



LA FORCHETTA

B E N V E N U T I

Il ristorante La Forchetta è un posto dove l'attenzione per la qualità delle materie prime è fondamentale.

Per questo continuamente investiamo sul pesce fresco con arrivi giornalieri.

Per ogni piatto proponiamo due diversi vini consigliati da affermati sommelier per gustosi abbinamenti in armonia.

Antipasti di mare

ALICI E SALMONE MARINATI SU LETTO DI RUCOLA | *4 13,00 €
Roero Arneis docg - Gigi Rosso €26,00
Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00

CODE DI GAMBERI IN SALSA POMODORO, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO # | *2 13,00 €
Greco di Tufo docg "Novaserra" - Mastroberardino €28,00
Franciacorta extra brut docg "Francesco 1 °" - Uberti €44,00

CODE DI GAMBERI IN SALSA COCKTAIL # | *2-3-12 13,00 €
Chiaretto Riviera del Garda classico doc "Rosa dei Frati" - Ca' dei Frati €26,00
Zibibbo Secco Sicilia doc "Lighea" - Donnafugata €28,00

IMPEPATA O ZUPPA DI COZZE | *14 13,00 €
Passerina Marche igt "Vigor" - Umani Ronchi €20,00
Rosato del Salento igt "Five Roses" - Leone de Castris €26,00

IMPEPATA O ZUPPA DI COZZE E VONGOLE | *14 18,00 €
Pecorino Torre di Chieti igt "Vellodoro" - Umani Ronchi €22,00
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00

POLPO SCOTTATO CON GALLETTA DI PATATE AROMATICA E SALSA AGRODOLCE # | *6-14 16,00 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi doc classico superiore bio "Casal di Serra" - Umani Ronchi €24,00
Franciacorta rosé brut docg "Francesco 1 °" - Uberti €48,00

TIEPIDO DI POLPO E CODE DI GAMBERI # | *2-14 18,00 €
Lugana doc "i Frati" - Ca' dei Frati €26,00
Gewürztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00

CAPELANTE GRATINATE IN PANURA CROCCANTE # | *1-14 4,00 €
Spumante Glera Brut - Sanmartino €20,00
Chiaretto Riviera del Garda classico doc "Rosa dei Frati" - Ca' dei Frati €26,00

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENI DI MOZZARELLA E ACCIUGHE | *1-4-7-8 10,00 €
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00
Franciacorta rosé brut docg "Francesco 1 °" - Uberti €48,00

INSALATA DI TOTANI, CODE DI GAMBERI, AVOCADO E SESAMO # | *2-4-8-11 16,00 €
Falanghina Irpinia doc "Morabianca" - Mastroberardino €24,00
Blangé Arneis doc - Ceretto €38,00

CROSTONE CROCCANTE CON POMODORO, STRACCIATELLA E ALICI MARINATE | *1-4-7 10,00 €
Greco di Tufo docg "Novaserra" - Mastroberardino €28,00
Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00

Antipasti di mare crudi

PLATEAU DI PESCE E MOLLUSCHI ACCOMPAGNATO DA SALSE AGRODOLCI # | *2-4-6-10-14 24,00 €

Lugana doc "I Frati" - Ca' dei Frati €26,00

Franciacorta docg extra brut "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco €50,00

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON CUBETTI DI AVOCADO # | *4 18,00 €

Falanghina Irpinia doc "Morabianca" - Mastroberardino €24,00

Gewürztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00

TARTARE DI SALMONE CON CARPACCIO DI TARTUFO NERO # | *4 18,00 €

Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00

Zibibbo secco Sicilia doc "Lighea" - Donnafugata €28,00

OSTRICHE SELEZIONATE FINE DE CLAIR CON SALSAGRODOLCE | *6-10-14 3,00 €

Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore Docg Extra Dry - Sanmartino €26,00

Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00

SCAMPI SVESTITI CON SALSAGRODOLCE # | *2-6-10 4,00 €

Verdicchio dei Castelli di Jesi doc classico superiore bio "Casal di Serra" - Umani Ronchi €24,00

