

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 E IL SABATO 22.15

I VINI ROSSI

CHIANTI DELLA CASA Gallonero 1t. 0,75	15.
LAMBRUSCO 1t 0,75	15.
SANTA CRISTINA i.g.t. 1t,0,75	18.
ROSSO DI MONTALCINO d.o.c. 1t. 0,75	28.
VALPOLICELLA RIPASSO d.o.c. 1t,0,75	28.
NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. 1t. 0,75	28.
CHIANTI NIPOZZANO Frescobaldi d.o.c.g. 1t. 0,75	35.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA d.o.c.g. 1t. 0,75	45.
BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g 1t 0,75	65.

I VINI BIANCHI E ROSE'

PECORINO d.o.c. 1t. 0,75	18.
SPUMANTE BRUT 1t. 0,75	16.
PROSECCO TREVIGIANO d.o.c. 1t. 0,75	18.
PASSERINA 1t. 0,75	20.
BERLUCCHI Cuvée Imperiale Brut 1t. 0,75	30.
ROSE' SANTA CRISTINA 1t. 0,75	20.

LE "PICCOLINE"

ROSSO DI MONTALCINO BANFI 1t 0,375	15.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 1t. 0,375	25.

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

SALSICCIA CRUDA DI ALTOPASCIO 9.
FINOCCHIONA I.G.P DEL MONTE SAN SAVINO 9.
CACCIATORINO DI CINGHIALE 9.
SALAME DI FELINO I.G.P. 9.
SPECK DEL TRENTO 9.
CAPOCOLLO TOSCANO 9.
IL LONZINO 12.

SALUMI MISTI CON SALSICCIA E PECORINO 12.
SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI 13.
Salsiccia cruda, cacciatorino, finocchiona, capocollo
e lonzino

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS
AFFUMICATO con scaglie di Pecorino di Cugusi
e misticanza 13.

IL GRANMISTO MANGIAFUOCO 14.
SELEZIONE DI SALUMI, BRUSCHETTE E CROSTINI
CON PECORINO DI CUGUSI E CONFETTURA
(MINIMO PER DUE PERSONE)

PRIMA DELLE CARNI ALLA BRACE CROSTINI

CROSTINI TOSCANI CON FEGATINI DI POLLO 6.

BRUSCHETTA CON CILIEGINI FRESCHI E
BASILICO 🍃 6.

IL PANE CON CAPRINO STAGIONATO
E MIELE 🍃 6.

IL CROSTONE DI MONTALCINO con Salsiccia di
Altopascio e Pecorino toscano 8.

IL CROSTINO NAPOLETANO 🌶️🍃 Con Friarielli
Saltati e Provola Affumicata 7.

LE NOSTRE ZUPPE

SERVITE CON CROSTINI DI PANE

LA ZUPPA DI FAGIOLI ALLA
TOSCANA 10. 

dalla ricetta della Nonna Elia

LA RIBOLLITA 10. 

LA PAPPÀ AL POMODORO 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.

dalla ricetta della Nonna Adriana

LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON INSALATA IN FOGLIA E POMODORINI

OTTIMA IDEA ANCHE COME ANTIPASTO

LA TARTARE CLASSICA 22.

Fassona piemontese battuta a mano con acciughe, capperi, cipolline, senape, tabasco, Worcestershire 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, olio EVO e capperi di Pantelleria

LA TARTARE KYOTO 22.

Fassona piemontese battuta a mano con salsa di soia, sesamo nero e zenzero fresco

LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON INSALATA IN FOGLIA E POMODORINI

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

LA TARTARE TIGULLIO 22.

Fassona piemontese battuta a mano con Pesto e Olio EVO

LA BANGKOK TARTARE 22.

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

DALLA BRACE DI LAVA

I CONTROFILETTI 200gr circa

IL CLASSICO 17.

Con patatine fritte

L'ANTICO 17.

Con verdurine saltate e patatine fritte

L'ARGENTINO  17.

Con chimichurri e patatine fritte

L'AIOLÌ 17.

Con maionese agliata e patatine fritte

IL PEPEROSA 17.

Con maionese al peperosa e patatine

IL FIESOLANO 17.

Con crema di Chianti e fagioli all'uccelletta

L'INZICCATO 17.

Con peperverde in grani e patatine fritte

IL TRICOLORE 20.

Con rucola, pomodorini, scaglie di grana e patatine fritte

IL CAMPAGNOLO 25.

Con funghi porcini* trifolati e patatine fritte

IL DOPPIO 25. ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

da 300 gr circa con patatine fritte

IL DOPPIO 27 All' Antico - Inziccato - Aioli -
Peperosa Fiesolano - Argentino

IL DOPPIO Tricolore 29.

IL DOPPIO Campagnolo 33.

