ENTRADAS

Pra começar bem e dividir com todo mundo!

Batatas Trufadas **58**
Batata frita, queijo da casa com trufas negras e parmesão

Pasteizinhos de Camarão (4 unid) **54**
Recheados com camarão e catupiry. Cremosos por dentro, crocantes por fora

BBQ Chicken Quesadilla **47**
Frango grelhado com molho barbecue, cebola caramelizada e queijo muçarela. Acompanha guacamole

Crok Brie **62**
Queijo brie empanado, servido com mel, compota de laranja e torradas de pão artesanal

BIKINI **47**
Clássico espanhol em versão autoral: pão de miga tostado na manteiga, pastrami de cupim, creme de mostarda dijon, queijo da casa e pickles de pepino.

Mandu (6 unid) **43**
Guiozas de costelinha suína desfiada, legumes e sunomono, servidos com molho ponzu cítrico

Steak Tartare **64**
Carne fresca picada a mão e temperada. Acompanha torradas de pão de azeite
Adicional de fritas **16**

Tartare de Salmão **57**
Cubos de salmão fresco com avocado, temperados com molho oriental. Acompanha chips de batata-doce

Polentinha **40**
Cubinhos de polenta frita com creme de gorgonzola e alecrim

Croquetas de Costela (8 unid) **45**
Bolinhos cremosos de costela desfiada. Acompanha molho de mostarda Dijon

os pratos do FLAMMA

- **Mignon em crosta de gorgonzola** **112**
  Servido com mil folhas de batata, cebolinhas tostadas e molho rotti

- **Polvo ao Pomodoro** **107**
  Fusili envolvido em molho rustico de tomate puxado com cubinhos de pepperoni. Finalizado com tentáculos de polvo grelhado e farofa crocante de pão

- **Fettuccine ao molho de cogumelos trufados** **85**
  Massa fresca em molho cremoso, finalizado com farofa crocante de pão

- **Lasanheta** **77**
  Versão individual da lasanha, cortada em fatia. Recheada com ragu de costela, molho branco e muçarela. Servida com molho de tomate caseiro e fodunta de queijo

- **Steak Frites** **98**
  Um clássico da culinária francesa. Chorizo grelhado servido com nosso molho entrecôte à base de mostarda e ervas, acompanhado de fritas crocantes

- **Rigatoni Alla Vodka** **73**
  Massa curta com molho cremoso de tomate e creme de leite com um toque de vodka, levemente picante

- **Tagliata com nhoque** **117**
  Denver steak grelhado ao ponto e fatiado, servido com molho chimichurri, acompanhado de nhoque de mandioquinha ao molho fonduta de queijo

- **Mila Alfredo** **72**
  Filé de frango crocante à milanesa servido com massa caracolino ao molho Alfredo

- **Nhoque de Abóbora** **77**
  Macio e leve, puxado na manteiga com tomilho. Servido com molho de gorgonzola e avelãs tostadas

SANDUÍCHES

Escolha entre **fritas** ou **saladinha de folhas** para acompanhar!

O NOSSO BURGER 58
Hambúrguer 200g, **Nosso Queijo**, bacon crocante, cebola caramelizada e alface servido no pão brioche.
Acompanha maionese da casa

PREGO 64
Nosso clássico luso-brasileiro:filé mignon grelhado, **Nosso Queijo**, chimichurri e mostarda dijon, servido no pão francês.
Acompanha maionese da casa

CLUB F.F.C 68
O icônico **Club Sandwich,** à nossa maneira. Frango empanado crocante, bacon, **Nosso Queijo**, alface e tomate e maionese defumada entre três fatias de pão de miga tostado na manteiga. **Servido em qutro pedaços, acompanhado de maionese da casa**

HONEY MUSTARD ROASTBEEF 57
Wrap de rosbife com molho mostarda e mel, rúcula picada, parmesão, pickles de pepino, cream cheese e cebola crispy na massa de tortilla. **Acompanha maionese da casa**

BRISKET 62
Sanduíche de peito bovino defumado lentamente na lenha de laranjeira, **Nosso Queijo**, picles de cebola roxa, rúcula e maionese, servido no pão de grãos.
Acompanha maionese da casa

VEGÊ 52
O queridinho voltou! Legumes assados no tempero da casa, homus beterraba, rúcula, parmesão, amêndoas crocantes e maionese defumada, servido no pão ciabatta.
Acompanha maionese da casa

fresh saladas

FLAMMA FRESH BOWLS

As saladas do **Flamma Fresh Bowls**

Caesar 56
Frango crocante, alface americana, parmesão e croutons. Finalizada com nosso molho Caesar clássico

Carpaccio 53
Lâminas de carne crua, rúcula picada, queijo parmesão e molho de mostarda e mel. Acompanha torradas de pão de azeite

Capri 58
Frango grelhado, penne integral, rúcula, muçarela de búfala, tomate Sweet Grape, abobrinha grelhada, azeitona e granola salgada, finalizada com molho pesto

Marmaris 53
Homus de beterraba, grão de bico, mix de folhas, abóbora assada, brócolis, cenoura, castanha de caju, temperados com molho tahine e finalizada com crispy de cebola

SOBREMESAS

pra fechar com chave de ouro!

Devils Cake 36

Fofinho, úmido e intenso. Bolo de chocolate coberto com calda cremosa e brilhante

Velvet Pie 35

Torta cremosa de chocolate meio amargo, servida com calda de pistache. *Equilíbrio perfeito entre intensidade e suavidade*

Cheesecake Clássica 32

Receita tradicional sobre base crocante de biscoito, finalizada com calda de frutas vermelhas e crocante de sucrilhos

Cocada Cremosa 30

Duas versões da nossa cocada: uma branca e outra caramelizada. Servidas quentinhas com sorvete artesanal da casa e finalizadas com crocante de coco

Cookão 32

Cookie quentinho, assado na hora com generosas gotas de chocolate. Vai à mesa na panelinha de ferro, acompanhado de sorvete artesanal da casa

BEBIDAS

Não alcoólicos

Água (com e sem gás) 6

Refrigerante 7

Suco de Laranja 12
É suco de verdade, natural!

Chá da casa 14
Chá mate, limão, laranja e calda de capim-santo.

Mocktails

Drinks sem álcoól. Solicite nossa carta.

CHOPP BRAHMA 11

C E R V E J A S

Goose Island ***Session IPA*** 18

Heineken 13

Praya 16

cervejas especiais

*Trabalhamos com **cervejarias artesanais brasileiras**, solicite nossa carta sazonal.*

N O S S O S D R I N K S

Dos clássicos aos exclusivos para sair da rotina. Solicite nossa carta especial.

v i n h o s

Trabalhamos com uma seleção sazonal de vinhos, solicite a nossa carta.

já conhece nossas outras marcas?

FLAMMA BURGER

FLAMMA FRESH BOWLS

Acesse o QR Code e peça no delivery de **segunda** a **segunda***

Segunda a **quinta** das 11:00 às 15:00 e das 17:00 às 23:00
Sextas e **sábados** das 11:00 às 15:00 e das 17:00 às 00:00
Domingos das 17:00 às 00h