



# A PRANZO DA

# Mangiafuoco

B R A C E R I E

## PRIMI PIATTI

- RISOTTO DEL GIORNO 10.  
PASTA DEL GIORNO 10.  
PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA  10.  
PAPPA AL POMODORO  10.


## LE NOSTRE SPECIALITÀ

- LA COSTATA DI SCOTTONA** 25.  
CIRCA 500GR, CON PATATINE, VERDURE  
GRIGLIATE O FAGIOLI E CALICE DI VINO
- POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO** 15.  
CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA
- MANGIABURGER** TUTTO FATTO IN CASA 15.  
PANINO, 150 GR DI BURGER DI MANZO, INSALATA,  
FORMAGGIO, CIPOLLE CARAMELLATE, PANCETTA  
CROCCANTE E SALSA MANGIAFUOCO. SERVITO  
CON PATATINE FRITTE
- TARTARE IN CAMICIA** 16.  
TARTARE DI FASSONA CON SENAPE E CAPPERI, UOVO  
IN CAMICIA SU PANE CROCCANTE CON INSALATINA
- AVOTOAST IN CAMICIA**  13.  
UOVO IN CAMICIA, GUACAMOLE E ERBA CIPOLLINA  
SU PANE CROCCANTE CON INSALATINA
- COSTINE IN SALSA BARBECUE** 16.  
CON PATATINE, FAGIOLI O INSALATA
- GALLETTO VALLESPLUGA ALLA GRIGLIA** 20.  
CON PATATINE, FAGIOLI O INSALATA. 15 MINUTI DI COTTURA

## BEVANDE

- ACQUA MICROFILTRATA 0,75 1.5  
QUARTINO DI VINO 3  
BIBITA / BIRRA IN LATTINA 3  
CAFFÈ 1.5      COPERTO 1.5

## SECONDI PIATTI

- IL ROAST-BEEF** 12.  
CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E POMODORINI
- HAMBURGER DI MANZO** 10.  
CON PATATINE, FAGIOLI O INSALATA
- PROSCIUTTO DI PRAGA ALLA GRIGLIA** 10.  
CON PATATINE, FAGIOLI O INSALATA
- LA BATTUTA A CRUDO** 12.  
CON INSALATA E POMODORINI
- POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO** 10.  
CON PATATINE, FAGIOLI O INSALATA
- LA TRIPPA ALLA TOSCANA** 15.  
CON FAGIOLI CANNELLINI E GREMOLADA
- IL TONNATO MANGIAFUOCO** 13.  
CON INSALATA E POMODORINI
- BOCCONCINI DI POLLO DELLO CHEF** 13.  
CON RISO BASMATI
- LA TAGLIATA DI SCAMORZA**  12.  
SU LETTO DI VERDURE GRIGLIATE

- INSALATONA MANGIAFUOCO** 12.  
COMPONILA TU CON IL MENU INSALATA  
(CHIEDILO AL NOSTRO STAFF)

- MENU COMPLETO** 20.  
PRIMO PIATTO E SECONDO CON CONTORNO  
ACQUA CAFFÈ

- MENU PIATTO UNICO** 15.  
PRIMO A SCELTA TRA RISOTTO O PASTA E SECONDO  
CON CONTORNO ACQUA E CAFFÈ