Blangé Arneis doc - Ceretto €38,00

GAMBERI ROSSI IN TRASPARENZA CON SALSAGRODOLCE # | *2-6-10 4,00 €

Chiaretto Riviera del Garda classico doc "Rosa dei Frati" - Ca' dei Frati €26,00

Franciacorta docg extra brut "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco €50,00

Antipasti di terra

PETALI DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP CON GNOCCO FRITTO | *1 15,00 €

Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc frizzante "La Brughera" - Giorgi €24,00

Franciacorta extra brut docg "Francesco 1°" - Uberti €44,00

PETALI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATINA CAMPANA | *7 13,00 €

Falanghina Irpinia doc "Morabianca" - Mastroberardino €24,00

Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti igt "Meczan" - Hofstätter €32,00

COMPOSIZIONE DI SALUMI MISTI NOSTRANI 11,00 €

Primitivo Neprica Puglia igt - Tormaresca €22,00

Valpolicella Ripasso doc superiore "Soraighe" - Bennati €26,00

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI CON COMPOSTA DI FICHI E CIPOLLA AGRODOLCE | *7 11,00 €

Montepulciano d'Abruzzo doc "Linea Gianni" - Masciarelli €26,00

Amarone della Valpolicella docg "Corte Pitara" - Bennati €42,00

GNOCCO FRITTO | *1 5,00 €

Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc frizzante "La Brughera" - Giorgi €24,00

Morellino di Scansano docg - Fattoria Le Pupille €26,00

Insalatone

PESCATORA (iceberg, radicchio, polpo e code di gamberi) # | *2-14 15,00 €
Passerina Marche igt "Vigor" - Umani Ronchi €20,00
Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00

CARCIOFINA (carciofi freschi, code di gamberi e scaglie di grana) # | *2-3-7 15,00 €
Pecorino Torre di Chieti igt "Vellodoro" - Umani Ronchi €22,00
Greco di Tufo docg "Novaserra" - Mastroberardino €28,00

CAPRESE (pomodoro, basilico e bufala campana) | *7 10,00 €
Spumante Glera Brut - Sanmartino €20,00
Falaghina Irpinia doc "Morabianca" - Mastroberardino €24,00

INSALATONA MISTA (iceberg, radicchio, carote, pomodorini, mozzarella, tonno, uovo e olive) | *3-4-7 10,00 €
Passerina Marche igt "Vigor" - Umani Ronchi €20,00
Ribolla Gialla Venezia giulia igt - Attems €26,00

Primi piatti di mare

CALAMARATA "LA FORCHETTA" (p. fresca, 1/2 Astice, polpo, code di gamberi e pomodoro) # | *1-2-9-14 25,00 €
Pecorino Torre di Chieti igt "Vellodoro" - Umani Ronchi €22,00
Blangé Arneis doc - Ceretto €38,00

LINGUINE TRAFILATE AL BRONZO CON ASTICE E CODE DI GAMBERI # | *1-2-14 21,00 €
Lugana doc "I Frati" - Ca' dei Frati €26,00
Gewürztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA PADELLATI AL GRANCHIO
CON CODE DI GAMBERI E CALAMARI # | *1-2-14** 21,00 €
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00
Franciacorta extra brut docg "Francesco 1°" - Uberti €44,00

TAGLIATELLE CON SCAMPI, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA # | *1-2 20,00 €
Passerina Marche igt "Vigor" - Umani Ronchi €20,00
Greco di Tufo docg "Novaserra" - Mastroberardino €28,00

CALAMARATA CON BOCCONCINI DI SPADA, SCAMPI, VONGOLE E ZAFFERANO # | *1-2-4 22,00 €
Rosato del Salento igt "Five Roses" - Leone de Castris €26,00
Gewürztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON BOCCONCINI
DI SPADA, MELANZANE, POMODORO E MENTUCCIA | *1-4-9** 18,00 €
Ribolla Gialla Venezia Giulia igt - Attems €26,00
Zibibbo secco Sicilia doc "Lighea" - Donnafugata €28,00

