




# fuegos

L'ARGENTINA SOTTO LE STELLE

MARIANO GUARDIANELLI

✿ MICHELIN 2024



Immaginate una cucina a cielo aperto,  
dove fuoco e legna ardono e arrostitiscono tagli di carne,  
empanadas e provola.  
Immaginatevi seduti intorno a un fuoco  
e immaginate di vivere la tradizione Argentina  
sotto le stelle.



L A

# TRADIZIONE

Una tavola centrale dove gli ospiti potranno degustare le primizie, dalla provola croccante e le erbe aromatiche, alle empanadas della tradizione argentina, al matambre affettato sul pane caldo e servito insieme a un buon calice di vino.

A tavola arriveranno i tagli delle più pregiate carni cotte alla legna: vacio alla griglia, salsicce, costilla e bife de chorizo. Il tutto accompagnato da contorni freschi e di stagione, come patate cotte alla brace, insalata del contadino, pomodori freschi e ovviamente l'immane chimichurri e salsa criolla.

Finiremo in dolcezza con la torta di albicocca servita con crema inglese.





IL RITO DEL

# GAUCHO

**L'asado Argentino** si caratterizza per l'altissima qualità della sua carne, per una cottura lenta e meticolosa, un sapore leggero e succulento, ma soprattutto per ciò che riesce ad evocare.

Un rito che in Argentina ha una tradizione antichissima, è un invito alla condivisione, a prendere posto intorno al fuoco e a godersi un momento di convivialità.

È su questa idea che nasce **Fuegos**: l'esperienza dell'Asado Argentino, l'invito a vivere appieno la tradizione "gauchesca" dove cucina e natura si fondono in un'esperienza unica e indimenticabile.

Sarà una proposta culinaria di altissimo livello, con tagli di carne selezionati con cura dallo chef Mariano Guardianelli e tutte le ricette alla griglia tipiche della cultura argentina.









M

fuegos

E

fuegos

**PROVOLETTA CROCCANTE  
& PESTO AL POMODORO**

*servito su pane cotto alla griglia*

**MATAMBRE ARROLLADO**

*servito su pane cotto alla griglia*

**EMPANADAS**

**ASADO ALLA CROCE  
COSTILLA  
VACIO & SALSICCIA**

MILLE FOGLIE DI PATATA ALLA BRACE  
INSALATA MISTA & POMODORO SECCO

**TORTA DI ALBICOCCA  
& CREMA INGLESE**

fuegos

N

fuegos

Ù





✿ MICHELIN 2024

Fuegos è un progetto di Mariano Guardianelli, chef e titolare del ristorante **Abocar due cucine**.

Un progetto che nasce dalle origini di Mariano, un argentino radicato in romagna, che attraverso questa proposta vuole restituire il vero concetto dell'Asado Argentino che non risiede nei soli tagli di carne, ma nell'esperienza che vivrete a Fuegos.