

牛目焰

烤肉

Flame Craft BBQ



AVVISO ALLERGENI

Food Allergy Notice

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

ALLERGENI PRINCIPALI

Main Allergens



① Cereali contenenti glutine
Cereals (gluten)



② Crostacei
Crustaceans



③ Uova
Eggs



④ Pesce
Fish



⑤ Arachidi
Peanuts



⑥ Soia
Soybeans



⑦ Latte
Milk



⑧ Frutta a guscio
Nuts



⑨ Sedano
Celery



⑩ Senape
Mustard



⑪ Semi di sesamo
Sesame



⑫ Solfiti
Sulphites



⑬ Lupino
Lupin



⑭ Molluschi
Molluscs

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La (*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

I prodotti a base di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.



il prodotto potrebbe essere congelato

Si avvisa la gentile clientela negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

01/

ANTIPASTI

APPETIZERS

INVOLTINO PRIMAVERA

INVOLTINO PRIMAVERA CON VERDURE FRITTO
FRIED SPRING ROLLS



€ 5.00



TAKOYAKI

POLPETTE DI POLIPO FRITTE CON MAIONESE
TAKOYAKI



€ 6.00



TENDINI DI MANZO BRASATI

BRAISED BEEF TENDON



€ 10.00



TRIPPA DI MANZO FREDDA

COLD BEEF TRIPE SALAD



€ 10.00



MANZO BRASATO

BRAISED BEEF SLICES



€ 9.00



INSALATA DI CAVOLO VIOLA

INSALATA VIOLA CON MELA, SALSA ARACHIDI
E SESAMO

APPLE & RED CABBAGE SALAD



€ 8.00



ZAMPETTE DI POLLO PICCANTI

ZAMPE DI GALLINA SOTTO ACETO E LIMONE
SPICY PICKLED CHICKEN FEET



€ 9.00



MAIS SALE PEPE

MAIS SALTATO CON SALE E PEPE
SALT & PEPPER CORN KERNELS



€ 7.00



GOMA WAKAME

INSALATA DI ALGHE
JAPANESE SEAWEED



€ 5.00



GERMOGLI MARINATA

GERMOGLI CON CAROTE
KOREAN-STYLE BEAN SPROUTS



€ 6.00



EDAMAME

FAGIOLINI DI SOIA VERDE BOLLITI
PLAIN EDAMAME



€ 6.00



EDAMAME PICCANTE

SPICY EDAMAME



€ 6.00



KIMCHI

VERDURA COREANA PICCANTE
KIMCHI



€ 7.00



RAPA MARINATA

PICKLED RADISH



€ 5.00



CETRIOLO MARINATO

CETRIOLO CON ARACHIDI E SALSA PICCANTE
SMASHED CUCUMBER SALAD



€ 5.00



ALETTE DI POLLO FRITTE

FRIED CHICKEN WINGS



€ 8.00



NUGGETS DI POLLO

CHICKEN NUGGETS



€ 8.00



PATATINE

PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES



€ 5.00



02/ ZUPPE SOUPS

ZUPPA DI MISO

ZUPPA CON ALGHE E TOFU
JAPANESE MISO SOUP



€ 5.00



ZUPPA DI MANZO

ZUPPA CON MANZO E CAROTE BIANCHE
BEEF BONE SOUP



€ 7.00



03/

MANZO

BEEF

WAGYU JAPAN

JAPANESE WAGYU

€ 28.00



FESA DI SPALLA

FESA SPALLA DI BOVINO E ORIGINAL
ORIGINAL BEEF SHOULDER

€ 12.00



LINGUA SPESSA

LINGUA DI MANZO E ORIGINAL
EXTRA-THICK CUT BEEF TONGUE

€ 12.90



REALE NEVE

MANZO CON FORMAGGIO
CHEESE-TOPPED CHUCK EYE STEAK



€ 10.00

MANZO ANANAS

PINEAPPLE BEEF CUBES



€ 10.00



MANZO LIME MENTA

MANZO CON LIMONE E MENTA
MINT & LEMON BEEF

SO:

