

MANGIAFUOCO'S WAY

Abbiamo pensato Mangiafuoco come un piccolo "rifugio" dove poter gustare carni, salumi, formaggi e dolci di alta qualità, bevendo buon vino e birra selezionata. Dove poter ascoltare ottima **musica jazz e blues** in sottofondo. Dove poter chiacchierare pacatamente in un'atmosfera di tranquillità e **rilassatezza**. Per questo motivo **non accettiamo**, salvo rare eccezioni, tavolate di **oltre 8 persone** alle quali si chiede, comunque, di tenere un **tono di voce** che permetta agli altri avventori di poter **ascoltare** il sottofondo musicale e **discorrere** tra loro senza dover urlare

I bambini sono ospiti **graditissimi**, a patto che i loro genitori si adoperino affinché i piccoli **stiano seduti** al proprio posto evitando di **girare** tra i tavoli e non arrechino **disturbo e disagio** sonoro agli altri avventori.

NON siamo provvisti di seggioloni e, causa le ridotte dimensioni del locale, NON vi è spazio per carrozzine o passeggini.

RACCOGLIAMO L'ULTIMA ORDINAZIONE ENTRO

LE ORE 21.30

MANGIAFUOCO CHIUDE NON OLTRE LE ORE

23.00

I VINI ROSSI

CHIANTI DELLA CASA Gallonero lt. 0,75	14
LAMBRUSCO lt 0,75 lt	12
CHIANTI FIASCHETTO d.o.c.g. lt 0,75	16
SANTA CRISTINA i.g.t. lt.0,75	16
ROSSO DI MONTALCINO d.o.c. lt. 0,75	24
VALPOLICELLA RIPASSO d.o.c. lt.0,75	24
NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. lt. 0,75	25
CHIANTI NIPOZZANO Frescobaldi d.o.c.g. lt. 0,75	28
AMARONE DELLA VALPOLICELLA d.o.c.g. lt. 0,75	45

I VINI BIANCHI E ROSE'

PECORINO d.o.c. lt. 0,75	15
SPUMANTE BRUT lt. 0,75	15
PROSECCO TREVIGIANO d.o.c. lt. 0,75	16
PASSERINA lt. 0,75	18
BERLUCCHI Cuvée Imperiale Brut lt. 0,75	30
ROSE' SANTA CRISTINA lt. 0,75	16

LE "PICCOLINE"

SANTA CRISTINA lt. 0,375	10
ROSSO DI MONTALCINO BANFI lt 0,375	13
AMARONE DELLA VALPOLICELLA lt. 0,375	24

BYOB

Come avrete notato, la lista dei vini è molto ristretta, volutamente molto ristretta. Questo perchè qui, da Mangiafuoco Bracerie, sei libero di... BYOB!

Cos'è BYOB? E' un acronimo dalla frase "Bring Your Own Bottle" che significa "porta la tua bottiglia".

Da Wikipedia:

BYOB è la pratica di portare al ristorante una bottiglia di vino acquistata altrove. Al ristoratore si paga una somma corrispondente al servizio, alla stappatura ed al lavaggio dei bicchieri, chiamata "corkage fee", che in italiano prende il nome di "diritto di tappo".

Tale pratica è nata inizialmente per dare la possibilità, a collezionisti ed intenditori, di poter abbinare ai piatti serviti durante il pranzo o la cena delle bottiglie di particolare pregio, non presenti nella carta dei vini del ristorante scelto. In seguito, i ristoratori hanno sviluppato il sistema come stratagemma per attirare una clientela più numerosa, offrendo la possibilità di risparmiare sui solitamente gravosi ricarichi applicati sugli alcolici.

