

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 AFFINCHÈ 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'

FERMI

GEWÜRZTRAMINER D.O.C. LT 0.75 30.

RIBOLLA GIALLA D.O.C. LT 0.75 25.

ROSÈ D.O.C.G. LT 0.75 20.

BOLLICINE

SPUMANTE BRUT LT 0.75 18.

PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G LT 0.75 20.

BERLUCCHI CUVEÈE IMPERIALE BRUT LT 0.75 35.

CHAMPAGNE AOC VEUVE CLIQUOT LT 0.75 90.

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 NOSTRA LISTA DEI VINI È VOLUTAMENTE MOLTO RISTRETTA. QUESTO PERCHÈ QUI, DA MANGIAFUOCO BRACERIE, SEI LIBERO DI.. BYOB! COS'È BYOB? È 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 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 11.

FINOCCHIONA I.G.P DEL MONTE SAN SAVINO 11.

CACCIATORINO DI CINGHIALE 11.

SALAME DI FELINO I.G.P. 11.

SPECK DEL TRENINO 11.

COPPA PIACENTINA 11.

SALUMI MISTI CON SALSICCIA E PECORINO 13.5

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO 14.

CON MISTICANZA E SCAGLIE DI PECORINO TOSCANO

IL GRAN MISTO MANGIAFUOCO 14.5

**SELEZIONE DI SALUMI. BRUSCHETTE E CROSTINI CON
PECORINO DI MONTEPULCIANO E CONFETTURA**

minimo per due persone, prezzo per persona

PRIMA DELLA CARNE

I CROSTINI

IL CROSTINO TOSCANO 8.

L'ORIGINALE COI FEGATINI DI POLLO

LA BRUSCHETTA 7. 

CON POMODORINI E BASILICO

IL CROSTINO APE E CAPRA 8. 

CON CAPRINO STAGIONATO E MIELE

IL CROSTONE DI MONTALCINO 9.

CON SALSICCIA DI ALTOPASCIO E PECORINO

IL CROSTINO NAPOLETANO 9.  

CON FRIARIELLI SALTATI E PROVOLA AFFUMICATA

IL CROSTINO IBERICO 10.

CON LARDO DI PATANEGRA, MIELE E NOCI

I PECORINI DEL NONNO COSTANTINO PUTZULU

Famiglia sarda che produce pecorini in Toscana dagli anni '60

DA MONTEPULCIANO (Siena)

PECORINO Crosta Rossa 9. 6 mesi di stagionatura

PECORINO Crosta Nera 11. 12 mesi di stagionatura

BIS DI PECORINI 6 e 12 mesi 12.

IL PECORINO DEL MESE 12/15

VERIFICA CON LO STAFF COSA CI HA MANDATO IL CASEIFICIO DI SPECIALE!

PRIMA DELLA CARNE

LE ZUPPE

SERVITE CON CROSTINI DI PANE

LA ZUPPA DI FAGIOLI ALLA TOSCANA 12. 

DALLA RICETTA DELLA NONNA ADRIANA

LA PAPPÀ AL POMODORO 12. 

LA TRIPPA ALLA TOSCANA 17.

CON FAGIOLI CANNELLINI E GREMOLADA. DALLA RICETTA DELLA
NONNA ELIA

LA ZUPPA ANDINA 16.

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 RIBOLLITA 12. 

A BASE DI CAVOLO NERO, VERZE, FAGIOLI CANNELLINI, PATATE E
POMODORI.

LE POLPETTE DELLA ZIA ROSETTA AL SUGO 13.

LE CLASSICHE POLPETTE AL SUGO

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, WORCHESTERSHIRE SAUCE, OLIO EVO E TUORLO D'UOVO

LA TARTARE IN CAMICIA 22. **NOVITA'**

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CONDITA CON CAPPERI E SENAPE E UOVO IN CAMICIA SU CROSTONE DI PANE.

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 VERDURINE 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' - PEPPEROSA - 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 AIOLÌ. 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

LA TAGLIATA CLASSICA 40.

CON ROSMARINO E PEPEVERDE IN GRANI

LA TAGLIATA AI PORCINI 58.

CON PORCINI TRIFOLATI

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 AL RADICCHIO 43.

CON RADICCHIO A JULIENNE

L'HAMBURGER DI MANZO IRLANDESE 18.

CON SALSA AL PEPEROSA. SALSA AIOLÌ. INSALATA. POMODORI E PATATINE FRITTE

**NON
LA
CLASSICA
TAGLIATA**

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 7.5 all'hg PRODOTTO SOGGETTO A DISPONIBILITA'

PORZIONI DA 500GR. PICANHA DI MANZO DRY-AGED.

LA FROLLATURA A SECCO CONFERISCE ALLA CARNE MORBIDEZZA, SUCCULENZA E SAPORE. SERVITA SCALOPPATA SULLA GHISA.

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 27.

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 GALLETO ALLA GRIGLIA 22.

500GR CIRCA. 20 MIN DI COTTURA.

GALLETO 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 18.

A SCELTA TRA SALSA BBQ O AL NATURALE

MEZZA BAFFA DI COSTINE DI MAIALE ITALIANO. COTTURA LENTA E PROLUNGATA IN FORNO PER UNA TENEREZZA PAZZESCA ULTIME CON SALSA BARBECUE FATTA DA NOI CON CONTORNO A SCELTA TRA PATATINE FRITTE. INSALATA O FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

LA SCAMERITA 18.

COPPA DI MAIALE GRIGLIATA. CON CONTORNO A SCELTA TRA PATATINE FRITTE. INSALATA O FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

NON SOLO CARNE

LA CARCIOFARA 15.

SOTTILI FETTE DI CARCIOFI FRESCHI CON SCAGLIE DI GRANA PADANO

L'INSALATA ETRUSCA 15.

CON INSALATA MISTA, POMODORI CILIEGINO, CUBETTI DI PECORINO TOSCANO, 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

LE BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE

ECOSOSTENIBILE ALMA 0.75 2.5

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA 0.33LT 3.5

SPRITZ APEROL ◦ CAMPARI 7.

NEGRONI ◦ NEGRONI SBAGLIATO 8.

LE BIRRE in bottiglia

CONTENGONO GLUTINE

La BIONDA da 33cl 5.5

La ROSSA da 33cl 5.5

WEISS-BIER BIRRA DI FRUMENTO DA 50 CL 8.

La ANALCOLICA da 33cl 6

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 2.5

**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 ESPRESSE 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**