



BISTRO





MANGIAFUOCO




MENU

Menù di Terra

Antipasti Caldi e Freddi



Millefoglie di Melanzane e pesto di basilico e fondente di pachino	€ 9,00	
Lumache in umido	€ 10,00	
Crudo al coltello con Burrata e focaccia al sale rosa	€ 10,00	
Tartare di Fassona <i>(con verdure julienne, pesto di basilico e mandorle sfoglia)</i>	€ 12,00	
Antipastone del Mangiafuoco <i>(consigliato x 2 persone)</i>	€ 18,00	

Primi Piatti




Riso Acquerello mantecato agli Agrumi e Prosecco	€ 10,00	
Spaghettoni nella classica Carbonara con guanciale croccante di cinta senese	€ 10,00	
Straccetti Germe di Grano* al ragù bianco di coniglio e tartufo	€ 12,00	
Gnocconi bianchi ripieni di porcini e salsiccia con crema di taleggio	€ 12,00	

Secondi Piatti



...dalla Cucina

Tagliata di Pollo Bio ripiena con zucchine pomodorini secchi	€ 14,00	
Coniglio farcito <i>con zucchine scottate</i>	€ 14,00	

...dal Braciere

Agnello Scottadito con sfoglie di patate	€ 14,00	
Tagliata di Manzo al Sale Nero e crudité di verdure	€ 16,00	
Grigliata mista di carni locali con patata alla brace	€ 16,00	

Piatto unico

Insalata Greca	€ 9,00	
Caesar Salad (con listarelle di pollo marinato)	€ 10,00	
Hamburger di Fassona con pane artigianale e sfiziosità del Mangiafuoco	€ 12,00	

Menù Pizzeria

Aspettando Pizza

Patatine Fritte	€ 4,00
Mix di frittini	€ 6,00

“le Classiche”

Margherita (pomodoro, mozz. fiordilatte)	€ 6,00
Wurstel (pomodoro, mozz. fiordilatte, wurstel)	€ 6,00
Margherita dop (pomodoro, mozz. fiordilatte, bufala dop e basilico)	€ 7,00
Napoli (pomodoro, mozz. fiordilatte, alici, capperi, olive, origano selvatico)	€ 7,00
Lucignolo (pomodoro, fiordilatte, salamino calabrese, gorgonzola dolce)	€ 7,00
Patate & Salsiccia (bianca) (mozzarella fiordilatte, patate a sfoglia, salsiccia)	€ 7,00



“le Meravigliose”

Taj Mahal (bianca) (fiordilatte, bufala dop, pachino, pancetta arrotolata, basilico)	€ 9,00
Grande Muraglia (bianca) (fiordilatte, fiori di zucca, filetti di alici, bufala dop)	€ 9,00
Colosso di Rodi (bianca) (mozzarella, radicchio, scamorza affumicata, speck)	€ 9,00
Giardini di Babilonia (rossa) (pomodoro, fiordilatte, fiocchi di stracciatella e crudo)	€ 9,00
Colosseo (rossa) (pomodoro, fiordilatte, gorgonzola dolce, uovo bismarck, pancetta arrotolata)	€ 9,00
Petra (bianca) (fiordilatte, salmone, zucchine julienne e pistacchi tostiti)	€ 10,00
Machu Picchu (rossa) (pomodoro, fiordilatte, porcini e tartufo)	€ 12,00

L'impasto con 72 ore di lievitazione ad altissima digeribilità, composto con piccole percentuali di farina di soia e di riso oltre che acqua, sale, olio extra vergine e lievito madre.

Menù di Mare



Antipasti Caldi e Freddi

Alici con fiocchi di burrata e pane croccante	€ 10,00	
Soutè di cozze e vongole veraci con crostini al pane aromatico	€ 10,00	
Carpaccio di Salmone marinato con insalatina di rucola e avocado	€ 10,00	
Tiepido di Polipo su crema di patate allo zafferano	€ 12,00	

Primi Piatti

Spaghettone con vongole veraci e lime	€ 12,00	
Gnocchetti di patate con ragù di pesce	€ 13,00	
Paccheri con crema di asparagi, vongole e pomodorini	€ 13,00	

Secondi Piatti


Filetto di Baccalà arrosto	€ 14,00	
Gamberoni in Tempura con verdure croccanti e salsa agrodolce	€ 14,00	
Trancio di Salmone con zucchine grigliate	€ 14,00	

Contorni

Insalata mista	€ 4,00	
Verdura cotta all'agro o saltata	€ 4,00	
Verdure arrosto	€ 6,00	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

Dolci Tentazioni

Mousse di yougurt ai frutti di bosco e lime	€ 7,00
Semifreddo al pistacchio con crema caffè	€ 7,00
CheeseCake al Cocco con fondente nero	€ 7,00
Tiramisù alla Liquirizia	€ 7,00
Tiramisù classico al Caffè	€ 7,00
Flan di cioccolato caldo fondente	€ 7,00
Crespella calda di mele e cannella con gelato artigianale	€ 7,00 
Macedonia di Frutta <i>(con gelato, panna, o al naturale)</i>	€ 6,00

Nel nostro laboratorio di cucina si utilizzano:
Cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio,
sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche, intolleranze o allergie alimentari informate il personale di servizio che vi aiuterà

Bevande

Acque Minerali

Naturale / Frizzante cl.75	€ 2,00
Effervescente Naturale cl. 75	€ 2,50

Bevande

Birra Chiara piccola cl.20	€ 3,00
Birra Chiara media cl.40	€ 4,50
Birra Bianca o Ambrata o Stout cl.33 (formato unico)	€ 3,50
Coca Cola / Fanta cl.33	€ 3,00

Fine Pasto

Caffè / Dekaffeinato / Orzo Bio / Cappuccino	€ 2,00
Amari Nazionali ed Esteri	€ 3,00
Distillati	€ vedi carta
Pani, Coperto e Servizio	€ 2,00

VI OFFRE INOLTRE:

*Pranzi e cene aziendali
con sala riunioni dedicata*

*Apericene per feste di
Laurea e Compleanni*

*Sala con Menù dedicati per Cerimonie
(battesimi/comunioni/cresime)*

Catering in location selezionate

SERVIZI:

RISTORANTE
MANGIA FUOCO
Qualità in Cucina

info@mangiafuocofoligno.it - www.mangiafuocofoligno.it



f mangiafuocofoligno

 *clicca mi piace!*