IL DIRITTO DI TAPPO È DI 8,00 EURO PER
BOTTIGLIA DA lt. 0,75

PRIMA DELLE CARNI ALLA BRACE

SALUMI MISTI CON SALSICCIA

E PECORINO CUGUSI 11

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P 13

FINOCCHIONA I.G.P DEL MONTE SAN SAVINO 9

SALSICCIA CRUDA DI ALTOPASCIO 9

CACCIATORINO DI CINGHIALE 9

SALAME DI FELINO I.G.P. 9

SPECK DEL TRENTO 9

COPPA PIACENTINA I.G.P. 9

CROSTINI TOSCANI CON FEGATINI DI POLLO 5

BRUSCHETTA CON CILIEGINI FRESCHI E

BASILICO 5

IL PANE CON CAPRINO STAGIONATO E MIELE 5

IL GRANMISTO MANGIAFUOCO 14

SELEZIONE DI SALUMI, BRUSCHETTE E CROSTINI
CON PECORINO DI CUGUSI E CONFETTURA (MINIMO
PER DUE PERSONE, PREZZO PER PERSONA)

LE NOSTRE ZUPPE

SERVITE CON CROSTINI DI PANE

LA ZUPPA DI FAGIOLI ALLA
TOSCANA 10

dalla ricetta della Nonna Elia

LA RIBOLLITA 10

LA ZUPPA DI CIPOLLE 10

LA ZUPPA ANDINA  13

Squisita zuppa a base di carne di manzo, chili,
e fagioli rossi. Ricetta di Pedro, amico cileno
ed ex maestro di sci a Madonna di Campiglio

LA TRIPPA ALLA TOSCANA 15

della Nonna Adriana,

LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON INSALATA IN FOGLIA E POMODORINI

LA TARTARE CLASSICA 20

Fassona piemontese battuta a mano con acciughe, capperi, cipollette, senape, tabasco, Worchestershire sauce, olio EVO e tuorlo d'uovo

LA BATTUTA A CRUDO 20

Fassona piemontese battuta a mano con olio EVO e prezzemolo

LA BATTUTA RUE MADELAINE 24

Fassona piemontese battuta a mano con acciughe, prezzemolo, olio EVO e la rara e pregiatissima SENAPE MAILLE AL TARTUFO

LA TARTARE MEDITERRANEA 22

Fassona piemontese battuta a mano con trito di pomodori secchi tarantini, basilico, olio EVO e capperi di Pantelleria

LA TARTARE TIGULLIO 22

Fassona piemontese battuta a mano con Pesto di basilico, pecorino stagionato, pinoli, Olio EVO

LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON INSALATA IN FOGLIA E POMODORINI

LA BANGKOK TARTARE 22

Fassona piemontese battuta a mano con coriandolo, erba cipollina, zenzero, succo di lime, peperoncino e olio EVO

LA CANCUN TARTARE 22

Fassona piemontese battuta a mano con Avocado, lime, peperoncino e olio EVO

LA TARTARE DELLE LANGHE 22

Fassona piemontese battuta a mano con olio tartufato, acciughe e grana padano in scaglie

LA TARTACOS 22

Fassona piemontese battuta a mano con fagioli mexican-style, jalapeños, nachos di mais, Guacamole e olio EVO

DALLA BRACE DI LAVA

I CONTROFILETTI

IL CLASSICO 15

Con patatine fritte

L'ANTICO 15

Con verdure saltate e patatine fritte

L'ARGENTINO  15

Con salsa chimichurri e patatine fritte

L'AIOLÌ 15

Con maionese agliata e patatine fritte

IL PEPPEROSA 15

Con maionese al peperosa e patatine

IL FIESOLANO 15

Con crema di Chianti e fagioli all'uccelletta

L'INZICCATO 15

Con pepeverde in grani e patatine fritte

IL TRICOLORE 18

Con rucola, pomodorini e scaglie di grana e patatine fritte

IL DOPPIO 22

300 gr circa, con patatine fritte

ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

IL DOPPIO 25 All' Antico - Inziccato -

Aioli - Pepperosa Fiesolano - Argentico

IL DOPPIO Tricolore 27

DALLA BRACE DI LAVA

I FILETTI

ALLA BRACE 22

Con patatine fritte o radicchio alla griglia

LO ZOLÀ 22

Fettine sottili con crema allo zola e
patatine fritte

IL CANNIBALE 22

Fettine sottili con salsa aioli e peperosa,
insalata, ciliegini e patatine fritte

LE TAGLIATE

Fettine sottili di controfiletto di manzo, cotte
direttamente sul piatto di portata. Per due persone

