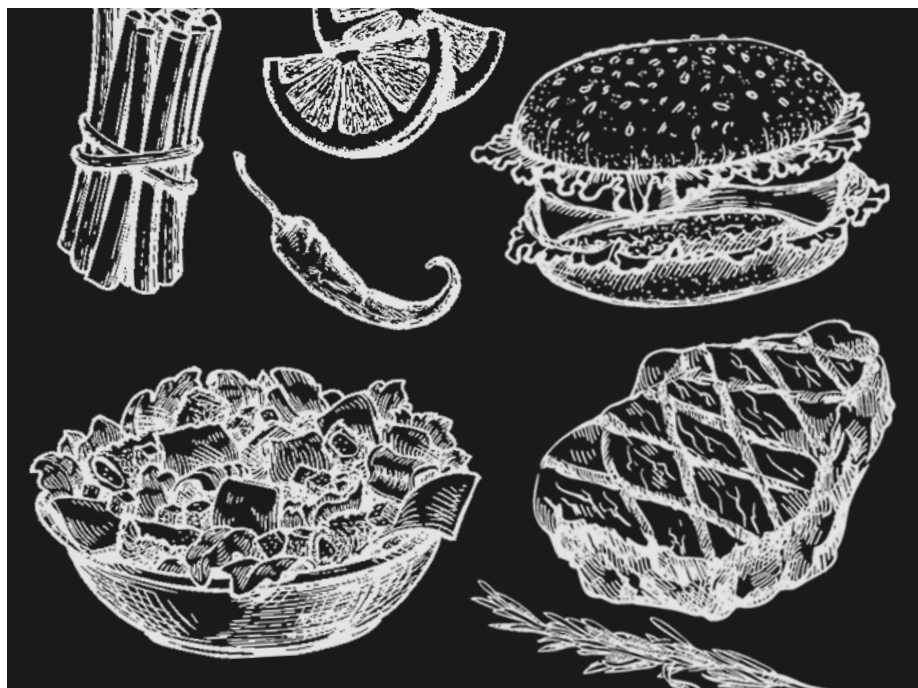


MENÙ **FUOCO**

DOLCE·SALATO


IL NOSTRO CONCEPT

Il calore di un focolare nel cuore di Prati, un format che saprà deliziarvi con piatti della tradizione italiana.

Dal pranzo fino a tarda sera FUOCO rimane sempre acceso.

La cucina italiana contaminata con la tradizione partenopea prende una nuova forma nel nostro menù.

Si passa così dallo sfizioso tagliere di salumi e latticini, alla leggerezza delle nostre gustose insalate. Dal polpo verace alla bontà delle tartare.

La qualità della materia prima è la scintilla del nostro FUOCO.

I primi piatti sorprendono il palato coniugando tradizione e innovazione.

Il salto dalla padella alla brace permette di spaziare dalla Wok ai piatti di pesce, dal galletto alla carne rossa di prima scelta.

Senza dimenticare le proposte vegetariane e i saporiti burger. E per finire il dessert della nostra pasticceria artigianale.

Dolce finale dopo un percorso ardente come è il viaggio che propone FUOCO. Benvenuti!

INDICE

Latte & Salumi	02
.....	
Fritti	02
.....	
Le nostre tartare	02
.....	
Antipasti	02
.....	
Insalate & Verdure	02
.....	
Primi Piatti	03
.....	
Dalla Padella	03
.....	
Alla Brace	03
.....	
Burger	03
.....	
Dolci & Frutta	04
.....	

Nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiederne la lista al personale.

Su richiesta possiamo offrire prodotti GLUTEN FREE.

LATTE & SALUMI

• Mozzarella di bufala campana d.o.p. provenienza Paestum	€ 11
• Tagliere di formaggi misti	€ 15
• Carpaccio di manzo affumicato (con carciofotti di Cori)	€ 14
• Prosciutto affumicato dolce	€ 14
• Sauris Riserva nonno Bepi	€ 14
• Lomo Iberico de Bellota	€ 18
• Tagliere misto di salumi	€ 16
• Tagliere misto di formaggi e salumi	€ 18

I nostri fritti, leggeri e fragranti, sono perfetti anche per accompagnare il vostro aperitivo!