CALAMARATA CON BOCCONCINI DI TONNO, CAPPERI, OLIVE E POMODORO # | *1-2-9-14 18,00 €
Passerina Marche igt "Vigor" - Umani Ronchi €20,00
Chiarretto Riviera del Garda classico doc "Rosa dei Frati" - Ca' dei Frati €26,00

Primi piatti di mare

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO # |*1-2-9-14 20,00 €
Sherazade Sicilia doc - Donnafugata €26,00
Blangé Arneis doc - Ceretto €38,00

SPAGHETTI "AI TRE SENSI" (vongole, bottarga e ricci di mare) | *1-4-14 23,00 €
Gewürztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00
Franciacorta extra brut docg "Francesco 1°" - Uberti €44,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI | *1-14 19,00 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi doc classico superiore bio "Casal di Serra" - Umani Ronchi €24,00
Franciacorta docg extra brut "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco €50,00

**TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE, FIORI DI ZUCCA
E GRANELLA DI PISTACCHIO |*1-4-8** 20,00 €
Falanghina Irpinia doc "Morabianca" - Mastroberardino €24,00
Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00

TROFIE AL PESTO GENOVESE CON CODE DI GAMBERI # | *1-2-7-8 18,00 €
Roero Arneis docg - Gigi Rosso €26,00
Zibibbo secco Sicilia doc "Lighea" - Donnafugata €28,00

RISOTTO ALLA MARINARA CON CODE DI GAMBERI, POLPO E CALAMARI # |*2-14 18,00 €
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas - Vermentino €26,00
Gewurztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00

RISOTTO CON CAPESANTE, CODE DI GAMBERI E FIORI DI ZUCCA # |*2 18,00 €
Pecorino Torre di Chieti igt "Vellodoro" - Umani Ronchi €22,00
Ribolla Gialla Venezia Giulia igt - Attems €26,00

Primi piatti di terra

GARGANELLI "TIROLESII" (p. fresca, speck, zucchine, zafferano e panna) |*1-3-7 14,00 €
Passerina Marche igt "Vigor" - Umani Ronchi €20,00
Chianti docg "Castiglione" - Frescobaldi €22,00

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO |*1-9 13,00 €
Sherazade Sicilia doc - Donnafugata €26,00
Chianti Classico docg "Pèppoli" - Antinori €30,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA |*1-3-7 13,00 €
Pecorino Torre di Chieti igt "Vellodoro" - Umani Ronchi €22,00
Chiaretto Riviera del Garda classico doc "Rosa dei Frati" - Ca' dei Frati €26,00

RISOTTO AI PORCINI # |*7 13,00 €
Roero Arneis docg - Gigi Rosso €26,00
Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti igt "Meczan" - Hofstätter €32,00