€ 9.00



MANZO CIPOLLA

MANZO CON CIPOLLA
CUMIN & ONION BEEF



€ 8.00



FIOCCO DI BOVINO

FIOCCO DI BOVINO E ORIGINAL
BEEF FLAKE

€ 10.00



ANGUS SIRLOIN

FETTE DI ANGUS E ORIGINAL
ANGUS SIRLOIN

€ 19.90



PICANHA

PICANHA DI MANZO E ORIGINAL
PREMIUM TOP SIRLOIN

€ 15.90



LINGUA SPECIAL HOT

LINGUA DI MANZO CON SALSA PICCANTE
SPECIAL FLAVOR THIN-SLICED
BEEF TONGUE



€ 7.00



INVOLTINO DI MANZO CON ENOKI

MANZO CON ENOKI
BEEF BELLY WRAPPED ENOKI MUSHROOMS

€ 9.00



ALETTA DI ANGUS BEEF

ANGUS BEEF WING

€ 18.00



FIOCCO PEPENERO

FIOCCO DI MANZO CON PEPENERO
BLACK PEPPER BEEF BELLY



€ 8.00



FIOCCO SPECIAL

FIOCCO DI MANZO CON SALSA SPECIAL
SECRET-MARINATED BEEF BELLY



€ 8.00



FIOCCO ORIGINAL

PLAIN BEEF BELLY

€ 7.00



DIAFRAMMA AL BURRO

DIAFRAMMA AL BURRO E SOIA
BUTTER-MARINATED SKIRT STEAK



€ 12.90



PUNTINE PEPENERO

PUNTINE DI MANZO CON PEPENERO
BLACK PEPPER BEEF RIB FINGERS



€ 9.00



PUNTINE SPECIAL

PUNTINE DI MANZO CON SALSA SPECIA
SECRET-MARINATED BEEF RIB FINGERS



€ 9.00



PUNTINE ANANAS

PUNTINE DI MANZO CON ANANAS
PINEAPPLE-MARINATED BEEF RIB FINGERS



€ 10.00



PUNTINE ORIGINAL

PLAIN BEEF RIB FINGERS

€ 8.00



04/

MAIALE

PORK

PANCETTA HOT

PANCETTA DI MAIALE CON SALSA PICCANTE
SPICY MARINATED PORK BELLY



€ 8.00



PANCETTA

PANCETTA DI MAIALE E ORIGINAL
PREMIUM PORK BELLY
€ 7.00



INVOLTINO ENOKI

PANCETTA DI MAIALE CON ENOKI
PORK BELLY WRAPPED
ENOKI MUSHROOMS
€ 7.00



COPPA

UNCUT PORK SHOULDER BLADE

€ 9.00



COPPA SPECIAL

COPPA DI MAIALE E ORIGINAL
MARINATED PORK SHOULDER BLADE



€ 10.00



SALSICCIA DI MAIALE

PORK SAUSAGE

€ 8.00



SALSICCIA PORK

SALSICCIA DI MAIALE
MINI SAUSAGES

€ 7.00



05/

POLLO

CHICKEN

ALETTE ORLEANS

ALETTE DI POLLO CON SALSA ORLEANS
ORLEANS-STYLE CHICKEN WINGS



€ 8.00



POLLO AL PESTO

PETTO DI POLLO CON SALSA AL PESTO
PESTO-MARINATED CHICKEN BREAST



€ 9.00



PETTO AL PEPENERO

PETTO DI POLLO CON PEPENERO
BLACK PEPPER CHICKEN BREAST



€ 8.00



06/

FRUTTI DI MARE

SEA FOOD

GAMBERETTI

GREEN SHRIMP



€ 10.00



GAMBERONI ARGENTINI

ARGENTINE RED SHRIMP



€ 10.00



CIUFFI DI CALAMARO

SQUID TENTACLES



€ 10.00



ANGUILLA

EEL (GRILLED)



€ 12.00



GAMBERI SALE PEPE

GAMBERI SALTATI CON PEPERONI E CIPOLLA
SALT AND PEPPER SHRIMP



€ 10.00



07/

VERDURE

VEGETABLES

FETTE DI PATATE

SLICED POTATOES

€ 5.00



ZUCCHINE

ZUCCHINI

€ 5.00



CARDONCELLO

KING OYSTER MUSHROOMS

€ 5.00



FUNGHI ENOKI

ENOKI MUSHROOMS

€ 5.00



FUNGHI CHAMPIGNON

BUTTON MUSHROOMS

€ 5.00



FUNGHI ENOKI AL CARTOCCIO CON AGLIO

FUNGHI IN ALLUMINIO CON SALSA PICCANTE E AGLIO
ENOKI MUSHROOMS IN TIN FOIL



€ 7.00



MAIS AL CHEESE

MAIS AL CHEESE IN ALLUMINIO SULLA PIASTRA
CORN WITH CHEESE



€ 5.00



PATATE DOLCI

ROASTED SWEET POTATO

€ 6.00



INSALATA GENTILE

LETTUCE WRAPS

€ 3.00



08/

PRIMI

MAIN DISHES

SHAOMAI

RAVIOLI DI GAMBERI E CARNE DI MAIALE AL VAPORE
SHRIMP SHUMAI
(STEAMED PORK & SHRIMP DUMPLINGS)



€ 6.00



RAVIOLI DI VERDURE

RAVIOLI DI VERDURE AL VAPORE
VEGETABLE DUMPLINGS



€ 5.00



RAVIOLI DI CARNE

RAVIOLI CON CARNE DI MAIALE AL VAPORE
MEAT DUMPLINGS



€ 6.00



UDON SALTATO CON GAMBERI

UDON SALTATO CON GAMBERI VERDURE MISTE
STIR-FRIED UDON NOODLES



€ 10.00



RISO SALTATO CON ALGA NORI

RISO SALTATO CON ALGA NORI PROSCIUTTO E UOVA
SEAWEED FRIED RICE



€ 10.00



FRITTELLA DI KIMCHI

PIZZETTA CON KIMCHI COREANA
KIMCHI PANCAKE



€ 10.00



GYUDON

RISO CON MANZO CIPOLLA E UOVA
JAPANESE BEEF RICE BOWL



€ 14.00



SHIN RAMEN

SHIN RAMYUN INSTANT NOODLES



€ 13.00



RAMEN DI MANZO

NOODLES CON MANZO CAROTE BIANCO
CLEAR BROTH BEEF NOODLE SOUP



€ 13.00



RAMEN FRUIT

PASTA FREDDI CON MANZO, POMODORO,
ZUCCHINE E UOVA
KOREAN COLD NOODLES (NAENGMYEON)



€ 13.00



HAMBURGER DI MANZO

PANE CON MANZO FORMAGGIO, POMODORO
E INSALATA
BEEF HAMBURGER



€ 8.00



DONBURI CON TONKATSU

RISO COTOLETTA DI MAIALE. CAROTE .PATATE
E SALSA CURRY
JAPANESE PORK CUTLET RICE BOWL



€ 14.00



BIBIMBAP DI MANZO

RISO CON MANZO, ZUCCHINE, CAROTE,
GERMOGLI E UOVA
BEEF BIBIMBAP



€ 14.00



BIBIMBAP DI VERDURE

RISO CON ZUCCHINE. CAROTE. GERMOGLI E UOVA
KOREAN VEGETABLE BIBIMBAP



€ 13.00



RISO BIANCO

RICE

€ 2.00