FRITTI

• Mozzarella in carrozza con panatura di grana padano	€ 11
• Fiori di zucca ripieni (4 pezzi)	€ 10
• Tempura di gamberi con salsa tartara	€ 15
• Fritto x 2 Baccalà, gamberi, fiori di zucca	€ 18
• Baccalà fritto con tortino di scarola	€ 15
• Patate chips	€ 5

Su richiesta possiamo offrire prodotti GLUTEN FREE



LE NOSTRE TARTARE

• Tartare di avocado, lime ed erba cipollina	€ 11
• Tartare di filetto di manzo danese COCKTAIL CONSIGLIATO: Smoked Boulevardier	€ 18
• Tartare di baccalà, mela, pepe rosa, lime e menta	€ 16
• Tartare di tonno, pomodorini, olive e capperi	€ 16
• Tartare di salmone e avocado (con erba cipollina, mandorle e lime)	€ 16
• Tris di tartare (avocado e salmone, tonno, gamberi rossi) COCKTAIL CONSIGLIATO: Loco	€ 20

ANTIPASTI

• Parmigiana di melanzane	€ 10
• Misto di verdure alla brace	€ 10
• Carpaccio di polpo verace	€ 15
• Catalana di gamberi su frisella pugliese	€ 16

INSALATE E VERDURE

• Quinoa (quinoa, avocado, gamberi, ribes)	€ 14
• Caprese (mozzarella di bufala e pomodoro verdone)	€ 11
• Ischitana (misticanza, bocconcini di bufala, tonno, olive e pomodorini)	€ 10
• Spinaci (spinacino, noci, pachino, bacon e scaglie di parmigiano)	€ 10
• Cicoria ripassata o all'agro	€ 6
• Scarola alla napoletana	€ 6

PRIMI PIATTI

- Ravioloni alla caprese € 15
- Paccheri allo scarpariello € 14
- Spaghettoni di Gragnano alla Nerano € 14
(zucchine, provolone del monaco, basilico)
- Tonnarelli cacio, pepe, limone e gamberi € 15
- Tagliatelle di kamut spigola, fiori di zucca e granella di pistacchio € 16

La pasta è del pastificio Felicetti.
La pasta fresca ci viene fornita dal pastificio Gamberoni.

Su richiesta possiamo offrire pasta integrale e senza glutine.



BURGER SERVITI CON PATATE CHIPS

- Chianino 250gr € 15
(chianina, lattuga, pomodoro e cipolla caramellata)
COCKTAIL CONSIGLIATO: Italian Blood
- Cheese Burger 250gr € 16
(chianina, cheddar, bacon, lattuga, pomodoro e cipolla caramellata)
- Vegetariano 250gr € 14
(burger di verdure, pomodoro, lattuga)

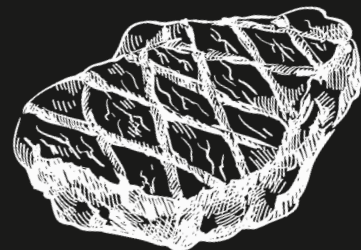
DALLA PADELLA

- Wok di pollo € 15
(con spaghetti di soia, verdure, pollo e mandorle)
COCKTAIL CONSIGLIATO: Barranco
- Wok di gamberi € 16
(con spaghetti di soia, verdure, gamberi e zenzero)
COCKTAIL CONSIGLIATO: MAREcito Sour
- Filetto di pescato del giorno € 20
(in crosta di patate)
- Calamario ripieno di scarola alla Napoletana € 18
- Il nostro **Baccalà "Rafols"** (Morro extra)
in casseruola € 20
(olive, capperi, pomodorini)
- al vapore € 20
(su tortino di scarola)
- Tagliata di tonno scottato alle erbe € 18
con tortino di riso Ermes
COCKTAIL CONSIGLIATO: Brazilian Fizz
- Trancio di salmone selvaggio Loch Fyne € 20
con tortino di riso Ermes

La nostra carne proviene dalla storica macelleria "Annibale" di via Ripetta.

ALLA BRACE

- Galletto disossato con chips € 16
- Tagliata di pollo con riso Ermes € 16
- Filetto danese € 23
COCKTAIL CONSIGLIATO: Smoked Boulevardier
- Tagliata di filetto Danese € 21
(con rucola e scaglie di parmigiano)
- Ribeye argentino € 6 l'etto



I dolci sono di nostra produzione.
Abbiamo scelto di utilizzare agrumi,
bacche di vaniglia, farine non raffinate
e zucchero di canna integrale biologici.

DOLCI

- Frolla alle nocciole € 7
con crema pasticcera e frutti di bosco
- Delizia al limone € 7
- Tiramisù con savoiardi fatti in casa € 7
COCKTAIL CONSIGLIATO: Dolce Vita
- Tartufo di Pizzo Calabro € 7
- Babà con crema e frutti di bosco € 7
COCKTAIL CONSIGLIATO: Tulipa
- I nostri biscotti con crema pasticcera € 5



FRUTTA

- Frutti di bosco € 7
- Tagliata di frutta di stagione € 7
- Anguria € 5



WI-FI
SSID: FUOCO
Password: Fuoco-Roma2015

FUOCO

BERE | DOLCE | SALATO

-  Via Cicerone, 34 - 00193, Roma
-  +39 06 323 6983
-  www.fuocoristorante.it
-  facebook.com/fuocoristorante
-  [fuocoristorante](https://www.instagram.com/fuocoristorante)

A cena il servizio comprensivo di pane € 1,50 a persona