

DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

ABBIAMO PENSATO MANGIAFUOCO COME
UN PICCOLO "RIFUGIO"
DOVE POTER GUSTARE CARNI, SALUMI, FORMAGGI
E DOLCI DI ALTA QUALITÀ, BEVENDO BUON VINO
O UN APERITIVO, E 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**



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

I VINI ROSSI

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. LT 0,75	28.
LAMBRUSCO LT 0,75	20.
SANTA CRISTINA I.G.T. LT. 0,75	23.
CHIANTI DELLA CASA 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.



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

I VINI BIANCHI E ROSÉ

GEWÜRZTRAMINER D.O.C. LT 0,75	30
RIBOLLA GIALLA D.O.C. LT 0,75	25
ROSÉ 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 CUVÉE IMPERIALE BRUT LT 0,75	35
CHAMPAGNE AOC VEUVE CLICQUOT LT 0,75	90

AL CALICE

CALICE DI CHIANTI DELLA CASA, VINO BIANCO O SPUMANTE	6
CALICE DI RIPASSO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.	8



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

B.Y.O.B.

COME AVRETE NOTATO, LA NOSTRA LISTA DEI VINI È VOLUTAMENTE MOLTO SELEZIONATA. QUESTO PERCHÉ 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 ACQUISTATO 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 LT. 0,75
SOLO PER VINO**

VIETATO INTRODURRE BOTTIGLIE DI ALTRO GENERE



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

PRIMA DELLA CARNE

I SALUMI

SALSICCIA CRUDA DI ALTOPASCIO 11,5

FINOCCHIONA I.G.P. 11,5
del Monte San Savino

CACCIATORINO DI CINGHIALE 12

SALAME DI FELINO I.G.P. 13

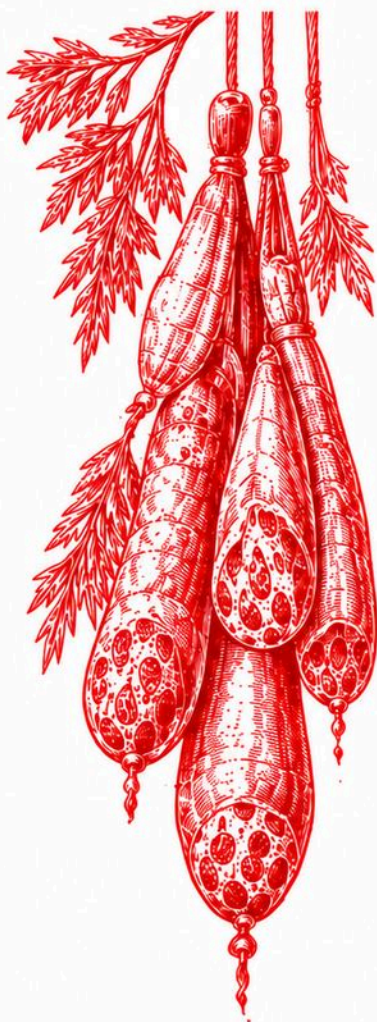
SPECK DEL TRENTINO 11,5

COPPA PIACENTINA 11,5

SALUMI MISTI 14
con salsiccia e pecorino

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

PALETA DI PATANEGRA 25
50% iberico bellota
servito con pane caldo, porzione da 100 gr



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

I CROSTINI

IL CROSTINO TOSCANO

l'originale coi fegatini di pollo

8

LA BRUSCHETTA



con pomodorini e basilico

8

IL CROSTINO APE E CAPRA



con caprino stagionato e miele

8

IL CROSTONE DI MONTALCINO

con salsiccia di Altopascio e pecorino

10

IL CROSTINO NAPOLETANO



con friarielli saltati e provola affumicata

10

IL CROSTINO IBERICO

con lardo di Patanegra, miele e noci

10



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

LE ZUPPE

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



CON POMODORI PELATI E PANE

LA ZUPPA ANDINA 16



RICETTA DI PEDRO. CON CARNE TRITA DI MANZO,
PEPERONCINO E FAGIOLI ROSSI

LA TRIPPA ALLA TOSCANA 18

RICETTA DELLA NONNA ELIA,
CON FAGIOLI CANNELLINI E GREMOLADA

LA RIBOLLITA 14



CON CAVOLO NERO, VERZA, FAGIOLI CANNELLINI,
POMODORI E PATATE



LE POLPETTE DELLA ZIA ROSETTA AL SUGO

9

LE CLASSICHE POLPETTE AL SUGO

DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

NON SOLO CARNE

LA CARCIOFARA

CARCIOFI FRESCHI A FETTINE SOTTILI CON SCAGLIE DI GRANA

15.

L'INSALATA CAPRESE

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

15.

LA POLENTA CON LO ZOLA

17.

LA POLENTA COI PORCINI

18.

LA TAGLIATA DI SCAMORZA

SU LETTO DI VERDURE GRIGLiate

15.

