

# Mangiafuoco

B R A C E R I E

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.

RACCOGLIAMO L'ULTIMA ORDINAZIONE  
ENTRO LE ORE 21.30 E IL SABATO 22.00

## I VINI ROSSI

Ripasso della Valpolicella d.o.c.	lt 0.75	28.
Lambrusco	lt 0.75	16.
Santa Cristina i.g.t.	lt.0,75	23.
Chianti della Casa Gallonero d.o.c.g	lt 0.75	16.
Lacrima di Morro d'Alba d.o.c.	lt 0.75	30.
Nobile di Montepulciano d.o.c.g.	lt 0.75	32.
Rosso di Montalcino d.o.c.	lt 0.75	32.
Chianti Nipozzano FRESCOBALDI d.o.c.g	lt 0.75	40.
Amarone della Valpolicella d.o.c.g.	lt 0.75	50.
Brunello di Montalcino d.o.c.g	lt 0.75	70.

## LE PICCOLINE

Rosso di Montalcino BANFI	lt 0.375	15.
Amarone della Valpolicella	lt 0.375	25.

## I VINI BIANCHI E ROSE'

### BOLLICINE

Spumante Brut	lt 0.75	18.
Prosecco Valdobbiadene d.o.c.g	lt 0.75	20.
Berlucchi Cuveè Imperiale Brut	lt 0.75	35.
Champagne AOC Veuve Cliquot	lt 0.75	90.

### FERMI

Ribolla Gialla d.o.c.	lt 0,75	25.
Gewürztraminer d.o.c.	lt 0.75	30.
Rosè d.o.c.g.	lt 0.75	20.

Calice di Chianti Gallonero, vino Bianco o Spumante	6.
Calice di Ripasso della Valpolicella d.o.c.g.	8.

# B.Y.O.B.

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 It. 0,75

solo per VINO

vietato introdurre bottiglie di altro genere

# PRIMA DELLA CARNE

## I SALUMI

SALSICCIA CRUDA DI ALTOPASCIO 10.

FINOCCHIONA I.G.P DEL MONTE SAN SAVINO 10.

CACCIATORINO DI CINGHIALE 10

SALAME DI FELINO I.G.P. 10

SPECK DEL TRENTO 10.

COPPA PIACENTINA 10.

SALUMI MISTI CON SALSICCIA E PECORINO 13.5

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO 14.

CON MISTICANZA E SCAGLIE DI PECORINO DI CUGUSI

IL GRAN MISTO MANGIAFUOCO 14.5

SELEZIONE DI SALUMI, BRUSCHETTE E CROSTINI CON  
PECORINO DI CUGUSI E CONFETTURA

minimo per due persone, prezzo per persona

# PRIMA DELLA CARNE

## I CROSTINI

CROSTINI TOSCANI CON FEGATINI DI POLLO 8.

BRUSCHETTA CON CILIEGINI FRESCI E BASILICO 6. 

IL PANE CON CAPRINO STAGIONATO E MIELE 7. 

IL CROSTONE DI MONTALCINO 9.

CON SALSICCIA DI ALTOPASCIO E PECORINO

IL CROSTINO NAPOLETANO 9.  

CON FRIARIELLI SALTATI E PROVOLA AFFUMICATA

LA TARTARE IN CAMICIA 18.

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA CON CAPPERI E SENAPE , UOVO

IN CAMICIA SU CROSTONE DI PANE CON INSALATINA

# PRIMA DELLA CARNE

LE ZUPPE

PROVALE TIEPIDE!

SERVITE CON CROSTINI DI PANE

LA ZUPPA DI FAGIOLI ALLA TOSCANA 10. 

dalla ricetta della Nonna Adriana

LA PAPPAL POMODORO 12. 

LA TRIPPA ALLA TOSCANA 17.

Con Fagioli Cannellini e Gremolada, dalla ricetta della nonna Elia

## ANTIPASTI SPECIALI

IL TONNO DEL CHIANTI 18.

Antica ricetta Toscana che permetteva di conservare la carne senza frigorifero. Lonza di Maiale cotta per ore con odori e spezie e conservata in olio EVO servita con insalatina di Fagioli cannellini, cipolle caramellate, pomodorini confit e pane croccante.

Un vero piatto della tradizione.

LE POLPETTE DELLA ZIA ROSETTA AL SUGO 13.

# LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON MISTICANZA E POMODORI

ottima idea 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 22.

Fassona piemontese battuta a mano con olio EVO e prezzemolo

## LA BATTUTA RUE MADELEINE 25.

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 MISTICANZA E POMODORI

ottima idea come antipasto

## LA TARTARE CANCUN 22.

Fassona piemontese battuta a mano con guacamole, 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 TAR-TACOS 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 TARTARE BANGKOK 22.

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



# DALLA BRACE DI LAVA

I CONTROFILETTI circa 200gr

IL CLASSICO 18.

con patatine fritte

L'ANTICO 18.

con verdure saltate e patatine fritte

L'AIOLI' 18.

con maionese agliata e patatine fritte

IL PEPEROSA 18.

con maionese al peperosa e patatine fritte

L'INZICCATO AL PEPEVERDE 18.

con pepeverde in grani e patatine fritte

L'ARGENTINO 18. 

con chimichurri (salsa verde piccante) e patatine fritte

IL FIESOLANO 18.

con crema al chianti e fagioli all'uccelletta

IL TRICOLORE 21.

con rucola, pomodorini e scaglie di grana e patatine fritte

IL CAMPAGNOLO 26.

con porcini trifolati e patatine fritte

IL DOPPIO controfiletto da 300gr 26.

con patatine fritte. ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

IL DOPPIO 28.