AL RADICCHIO DI TREVISO 33

ALLA CREMA AL CHIANTI 33

AL ROSMARINO E PEPE VERDE 33

TRICOLORE 37 Rucola-Ciliegini-Scaglie Di
Parmigiano

AI PORCINI TRIFOLATI* 43

DALLA BRACE DI LAVA

LA COSTATA 42 al KG

Di femmina, ben frollata. 500gr circa

LA FIORENTINA 45 al KG

Classico taglio di scottona con osso, filetto e controfiletto con rosmarino. 1 kg circa

ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

IL TOMAHAWK 58 al KG

Costatona di scottona con osso, dalla tipica forma ad ascia con rosmarino. 1 kg circa

ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

LA GROPPONA 40

Bistecona di controfiletto di manzo, con rosmarino. 600gr circa

ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 45

Con patatine. Per due persone. Attesa 20 min

LA SALAMELLA 13

con patatine fritte o fagioli all'uccelletta a scelta.

L'HAMBURGER DI CHIANINA 15

Con salsa aioli e peperosa, insalata, pomodorini ciliegini e patatine fritte

PIATTI VEGETARIANI

TAGLIATA DI SCAMORZA AFFUMICATA 15

con verdure grigliate

L' INSALATA ETRUSCA 12

Con insalata mista, pomodori ciliegino, cubetti di Pecorino di Pienza Cugusi, Olive riviera, noci e origano

LA CARCIOFARA 15

Con carciofi freschi e scaglie di grana

I CONTORNI

LE PATATINE FRITTE* 4

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA 4

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5

RADICCHIO TREVISANO ALLA GRIGLIA 5

FRIARIELLI SALTATI AGLIO OLIO PEPERONCINO  7

PORCINI TRIFOLATI* 10

INSALATA *mista* 5

LA SCAPECE A MODO NOSTRO  7

Melanzane e zucchine grigliate, marinate in olio EVO, aceto, aglio, menta e peperoncino con Bruschetta

I PECORINI DEL CASEIFICIO

SILVANA CUGUSI

La storia del **Caseificio Silvana Cugusi**, comincia nel 1962, quando Raffaele Cugusi e Maria si trasferiscono dalla Sardegna alla Toscana, portando con sé le antiche tecniche artigianali di lavorazione casearia. Si trasforma così il latte fresco in formaggio, puntando su una produzione a carattere familiare.

La famiglia contribuisce al benessere aziendale in vari modi: con l'**agricoltura**, la **pastorizia** e con la **gestione degli agriturismo**. Il caseificio si trova sulle incantevoli colline che congiungono la **medievale Montepulciano** alla rinascimentale cittadina di **Pienza**, borghi d'Italia che, per la loro bellezza, sono centri turistici di fama internazionale. Inserito in una cornice di storia, arte e natura, il caseificio sorge su un' area di centonovanta ettari, tra ulivi, vigneti e pascoli. Questi pascoli costituiscono il naturale alimento delle greggi, composto da mille pecore e sono famosi per la qualità delle loro erbe, che conferiscono al latte, e quindi al formaggio, quel sapore delicato, inconfondibile e gradevole. Sin dalle sue origini, il caseificio è sempre stato fedele ad una produzione artigianale rispettando la tipicità locale ed ancora oggi il latte del proprio gregge e di alcune stalle di Pienza e della Val d'Orcia, viene trasformato nelle varie tipologie di formaggio.

E' bene sottolineare che dalla mungitura alla vendita, il pecorino Silvana Cugusi, è seguito con cura e solerzia in tutte le fasi di lavorazione, sia per i prodotti freschi, che per i pecorini affinati nelle varie stagionature secondo le tradizioni locali.

PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO 6

PECORINO DI PIENZA AL PEPE NERO 7

PECORINO DI PIENZA STAGIONATO CROSTA SCURA 7

TRIS DI PECORINI DI PIENZA 7

I PECORINI SONO ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA

I NOSTRI DESSERT

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

(TRANNE CANTUCCI, BRIGIDINI E GELATI)

TIRAMISU 6

PANNACOTTA cioccolato caramello fragola 5

PANNACOTTA con FRUTTI DI BOSCO FRESCHI 7

BUDINO AI FICHI 6

SEMIFREDDO AL TORRONCINO 6

SEMIFREDDO AL CROCCANTE 6

SEMIFREDDO AL BACIO 6

SEMIFREDDO LIME E ZENZERO 7

AFFOGATO AL CAFFÈ TORRONCINO 7

AFFOGATO AL WHISKY o RUM TORRONCINO 8

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 6

GELATO ALLA CREMA con FRUTTI DI BOSCO 7

FRUTTA FRESCA (se disponibile) 4/8

CANTUCCI FAMILIA DESIDERI con VIN SANTO 6

BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO 4

**ALTRE TORTE, FATTE IN CASA QUOTIDIANAMENTE,
SONO SEGNALATE DALLE LAVAGNE**

SORBETTI ARTIGIANALI

DI UNA GELATERIA LOCALE

MANGO E RUM 5

PERE E CALVADOS 5

MIRTO 5

FICO D'INDIA E PASSITO DI PANTELLERIA 5

SORBETTO ANALCOLICO 5

Verificare il gusto analcolico della settimana
con il personale

SEMPRE E COMUNQUE, ANCHE IN MANCANZA DI ESPRESSO ASTERISCO * INDICATIVO SULLA
VOCE DEL MENU INTERESSATA, **LE PATATINE FRITTE ED I FUNGHI PORCINI DEVONO
INTENDERSI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE COME PRODOTTO SURGELATO O CONGELATO,**
SALVO DEROGHE AFFISSE NEL LOCALE.

SONO ACCETTATE LE CARTE DI CREDITO VISA-MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS NONCHE' IL
SISTEMA "PAGOBANCOMAT".

IN CASO DI DISSERVIZIO TELEMATICO O TEMPORANEO NON FUNZIONAMENTO DEL P.O.S. PER
CAUSE ESOGENE, MANGIAFUOCO BRACERIE NON È RESPONSABILE ED INVITA CORTESEMENTE
TUTTI I CLIENTI AD UTILIZZARE EVENTUALMENTE I POS ATM DEGLI SPORTELLI BANCARI.

I PREZZI NEL MENU SONO ESPRESSI IN EURO. Regolamento(UE)n.1169/2011 del Parlamento
Europeo e del Consiglio, del 25.10.2011

L'ELENCO DEI PIATTI CON EVENTUALE CONTENUTO DI ALLERGENI È ESPOSTO AL PUBBLICO O
RICHIEDIBILE IN COPIA CARTACEA DIRETTAMENTE AL TAVOLO.

I PIATTI PICCANTI SONO SEGNALATI DAL SIMBOLO 

TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA

**LA CUCINA RIMANE ATTIVA SINO ENTRO LE
ORE 21.30 ED, IN RELAZIONE ALLE SERATE,
IL LOCALE CHIUDE NON OLTRE LE ORE 23.00**

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE BOARIO 0.75LT 2.5
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA 0.33LT 3

LE BIRRE

BIONDA 5 % VOL DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE
OLTREMONDO 0.33LT 5.5
LA ROLA STRONG ALE ROSSA 7,5 % VOL DEL BIRRIFICIO
ARTIGIANALE OLTREMONDO 0.33LT 5.5
KAPUZINER WEIßBIER DI FRUMENTO 5,4 % VOL 0.5 LT 7

CAFFÈ E TISANE

ESPRESSO 2
CAFFÈ AL GINSENG 3
CAFFÈ D'ORZO 3
CAFFÈ CORRETTO 3
LA MORETTA DEI PESCATORI DI FANO 3.5
THE VERDE O NERO 3
CAFFÈ FREDDO 3

SPIRITI

AMARI E GRAPPA 4
LIMONCELLO, MIRTO. LIQUORI ITALIANI 4
RUM, COGNAC, WHISKEY 5/10
VINO CHINATO, accoppiamento con la cioccolata 6
PASSITO DI PANTELLERIA D.O.C.G. 6
BOTTIGLIA DI CANNELLINO 1 lt da asporto 23

PANE E COPERTO 2 €