I PECORINI DI NONNO PUTZULU

Famiglia sarda che produce pecorini in Toscana dagli anni '60
DA MONTEPULCIANO (Siena)

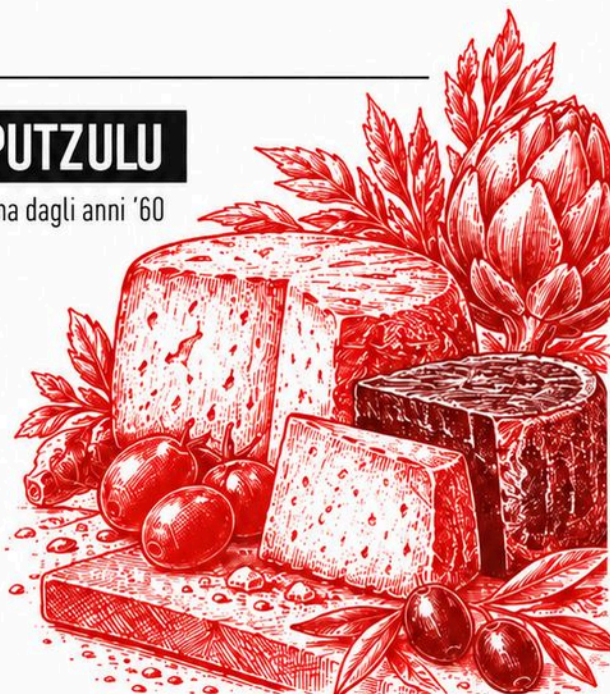
PECORINO Crosta Rossa 10.

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!



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

LE CARNI CRUDE

GUARNITE CON MISTICANZA E POMODORI • OTTIMA IDEA COME ANTIPASTO

LA TARTARE CLASSICA

fassona piemontese battuta a mano con acciughe, capperi, cipolline, senape, tabasco, worchestershire sauce, olio EVO e tuorlo d'uovo

24.

LA TARTARE IN CAMICIA

fassona piemontese battuta a mano con capperi e senape e uovo in camicia su crostone di pane

24.

LA BATTUTA A CRUDO

fassona piemontese battuta a mano con olio EVO e sale

24.

LA TARTARE KYOTO

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

24.

LA TARTARE CANCUN

fassona piemontese battuta a mano con guacamole, lime, peperoncino e olio EVO

24.

LA TARTARE DELLE LANGHE

fassona piemontese battuta a mano con olio tartufato, acciughe e Grana Padano in scaglie e olio EVO

24.

LA TARTARE MEDITERRANEA

fassona piemontese battuta a mano con trito di pomodori secchi tarantini, olio EVO e capperi di Pantelleria

24.



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

DALLA BRACE DI LAVA

I CONTROFILETTI

IL CLASSICO

con patatine fritte

20.

L'ANTICO

con verdure saltate e patatine fritte

20.

L'AIOLÌ

con maionese agliata e patatine fritte

20.

L'INZICCATO AL PEPEVERDE

con pepeverde in grani e patatine fritte

20.

L'ARGENTINO

con chimichurri (salsa verde piccante) e patatine fritte

20.

IL TRICOLORE

con rucola, pomodorini e scaglie di grana e patatine fritte

24.

IL CAMPAGNOLO

con porcini trifolati e patatine fritte

27.

TANTA FAME? FALLO DOPPIO!!

IL DOPPIO CONTROFILETTO DA 300GR

con patatine fritte. assolutamente al sangue

29.

IL DOPPIO

all'antico - inziccato - aioli - argentino

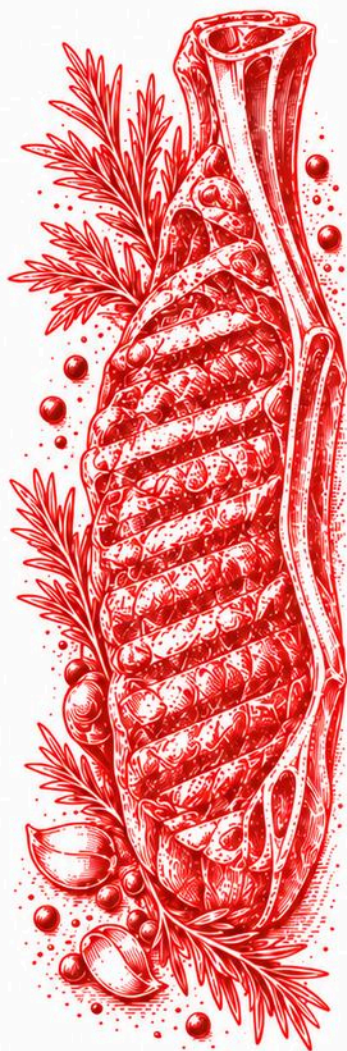
31.

IL DOPPIO TRICOLORE

33.

IL DOPPIO CAMPAGNOLO

37.