All' Antico - Inziccato - Aioli - Peperosa - Fiesolano - Argentino

IL DOPPIO Tricolore 30.

IL DOPPIO Campagnolo 36.

# DALLA BRACE DI LAVA

I FILETTI circa 200gr

IL FILETTO ALLA BRACE 25.

con patatine fritte o radicchio alla griglia

IL FILETTO DEL BOSCO 33.

con porcini trifolati

IL CANNIBALE 25.

a fette. con salsa al peperosa, salsa aioli, insalata pomodori e patatine fritte

LO ZOLA' 25.

a fette, con crema al gorgonzola e patatine fritte

LE TAGLIATE circa 500gr

Fettine sottili di Scamone cotte sul piatto di portata - per due persone

N.B. NON LA CLASSICA TAGLIATA

LA TAGLIATA CLASSICA 40.

con rosmarino e pepeverde in grani

LA TAGLIATA AL RADICCHIO DI TREVISO 43.

con radicchio a julienne

LA TAGLIATA AL CHIANTI 43.

con crema al Chianti (riduzione di Vino Rosso)

LA TAGLIATA TRICOLORE 45.

con rucola, pomodorini e scaglie di grana

LA TAGLIATA AI PORCINI 55.

con porcini trifolati

L'HAMBURGER DI MANZO IRLANDESE 16.

con salsa al peperosa, salsa aioli, insalata, pomodori e patatine fritte

# DALLA BRACE DI LAVA

## I NOSTRI CAPOLAVORI

LA COSTATA 5.3 all'hg

500/600 gr circa. Di scottona ben frollata. Servita scaloppata sulla ghisa

LA FIORENTINA 5.5 all'hg

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

IL TOMAHAWK 6.5 all'hg

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

IL PICANHAO 7 all'hg

Porzioni da 500gr. Picanha di Manzo dry-aged.

La frollatura a secco conferisce alla carne morbidezza, succulenza e sapore. Servita scaloppata sulla ghisa. PRODOTTO SOGGETTO A DISPONIBILITA'

LA GROPPONA 50.

600gr circa. Bisteccona di controfiletto di manzo senza osso.

Servita scaloppata sulla ghisa

VERIFICA CON LO STAFF LA PRESENZA DI FIORENTINE E  
COSTATE DI RAZZE INTERNAZIONALI PREGIATE

# NON SOLO MANZO

## IL FILETTO DI CANGURO AUSTRALIANO 25.

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 ALLA GRIGLIA 22.

500gr circa. 20 min di cottura.

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

## LE COSTINE BBQ 18.

Mezza bafra di Costine di Maiale Italiano con salsa Barbecue fatta da noi. Cottura lenta e prolungata in forno per una tenerezza pazzesca. Con contorno a scelta tra patatine fritte, insalata o fagioli all'uccelletta

# NON SOLO CARNE

## L'INSALATA ETRUSCA 15.

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

## LA TAGLIATA DI SCAMORZA 15.

Su letto di verdure grigliate


# I NOSTRI CONTORNI

LE PATATINE FRITTE 5.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA 4,5.

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5.

RADICCHIO TREVISANO AL FORNO 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 CUGUSI DA MONTEPULCIANO (SI)

PECORINO Crosta Rossa 8.

6 mesi di stagionatura

PECORINO Crosta Nera 9.

12 mesi di stagionatura

BIS DI PECORINI 6 e 12 mesi 10.

---

IL PECORINO DI PIENZA GRAN RISERVA 12.

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

# 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.

NEGRONI o NEGRONI SBAGLIATO 8.

## LE BIRRE in bottiglia

contengono glutine

MENABREA BIONDA da 33cl 5.

MENABREA ROSSA da 33cl 5.

WEISS-BIER birra di frumento da 50cl 8.

## CAFFÈ E LIQUORI

ESPRESSO 2.

AMARI E GRAPPE 4.

CAFFÈ CORRETTO 3.

AMARI E GRAPPE PREMIUM 5/6.

COGNAC 5

LA MORETTA DEI PESCATORI DI FANO 4.5

SANTO SPIRITO FRESCOBALDI 6.

THE VERDE O NERO 3.

CAFFÈ FREDDO 3.

CAFFÈ SHAKERATO CON

BAILEYS 5.

PASSITO DI PANTELLERIA DOCG Cantina

Pellegrino 1880 7.

VINO CHINATO 6

BAROLO CHINATO 8.

CONSULTA IL MENU DEI DOLCI PER I NOSTRI RUM E WHISKEY

PANE E COPERTO 2.

SEMPRE E COMUNQUE, ANCHE IN MANCANZA DI ESPRESSO ASTERISCO \* INDICATIVO SULLA VOCE DEL MENU INTERESSATA, LE PATATINE FRITTE, IL CANGURO, IL GALLETTO 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 22.00