

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 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	20.
SANTA CRISTINA I.G.T. LT.O.75	23.
CHIANTI GALLONERO D.O.C.G LT 0.75	18.
LACRIMA DI MORRO D' ALBA D.O.C. LT 0.75	32.
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.LT 0.75	33.
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C..LT 0.75	33.
CHIANTI NIPOZZANO FRESCOBALDI D.O.C.G LT 0.75	42.
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	17.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA LT 0.375	27.

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	25.

BOLLICINE

SPUMANTE BRUT LT 0.75	18.	MOSCATO D'ASTI LT 0.75	25.
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G LT 0.75	22.		
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? 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 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 TRENTINO 11.

COPPA PIACENTINA 11.

SALUMI MISTI CON SALSICCIA E PECORINO 13.5

PALETA DI PATANEGRA, 50% IBERICO BELLOTA 25.

SERVITO CON PANE CALDO. PORZIONE DA 100 GR

IL GRAN MISTO MANGIAFUOCO 14.5

**SELEZIONE DI SALUMI. BRUSCHETTA AL POMODORO. CROSTINO
TOSCANO E APE E CAPRA CON PECORINO DI MONTEPULCIANO E
CONFETTURA FATTA IN CASA**

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 10.

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

PRIMA DELLA CARNE LE ZUPPE

PROVALE ANCHE TIEPIDE

SERVITE CON CROSTINI DI PANE

LA ZUPPA DI FAGIOLI ALLA TOSCANA 12. 

RICETTA DELLA NONNA ADRIANA. CON FAGIOLI CANNELLINI, AGLIO E SALVIA

LA PAPPÀ AL POMODORO 12. 

LA ZUPPA ANDINA 16. 

CON CARNE DI MANZO, PEPERONCINO E FAGIOLI ROSSI.

RICETTA DI PEDRO. AMICO CILENO ED EX MAESTRO DI SCI

LA TRIPPA ALLA TOSCANA 18.

DALLA RICETTA DELLA NONNA ELIA. CON FAGIOLI CANNELLINI E GREMOLADA

IL TONNATO MANGIAFUOCO 16.

CON LONZA DI MAIALE E SALSA TONNATA ORIGINALE

IL CARPACCIO DI MANZO 14.

CON CITRONETTE

LE POLPETTE DELLA ZIA ROSETTA AL SUGO 9.

LE CLASSICHE POLPETTE AL SUGO

NON SOLO CARNE

L'INSALATA CAPRESE 15.

CON INSALATA, POMODORINI, MOZZARELLA DI
BUFALA, OLIVE E CROSTINI

L'INSALATA ETRUSCA 15.

CON INSALATA, POMODORINI, CUBETTI DI PECORINO
TOSCANO, OLIVE RIVIERA E NOCI

LA TAGLIATA DI SCAMORZA 15.

SU LETTO DI VERDURE GRIGLIATE

I PECORINI DI NONNO PUTZULU

Famiglia sarda che produce pecorini in Toscana dagli anni '60

DA MONTEPULCIANO (Siena)

PECORINO Crosta Rossa 10.

PECORINO Crosta Nera 12.

BIS DI PECORINI 6 e 12 mesi 12.

IL GRAN RISERVA 18 mesi 14.

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

LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON MISTICANZA E POMODORI

OTTIMA IDEA COME ANTIPASTO

LA TARTARE CLASSICA 23.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON ACCIUGHE, CAPPERI, CIPOLLINE, SENAPE, TABASCO, WORCHESTERSHIRE SAUCE, OLIO EVO E TUORLO D'UOVO

LA TARTARE IN CAMICIA 23.

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

LA BATTUTA A CRUDO 23.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON OLIO EVO E SALE

LA BATTUTA RUE MADELEINE 26.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON ACCIUGHE, PREZZEMOLO, OLIO EVO E LA RARA E PREGIATISSIMA SENAPE MAILLE AL TARTUFO

LA TRIBATTUTA 26.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON TRITO DI MOZZARELLA DI BUFALA E TRITO DI POMODORINI CON AGLIO E BASILICO

LA TARTARE KYOTO 23.

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 23.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON GUACAMOLE, LIME, PEPERONCINO E OLIO EVO

LA TARTARE DELLE LANGHE 23.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON OLIO TARTUFATO, ACCIUGHE E GRANA PADANO IN SCAGLIE E OLIO EVO

LA TAR-TACOS 23.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON FAGIOLI MEXICAN-STYLE, JALAPEÑOS, NACHOS DI MAIS, GUACAMOLE E OLIO EVO

LA TARTARE SALERNO-REGGIOCALABRIA 24.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON 'NDUJA CALABRESE CIALDA DI CACIOCAVALLO E OLIO EVO

LA TARTARE MEDITERRANEA 23.