Secondi piatti di mare

ASTICE ALLA CATALANA (1/2 astice, carote, cipolla rossa, pomodorini e sedano) # *2-9	21,00 €
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00 Franciacorta rosé brut docg "Francesco 1°" - Uberti €48,00	
BRANZINO ALLA GRIGLIA *4	16,00 €
Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00 Blangé Arneis doc - Ceretto €38,00	
ORATA ALLA GRIGLIA *4	16,00 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi doc classico superiore bio "Casal di Serra" - Umani Ronchi €24,00 Greco di Tufo docg "Novaserra" - Mastroberardino €28,00	
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA *4	20,00 €
Ribolla Gialla Venezia Giulia igt - Attems €26,00 Gewurztraminer Alto Adige doc "Selida" - Cantina Tramin €32,00	
GAMBERI E SCAMPI ALLA GRIGLIA # *2	17,00 €
Rosato del Salento igt "Five Roses" - Leone de Castris €26,00 Sharis Venezia Giulia igt - Livio Felluga €30,00	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE # *2-4-14	25,00 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi doc classico superiore bio "Casal di Serra" - Umani Ronchi €24,00 Greco di Tufo docg "Novaserra" - Mastroberardino €28,00	
TAGLIATA DI FILETTO DI SALMONE E PEPE ROSA *4	17,00 €
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00 Franciacorta rosé brut docg "Francesco 1°" - Uberti €48,00	
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE # *4-8	20,00 €
Rosato del Salento igt "Five Roses" - Leone de Castris €26,00 Franciacorta docg extra brut "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco €50,00	
BRANZINO AL FORNO IN CROSTA DI SALE *4	18,00 €
Ribolla Gialla Venezia Giulia igt - Attems €26,00 Franciacorta rosé brut docg "Francesco 1°" - Uberti €48,00	
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON PORCINI E PATATE *4	20,00 €
Pecorino Torre di Chieti igt "Vellodoro" - Umani Ronchi €22,00 Zibibbo secco Sicilia doc "Lighea" - Donnafugata €28,00	
FILETTO DI ROMBO AL FORNO CON CARCIOFI E PATATE *4	24,00 €
Vermentino di Sardegna doc "Costamolino" - Argiolas €26,00 Blangé Arneis doc - Ceretto €38,00	
BOCCONCINI DI BACCALÀ FRITTO # *1-4-5	17,00 €
Falanghina Irpinia doc "Morabianca" - Mastroberardino €24,00 Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore docg extra dry - Sanmartino €26,00	
FRITTO MISTO DI CALAMARI, CODE DI GAMBERI, BASTONCINI DI ZUCCHINE E PORRI # *1-2-5-14	21,00 €
Lugana doc "i Frati" - Ca' dei Frati €26,00 Franciacorta docg extra brut "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco €50,00	

Secondi piatti di terra

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE SELEZIONE EXTRA ALLA GRIGLIA 24,00 €

Collezione 50 - San Marzano €36,00

Amarone della Valpolicella docg "Corte Pitora" - Bennati €42,00

COTOLETTA DI VITELLO |*1-3-5-7 24,00 €

Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc frizzante "La Brughera" - Giorgi €24,00

Valpolicella Ripasso doc superiore "Soraighe" - Bennati €26,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 24,00 €

Ronchedone vino rosso - Ca' dei Frati €32,00

Brunello di Montalcino Docg - Col D'orcia €56,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE |*7 26,00 €

Cannonau di Sardegna doc "Costera" - Argiolas €26,00

Nebbiolo Langhe doc "Occhetti" - Prunotto €32,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO URUGUAY DI MANZO AI PORCINI # 26,00 €

Chianti Classico docg "Pèppoli" - Antinori €30,00

Barolo docg - Massolino €46,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO URUGUAY DI MANZO CON RUCOLA E GRANA |*7 24,00 €

Chianti docg "Castiglione" - Frescobaldi €22,00

Montepulciano d'Abruzzo doc "Linea Gianni" - Masciarelli €26,00

COTOLETTA DI POLLO |*1-3-5-7 12,00 €

Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc frizzante "La Brughera" - Giorgi €24,00

Morellino di Scansano docg - Fattoria Le Pupille €26,00

Contorni

BASTONCINI DI ZUCCHINE FRITTE 5,00 €

CICORIA ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO # 5,00 €

INSALATA MISTA 4,00 €

PATATINE FRITTE # 5,00 €

PATATE AL FORNO 5,00 €

SALICORNIA ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO O BOLLITA 7,00 €