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco

B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

DALLA BRACE DI LAVA

I FILETTI

- | | |
|---|-----|
| IL FILETTO ALLA BRACE
con patatine fritte o radicchio al forno | 28. |
| IL FILETTO DEL BOSCO
con porcini trifolati | 35. |
| IL CANNIBALE
a fette, con salsa aioli, insalata pomodori e patatine | 28. |
| LO ZOLÀ
a fette, con crema al gorgonzola e patatine fritte | 28. |

LE TAGLIATE - PER 2 PERSONE

fettine sottili di scamone cotte sul piatto di portata

- | | |
|---|-----|
| LA TAGLIATA CLASSICA
con rosmarino e pepeverde in grani | 42. |
| LA TAGLIATA AI PORCINI
con porcini trifolati | 58. |
| LA TAGLIATA TRICOLORE
con rucola, pomodorini e scaglie di Grana | 47. |

-
- | | |
|--|-----|
| L'HAMBURGER DI MANZO
con salsa aioli, insalata, pomodorini e patatine fritte | 18. |
|--|-----|



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

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

LA PICANHA DRY-AGED

9. all'hg

prodotto soggetto a disponibilità. 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. bistecca di controfiletto di manzo senza osso.
servita scaloppata sulla ghisa



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

DALLA BRACE DI LAVA

NON SOLO MANZO

IL FILETTO DI CANGURO AUSTRALIANO

27.

prodotto soggetto a disponibilità.

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



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

I NOSTRI CONTORNI

LE PATATINE FRITTE 5.5

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA 5.5

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 5.5

RADICCHIO TREVISANO AL FORNO 5.5

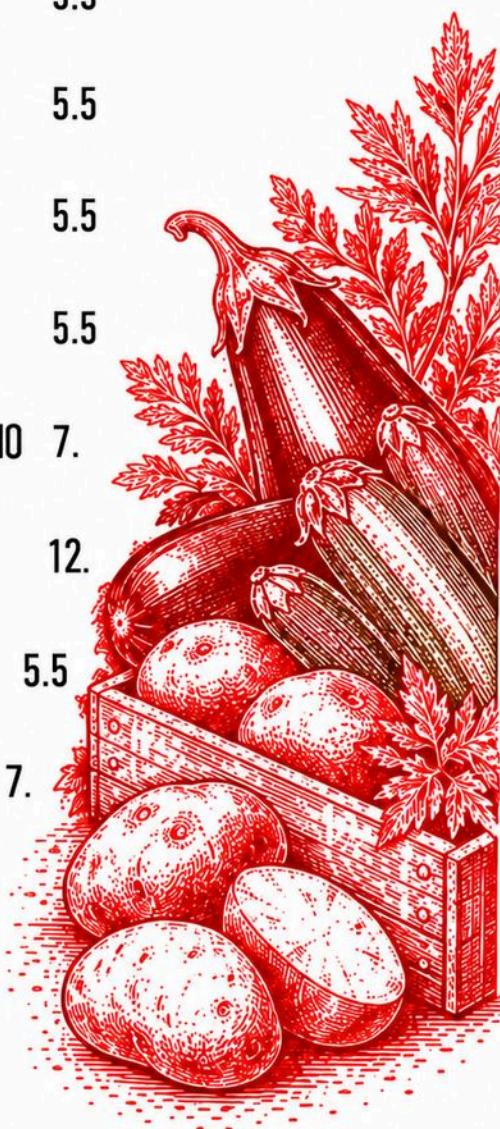
FRIARIELLI SALTATI AGLIO OLIO PEPERONCINO 7.

PORCINI TRIFOLATI 12.

INSALATA MISTA O VERDE 5.5

LA SCAPECE A MODO NOSTRO 7.

melanzane e zucchini grigliate, marinate
in olio evo, aceto, aglio, menta e peperoncino
con bruschetta



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco

B R A C C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

LE BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E FRIZZANTE ECOSOSTENIBILE ALMA 0,75	2.5
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA 0.33LT	3.5
SPRITZ APEROL o CAMPARI	7.
NEGRONI o NEGRONI SBAGLIATO	8.

LE BIRRE in bottiglia

contengono glutine

La BIONDA da 33cl	5.5
La ROSSA da 33cl	5.5
La IPA da 33cl	5.5
WEISS-BIER BIRRA DI FRUMENTO DA 50 CL	8.
La ANALCOLICA da 33cl	6.

CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ NESPRESSO	2.5
THE VERDE O NERO	3.5
CAFFÈ CORRETTO	3.
CAFFÈ FREDDO	3.5
AMARI E GRAPPE	5
AMARI E GRAPPE PREMIUM	5.5/10.
BAILEYS	5.5
COGNAC	5
PASSITO DI PANTELLERIA DOCG Cantina Pellegrino 1880	7.
SANTO SPIRITO FRESCOBALDI	6.
BAROLO CHINATO	10.

CONSULTA IL MENU DEI DOLCI PER I NOSTRI RUM E WHISKEY

PANE E COPERTO	2.5
----------------	-----



DAL
1951
A
MILANO

Mangiafuoco
B R A C E R I E

CUCINA
TOSCANA
E BRACE

INFORMAZIONI

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