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A MANO CON TRITO DI POMODORI SECCHI TARANTINI, OLIO EVO E CAPPERI DI PANTELLERIA

DALLA BRACE DI LAVA

I CONTROFILETTI circa 200gr

IL CLASSICO 19.

CON PATATINE FRITTE

L'ANTICO 19.

CON VERDURINE SALTATE E PATATINE FRITTE

L'AIOLI' 19.

CON MAIONESE AGLIATA E PATATINE FRITTE

L'INZICCATO AL PEPEVERDE 19.

CON PEPEVERDE IN GRANI E PATATINE FRITTE

L'ARGENTINO 19. 

CON CHIMICHURRI (SALSA VERDE PICCANTE) E PATATINE FRITTE

IL FIESOLANO 19.

CON CREMA AL CHIANTI E FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

IL TRICOLORE 23.

CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA E PATATINE FRITTE

IL CAMPAGNOLO 26

CON PORCINI TRIFOLATI E PATATINE FRITTE

IL DOPPIO controfiletto da 300gr 28.

con patatine fritte. ASSOLUTAMENTE AL SANGUE

IL DOPPIO 30.

ALL' ANTICO – INZICCATO – AIOLI' – FIESOLANO – ARGENTINO

IL DOPPIO Tricolore 32.

IL DOPPIO Campagnolo 36.

DALLA BRACE DI LAVA

I FILETTI circa 200gr

IL FILETTO ALLA BRACE 26.

CON PATATINE FRITTE O RADICCHIO AL FORNO

IL FILETTO DEL BOSCO 34.

CON PORCINI TRIFOLATI

IL CANNIBALE 26.

A FETTE. CON SALSA AIOLÌ. INSALATA POMODORI E PATATINE

LO ZOLA' 26.

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 42.

CON ROSMARINO E PEPEVERDE IN GRANI

LA TAGLIATA AI PORCINI 58.

CON PORCINI TRIFOLATI

LA TAGLIATA AL CHIANTI 45.

CON CREMA AL CHIANTI (RIDUZIONE DI VINO ROSSO)

LA TAGLIATA TRICOLORE 47.

CON RUCOLA. POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA

L'HAMBURGER DI MANZO 18.

CON SALSA AIOLÌ. INSALATA. POMODORINI E PATATINE FRITTE

**NON
LA
CLASSICA
TAGLIATA**

DALLA BRACE DI LAVA

I NOSTRI CAPOLAVORI

LA COSTATA 5.7 all'hg

DA 500 GR CIRCA. BEN FROLLATA. SERVITA SCALOPPATA SULLA GHISA

LA FIORENTINA 6. all'hg

1 / 1.2 KG CIRCA. 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 8.5 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 52.

600GR CIRCA. BISTECCONA DI CONTROFILETTO DI MANZO SENZA OSSO. SERVITA SCALOPPATA SULLA GHISA

NON SOLO MANZO

dalla brace di Lava

IL FILETTO DI CANGURO AUSTRALIANO 27.

SERVITO SOLO AL SANGUE. CARNE MOLTO MAGRA E DAL SAPORE FERROSO. CONTORNO A SCELTA TRA VERDURE GRIGLIATE PATATINE FRITTE, INSALATA O FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

IL GALLETTO ALLA GRIGLIA 22.

500GR CIRCA. 15 MIN DI COTTURA.

GALLETTO VALLESPLUGA ITALIANO COTTO A BASSA TEMPERATURA E POI GRIGLIATO. CON CONTORNO A SCELTA TRA VERDURE GRIGLIATE, PATATINE FRITTE, INSALATA O FAGIOLI ALL'UCCELLETTA. SERVITO CON SALSA CHIMICHURRI

I NOSTRI CONTORNI

IL PURÉE DI PATATE FRESCHE 7.

NON SOSTITUIBILE NEI PIATTI- SOLO EXTRA

LE PATATINE FRITTE 5.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA 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 2.5

CAFFÈ AL GINSENG / ORZO 3.5

CAFFÈ CORRETTO 3.

AMARI E GRAPPE 4.5

AMARI E GRAPPE PREMIUM 5.5/10.

COGNAC 5

LA MORETTA DEI PESCATORI DI FANO 5.

SANTO SPIRITO FRESCOBALDI 6.

THE VERDE O NERO 3.5

CAFFÈ FREDDO 3.5

CAFFÈ SHAKERATO CON

BAILEYS 5.5

PASSITO DI PANTELLERIA DOCG Cantina

Pellegrino 1880 7.

BAROLO CHINATO 10.

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 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**