

---

FUOCO LENTO

---

# MENÙ

---

IMPOSSIBILE DESISTERE AL NOSTRO GUSTO INCONFONDIBILE



fuoco Lento

# ANTIPASTI

---

**TAGLIERE DI CRUDO D'OSVALDO AFFUMICATO** 7  
con burrata affumicata per 2  
20,00€

**TARTARE DI SCOTTONA 180G** 1, 3, 4, 7, 10, 12  
ciuffi di stracciatella, tartare di cetriolini e pomodori secchi, uovo pas-  
torizzato a cucchiaio, glassa di aceto balsamico, spaghetti di burro  
18,00€

**ARROSTICINI DI AGNELLO** (10pz)  
12,00€

**BRUSCHETTE**  
(4pz) stracciatella, emulsione di peperoni e birra, pepe tostato  
8,00€

**ANTIPASTO MISTO** 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14  
fiori di zucca, jalapenos, anelli di cipolla  
8,50€

**FRITTO FILANTE** 3, 7, 10  
patate fritte Dippers, bacon grigliato, cheddar  
8,00€

**FIORI DI ZUCCA PASTELLATI**  
2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14  
6,00€

**ANELLI DI CIPOLLA** 1  
6,00€

**JALAPENO**  
6,00€

---

# LE INSALATONE

---

## MI RICORDA CESARE <sup>1,3</sup>

lattuga iceberg, straccetti di pollo, pomodorini, uovo sodo,  
cipolla rossa, maionese  
9,00 €

## PANTESCA <sup>12</sup>

patate bollite, pomodorini, cipolla rossa, olive taggiasche, origano,  
capperi, basilico  
11,00€

## LA ROYALE <sup>8, 10, 12</sup>

carpaccio di scottona affumicato, pomodorini ciliegini, misticanza, pep-  
eroni alla griglia, vinaigrette, noci tostate  
13,00 €

# LE NOSTRE PASTE FRESCHE

---

## LASAGNA DI PASTA FRESCA ALL'UOVO <sup>1,3,7</sup>

con ingredienti freschi  
stagionali  
11 €

## CREPÊS FATTE IN CASA <sup>1,3,7</sup>

con ingredienti freschi  
stagionali  
10 €

## PASTA FRESCA ALL'UOVO <sup>1,3</sup>

con ingredienti freschi  
stagionali  
9 €

“Paste solo a pranzo”

# I NOSTRI PANINI

---

## HOT DOG

1, 3, 6, 7, 10, 12

wurstel, salse a scelta

7,00 €

## ITALIANO SEMPLICE

1, 3, 6, 7, 10, 12

hamburger di manzo piemontese

200gr., edamer

8,00 €

## ORIGINALE

1, 3, 6, 7, 10, 12

hamburger di manzo piemontese

200gr., pomodoro, insalata, cipolla

rossa, salsa rosa

9,00 €

## FURLAN

1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

salsiccia, cipolla caramellata, crema

di peperoni homemade, peperoni

grigliati

11,00 €

## IL LIGURE

1, 3, 6, 7, 10, 12

mozzarella, patate bollite, fagiolini,

olive taggiasche, pesto di basilico

12,00 €

## TERAPIA DEL SUD

1, 3, 6, 7, 10, 12

nduja, melanzane fritte, crema di

melanzane, pomodoro,

stracciatella, basilico

13,00 €

## CRUDITE

1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

tartare di manzo 150g,

stracciatella al tartufo, pico de

gallo di pomodoro e cipolla,

porro fritto

15,00 €

## 2.0

1, 3, 6, 7, 10, 12

straccetti di costa affumicata,

crema di peperoni homemade,

onion rings

11,00 €

## AMERICANO A

## CERVIGNANO

1, 3, 6, 7, 10, 12

hamburger di manzo

piemontese 200gr., cheddar,

bacon, pomodoro, insalata,

cipolla rossa, salsa bbq

12,00 €

## SPECIAL ONE

1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12

hamburger di manzo

piemontese 200gr, pesto di

basilico, burrata, prosciutto

crudo d'Oswaldo

14,00 €

## L'ORIENTALE

1, 3, 6, 7, 10, 12

sfilacci di pollo con maionese

al curry e peperoncino, cipolla

sfumata, pomodoro, salsa

yogurt alle erbe, porro fritto

14,00 €

“I nostri panini vengono serviti con una manciata di patate fritte”

# I NOSTRI PANINI

---

## IL GIALUZ

1, 3, 6, 7, 10, 12

hamburger di galletto, funghi  
porcini, spinaci, guanciale,  
maionese  
12,00 €

## ARISA 1, 3, 6, 7, 10, 12

carpaccio di scottona allo spiedo,  
crema di peperoni homemade,  
stracciatella, pepe  
13,00€

## REWIND 1, 3, 6, 7, 10, 12

straccetti di cosciotto, bacon  
croccante, peperone alla griglia,  
salsa yogurt alle erbe, insalata  
11,00 €

## SMOKED PORK

1, 3, 6, 7, 10, 12

cosciotto di maiale affumicato  
sfumato col vino bianco, cipolla  
cotta in salsa BBQ, burrata  
affumicata  
12,00 €

## MR. WINTER

1, 3, 6, 7, 10, 12

hamburger di scottona 200g,  
crema di funghi porcini  
homemade, guanciale  
croccante, porcini sfumati con  
l'aglio  
15,00€

## LA FATTORIA

1, 3, 6, 7, 10, 12

hamburger piemontese 200g,  
stracciatella, pomodoro,  
insalata, zucchine alla piastra,  
salsa rosa  
12,00€

“I nostri panini vengono serviti con una manciata di patate fritte”