DALLA BRACE DI LAVA

I FILETTI 200gr circa

FILETTO ALLA BRACE 23.

Con patatine fritte o radicchio alla griglia

FILETTO DEL BOSCO 31.

Con funghi porcini* trifolati

LO ZOLÀ 23.

A fette con crema allo zola e patatine fritte

IL CANNIBALE 23.

A fette con salsa aioli e peperosa, insalata,
ciliegini e patatine fritte

LE TAGLIATE 500gr circa

N.B. NON LA SOLITA TAGLIATA

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

AL ROSMARINO E PEPE VERDE 37.

AL RADICCHIO DI TREVISO 40.

ALLA CREMA AL CHIANTI 40.

TRICOLORE 42.

Rucola-Ciliegini-Scaglie Di Parmigiano

AI PORCINI TRIFOLATI* 55.

L'HAMBURGER DI MANZO IRLANDESE 16.

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

DALLA BRACE DI LAVA I NOSTRI CAPOLAVORI

LA COSTATA 5,3 all'etto

500/ 600 gr circa. Di Scottona ben frollata.

LA FIORENTINA 5,5 all'etto

1 / 1.2 kg circa. Di Scottona, Classico taglio con osso, filetto e controfiletto. Servita scaloppata sulla ghisa.

IL TOMAHAWK 6,5 all'etto

1 / 1.2 kg circa. Costatona con osso dalla tipica forma ad ascia. Servito scaloppato sulla ghisa

LA GROPPONA 48.

600gr circa. Bisteccona di controfiletto di manzo, Servita scaloppata sulla ghisa

FILETTO DI CANGURO AUSTRALIANO 22.

Carne molto magra e digeribile, dal sapore ferroso. Servito solo al Sangue.

Con contorno a scelta tra patatine fritte, insalata o fagioli all'uccelletta

IL GALLETTO 18.

500gr circa. 20 min circa di cottura


Galletto Vallespluga Italiano cotto a bassa temperatura e poi grigliato. Con contorno a scelta tra patatine fritte, insalata o fagioli all'uccelletta

PIATTI VEGETARIANI

LA CARCIOFARA  15.

Fettine sottili di carciofi con scaglie di parmigiano e olio EVO

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

I CONTORNI

LE PATATINE FRITTE* 4,5.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA 4,5.

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5.

RADICCHIO TREVISANO ALLA GRIGLIA 5.

FRIARIELLI SALTATI AGLIO OLIO PEPERONCINO  7.

PORCINI TRIFOLATI* 12.

INSALATA MISTA O VERDE 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

PRODOTTO SOGGETTO A DISPONIBILITÀ

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.

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 CROSTA ROSSA 7.

PECORINO DI PIENZA 🍷 STAGIONATO CROSTA NERA 8.

BIS DI PECORINI 🍷 CROSTA ROSSA E CROSTA NERA 8.

IL PECORINO DI PIENZA GRAN RISERVA 🍷 10.

Questo prodotto è una chicca davvero straordinaria, stagionato 18 mesi su tavole di abete e viene trattato con olio d'oliva ogni 20 giorni. Il suo sapore persistente ma dolce vi conquisterà

I PECORINI SONO ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA

LE BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE

ECOSOSTENIBILE ALMA 0,75 2.5

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA 0.33LT 3.

SPRITZ APEROL o CAMPARI 7.

LE BIRRE *(contengono Glutine)*

BIONDA BIRRIFICIO ARTIGIANALE 0.33 LT 6.

ROSSA BIRRIFICIO ARTIGIANALE 0.33 LT 6.

WEIßBIER DI FRUMENTO 0.5 LT 8.

CAFFÈ E LIQUORI

ESPRESSO 2.

CAFFÈ CORRETTO 3.

LA MORETTA DEI PESCATORI DI
FANO 4.5

THE VERDE O NERO 3.

CAFFÈ FREDDO 3.

CAFFÈ SHAKERATO CON

BAILEYS 5.

AMARI E GRAPPE 4.

AMARI E GRAPPE PREMIUM 5/6.

COGNAC 5

SANTO SPIRITO

FRESCOBALDI 6.

PASSITO DI PANTELLERIA

DOCG Cantina Pellegrino 1880 7.

VINO CHINATO 6.

BAROLO CHINATO 8.



COPERTO E PANE 2.

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 RICHIEDIBILE IN COPIA CARTACEA DIRETTAMENTE AL TAVOLO.

I PIATTI PICCANTI SONO SEGNALATI DAL SIMBOLO 
I PIATTI VEGETARIANI SONO SEGNALATI DAL SIMBOLO 

**LA CUCINA RIMANE ATTIVA SINO ENTRO LE
ORE 21.30 E IL SABATO ALLE 22.15**