zucchine e parmigiano</i>)	10.50
Focaccia Primavera (<i>bufala a crudo, rughetta e pachino</i>)	11.00
Focaccia Stracchino e... (<i>sceltra tra - pomodori secchi, o speck e rucola, o ciauscolo</i>)	10.50
Bresaola Rughetta, Parmigiano (<i>con mozzarella</i>)	11.00
Autunnale (<i>zucchine, salsiccia, pecorino e mozzarella</i>)	10.00
Porcini (<i>mozzarella, funghi porcini</i>)	11.00
Biancaneve (<i>mozzarella, parmigiano, salsiccia, prosciutto cotto</i>)	10.50
Tonno e Carciofini (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Fiori di Zucca (<i>mozzarella, fiori di zucca, alici</i>)	10.50
Bufala e Fiori di zucca (<i>senza alici</i>)	11.00
Zucchine (<i>mozzarella e zucchine</i>)	9.50
Quattro formaggi (<i>mozzarella, provola, parmigiano e gorgonzola</i>)	10.00
Carbonara (<i>mozzarella, uovo, pancetta, pecorino, pepe</i>)	9.50
Ortolana (<i>mozzarella, melanzane, zucchine e funghi</i>)	10.00
Provola e Pachino (<i>provola e pachino in cottura</i>)	10.00
Salmone (<i>mozzarella e Salmone</i>)	10.50
Salmone e Crema di Carciofi (<i>con mozzarella</i>)	11.00
Salmone e Zucchine (<i>con mozzarella</i>)	11.00
Radicchio e Gorgonzola (<i>mozzarella, radicchio grigliato e gorgonzola</i>)	10.00
Primavera (<i>bufala in cottura, rughetta e pachino</i>)	11.00
Invernale (<i>mozzarella, porcini, fiori di zucca, pachino, pecorino</i>)	11.00

Impasto Napoletano Aggiunta € 1.00

le nostre Degustazioni di Carne



Sfizi Fritti fatti in casa

Cartoccio Vegetale
Mozzarelline Pastellate

scelta tra

Suppli Classico, Broccoli e Salsiccia, 'Nduja, Cacio e Pepe,
Quattro Formaggi, Crocchette Polenta, Ricotta e Spinaci e Patate

Suprema di Mortadella Biologica alla brace

Tagliata di Manzo Danese delle Nostre Selezioni

servita su Piastra di Ghisa Rovente accompagnata con Crema di Aceto Balsamico,

Olio al Rosmarino, Lardo Di Patanegra

o

Rughetta, Pachino e Scaglie di Grana

Contorni Misti

Verdure Grigliate, Patate Arrosto e Cicoria Ripassata

Acqua e Calice di Vino Selezionato dalla Nostra Cantina

Cantucci e Vin Santo

€ 28,00 a Persona • Minimo 2 Persone

...e in alternativa per i più carnivori...

Selezione di Fiorentina di Manzo Shorthorn o Danese

Servita su Piastra di Ghisa Rovente

€ 30,00 a Persona • Minimo 2 Persone



...DALLA CUCINA

Terra e Mare € 14.00

*Mozzarella di Bufala Napoletana e Anchoas del Mar Cantabrico
serviti con Crostini al Burro Salato*

Trilogia Romana € 12.00

Tris di Ravioli ripieni di Cacio e Pepe, Carbonara e Amatriciana rivisitata

Tapas € 12.00

Bocconcini di Baccalà Dorato in finissima panatura di Mais

Salumi Iberici € 14.00

Chorizo, Lomo e Morcon di Iberico de Bellota 5J

La nostra Selezione di Formaggi Pecorini del Lazio € 12.00

Serviti con Mostarde Artigianali

...DALLA GRIGLIA

Bistecca di Manzo Kobe € 24.00/hg

*Razza Tajima, allevata nella prefettura di Hyogo rinomata per il suo sapore,
tenerezza e la struttura grassa e ben marmorizzata*

Tartare di Manzo Chianina € 18.00

battuta a coltello, condita come da tradizione e servita con uova di quaglia

...DAL FORNO

L'Iberica € 14.00

Passata di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala, Chorizo e Patanegra Cinco Jota

L'Islandese € 14.00

Focaccia Napoletana con Carpaccio di Baccalà Islandese, Pomodorini Confit e Timo

La Romana € 13.00

Mozzarella di Bufala, Passata di Pomodoro Datterino e Alici di Cetara

L'Andalusa € 12.00

Mozzarella Fiordilatte con Cicoria Ripassata e Lardo di Patanegra

La Piacentina € 12.00

Mozzarella Fiordilatte, Brie, Radicchio e Pancetta Biologica



le nostre Birre Gluten Free

Le Birre Green's

		€
Pilsner	Gr. Alc. 4,8° La Premium Pilsner è una birra a bassa fermentazione prodotta artigianalmente con acqua di sorgente e con un'accurata selezione di malti d'orzo deglutinati e di luppoli pregiati	5.50
Golden Ale	Gr. Alc. 4,8° La Supreme Golden Ale è una birra ad alta fermentazione di color ambra prodotta decondo un'antica ricetta. L'aroma è il risultato di un'accurata selezione di malti d'orzo de glutinati	5.50
Blond	Gr. Alc. 5,8° La Blond è una birra rifermentata in bottiglia prodotta artigianalmente. Si presenta con un colore dorato, una schiuma pannosa e una persistenza notevole	5.50
Amber	Gr. Alc. 5,0° L' Amber è una birra rifermentata in bottiglia prodotta con malto marrone (brown) ed ha un'aroma molto caratteristico	5.50
Dark	Gr. Alc. 5,8° La Dark è una birra rifermentata in bottiglia prodotta con malto tostato che le conferisce il suo sapore energetico e ricco	5.50

altre Birre

		€
Tennent's	Gr. Alc. 5,0° Birra prodotta con una selezione di malti d'orzo scozzesi e un processo produttivo che permette di eliminare il glutine. I profumi sono delicati, erbacei con sentori di agrumi	5.50
Pedayena	Gr. Alc. 4,8° Birra color giallo paglierino dal gusto pieno e persistente con un amaro fine ed equilibrato	5.50
Estrella	Gr. Alc. 5,8° Birra con ridottissimo contenuto di glutine, gusto equilibrato e rinfrescante	5.00
Marzen	Gr. Alc. 7,2° Birra ambrata doppio malto, gusto dolce con note di liquirizia finale amaro e persistente	6.00
Greta	Gr. Alc. 5,2° Birra dorata, sensazioni pungenti di cereali con sbuffi resinosi e agrumati	6.00

Birre alla spina

		€
Pilsner	0,33 cl - Birra chiara, leggera e beverina	6.00
Caulier	0,33 cl - Birra bionda, dorata e profumata	6.00