# LE NOSTRE CARNI

---

## LO SPIEDO

½ POLLO  
10  
8,00€

GALLETTO  
10  
11,00€

COSCIOTTO DI MAIALE AFFUMICATO  
10  
12,00€

COSTINE DI MAIALE  
10  
11,00€

## SPIEDOMIX PER 2 PERSONE

10  
½ pollo, ½ galletto, ½ cosciotto, ½ costa, patate fritte  
35,00€

## CARPACCIO AFFUMICATO DI SCOTTONA

10  
servito su letto di misticanza condita con vinaigrette di senape e aceto  
balsamico, e polvere di noci tostate  
16,00€

“Spiedo solo a cena”

# LE NOSTRE CARNI

---

## LA GRIGLIA

### SCALOPPATA DI ANGUS AUSTRALIANO

7, 8, 10, 12

servita su letto di insalata mista e condita con vinaigrette di senape e aceto balsamico, polvere di noci tostate

18,00€

### FIorentina/COSTATA

costo all'etto, derivazione del prodotto saranno scelti in base alla tipologia delle carni di qualità periodica

### TAGLIATA DI POLLO

servita su letto di insalata mista, pepe rosa e melograno

11,00€

### PLUMA IBERICA

20,00€

### FILETTO DI SCOTTONA

19,00€

### MILANESE

1, 3

11,00€

### GRIGLIA MIX

per 2 persone, hamburger di manzo piemontese, salsiccia, petto di pollo, wurstel, scamone di Black Angus australiano, verdure grigliate, patate fritte

35,00€

# GLI HAMBURGER

---

HAMBURGER PIEMONTESE

(200g)

HAMBURGER DI SCOTTONA

(200g)

HAMBURGER DI GALLETTO

(150g)

Tutti gli hamburger saranno serviti su letto di insalata mista come piatto unico.

# I CONTORNI

---

PATATE AL FORNO

4,50 €

PATATE CLASSICHE

4,00 €

PATATE DIPPERS

4,50 €

VERDURE GRIGLIATE

zucchine, peperoni, melanzane

4,50 €

Tutti i fritti saranno serviti con salse a scelta: maionese, ketchup, salsa rosa, senape, salsa bbq.

# DESSERT

---

## TIRAMISU CLASSICO

1,3,7

5,00 €

## TORTA DI RICOTTA E PISTACCHIO

1,3,5,6,7,8

6,00 €

## SOUFFLE AL CIOCCOLATO

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

con panna montata

5,00 €

## CHEESECAKE AL MIRTILLO

1,3,5,6,7,8,10,13

con salsa ai frutti di bosco

5,00 €

# DRINK LIST

---

## ROSEMARY TONIC

amaro tonico di farmacia Santam-  
aria: 0,45cl tonica imperdibile: 1  
bott. rosmarino tostato q.b.

7,00€

## GIN FIZZ BASILICO

Sweet and sour: 0,5 cl Gin citrico  
0,5 cl Basilico: 6 foglie Oli essen-  
ziali limoneLimonata Bio: 1 bott

9,00 €

## GIN FIZZ FRAGOLA

Sweet and sour: 0,5 cl Gin citrico  
0,5 cl Fragole: 3 Limonata Bio: 1  
bott

10 €

## OLD FASHION SMOKED

Laphroig: 0,5 cl Zucchero  
canna: 20 gr. Oli essenziali  
arancia: / Scorza arancia  
Affumicatura (rosmarino, salvia)

12 €

## OLD SWEET FASHIONED

Demon's share: 0,5 cl  
Zucchero canna: 20 gr. Oli  
essenziali arancia: /  
Angostura: 6 gocce  
Affumicatura  
(rosmarino, salvia)

12 €

# DRINK LIST

---

## SALTY SOUR

Nordes Gin: 0,5cl Limonata Bio:  
1 bott. Sale dell'Himalaya: q.b.  
Limone disidratato: /  
9 €

## SMOKED GIN

Bordiga smoke: 0,5 cl  
Oak rood o tonica mediterranea:  
1 bott. Affumicatura (rosmarino,  
salvia  
11 €

## SPICY MULE

Valdotaine: 0,5 cl  
Lurisia (ginger beer al  
peperoncino): 1 bott. Mela  
essiccata: Polvere zenzero: /  
9 €

## EGOCENTRICO

Sweet and sour: 0,5 cl  
Eccentrico: 0,5 cl Gin citrico: 0,2  
cl Oli essenziali arancia: /  
Basilico: 1 foglia Salvia (gambo):  
Pepe / succo d'arancia fresco  
9 €

## NEW CUBAN

Prosecco: 1 cl Sweet and sour:  
0,5 cl Magic velvet: 4 gocce  
Angostura: 4 gocce Sciroppo  
cocco: 0,2 cl Captain morgan: 0,3  
cl Gin brokers: 0,3 cl  
10 €

## AMERICANO ARTIGIANO

Balsazar: 0,3 cl Bitter: 0,3  
Angostura: 4 gocce  
Maniva frizz: 0,3 cl  
7 €

## FRAGOLARTE

Ginarte: 0,5 cl  
Feever mediterranea: 1 bott.  
Ghiaccio fragola: /  
Succo limone: /  
9 €

## COFFE TONIC

400 conigli Gin: 0,5cl Tonica  
Imperdibile: 1 bott. Infuso di  
Tonka: 4 gocce Timo tostato:  
q.b.  
10 €

## INFUSI DI GIN ISTANTANEI

con botaniche essiccate  
homemade  
12 €

# ELENCO 14 ALLERGENI PRINCIPALI

---



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

---



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

---



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

---

FUOCO LENTO

fuoco Lento