SPINACI AL BURRO # 5,00 €

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA 6,00 €

Pizze

È POSSIBILE RICHIEDERE IMPASTO DI FARINA INTEGRALE

+1,00 €

4 FORMAGGI (MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA E BRIE) *1-7	9,00 €
4 SALUMI (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, WÜRSTEL, SPIANATA PICCANTE E SPECK) *1-7	11,00 €
4 STAGIONI (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI E OLIVE) *1-7	10,00 €
AMERICANA (POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL E PATATINE FRITTE) *1-7	10,00 €
BIANCANEVE (SOLO MOZZARELLA) *1-7	6,00 €
BISMARCK (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO E UOVO) *1-3-7	9,00 €
BOSCAIOLA (POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI E SALSICCIA) *1-7	9,00 €
BUFALINA (POMODORO, BUFALA, CAMPANA E BASILICO) *1-7	9,00 €
BURRATINA (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO E BURRATA CAMPANA) *1-7	10,00 €
CAMPANA (MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI) *1-7	9,00 €
CAPRICCIOSA (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ACCIUGHE E CAPPERI) *1-4-7	11,00 €
CONTADINA (POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO E GORGONZOLA) *1-7	9,00 €
COTTO (POMODORO, MOZZARELLA E COTTO) *1-7	8,00 €
CUORE (POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO E STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA) *1-7	10,00 €
DEL PESCATORE (POMODORO, MOZZARELLA, CODE DI GAMBERI E RUCOLA) # *1-2-7	10,00 €
DIAVOLA (POMODORO, MOZZARELLA E SPIANATA PICCANTE) *1-7	8,00 €
DOC (POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA CAMPANA E CRUDO DI PARMA) *1-7	11,00 €
ESPLOSIVA (POMODORO, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, PEPERONI E TABASCO) *1-7	9,00 €
FINANZIERA (POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA) *1-4-7	9,00 €
FIORI DI ZUCCA (MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA E ACCIUGHE) *1-4-7	10,00 €
FRUTTI DI MARE (POMODORO, CODE DI GAMBERI, POLPO, CALAMARI, AGLIO E ORIGANO) # *1-2-14	11,00 €
FUMÉ (POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA E ZUCCHINE) *1-7	9,00 €
GUSTOSA (POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, BRESAOLA, STRACCIATELLA) *1-7	11,00 €
LA FORCHETTA (POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA CAMPANA E PORCINI) *1-7	11,00 €
LUCANA (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA E PATATINE FRITTE) # *1-7	10,00 €
LUNA (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPERONI, NDUJA) *1-7	10,00 €
MARI E MONTI (POMODORO, MOZZARELLA, CODE DI GAMBERI E PORCINI) # *1-2-7	11,00 €
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO) *1-7	6,00 €
MARINARA (POMODORO, AGLIO E ORIGANO) *1	5,00 €
MONTANARA (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA E PORCINI) *1-7	10,00 €
NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO) *1-4-7	8,00 €
NDUJA (POMODORO, MOZZARELLA E NDUJA) *1-7	8,00 €

Pizze

ORTOLANA (POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PEPERONI E ZUCCHINE) *1-7	10,00 €
PARMA (POMODORO, MOZZARELLA E CRUDO DI PARMA) *1-7	9,00 €
PARMIGIANA (POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE E SCAGLIE DI GRANA) *1-3-7	9,00 €
PATATOSA (POMODORO, MOZZARELLA E PATATINE FRITTE) # *1-7	9,00 €
PUGLIESE (POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA E ORIGANO) *1-7	8,00 €
REGINA (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO E FUNGHI) *1-7	9,00 €
REGINA DI PUGLIA (MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, BURRATA) *1-7	11,00 €
ROMANA (POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO) *1-4-7	9,00 €
SICILIANA (POMODORO, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO) *1-4	8,00 €
SORRENTINA (MOZZARELLA, BUFALA CAMPANA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA) *1-3-7	11,00 €
SPECK E BRIE (POMODORO, MOZZARELLA, SPECK E BRIE) *1-7	9,00 €
SPIRITOSA (MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA) *1-3-7	11,00 €
STRACCIATELLA (POMODORO, MOZZARELLA, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINI E RUCOLA) *1-7	11,00 €
SUPER DIAVOLA (POMODORO, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE E GORGONZOLA) *1-7	9,00 €
VALTELLINA (POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, BRESAOLA E SCAGLIE DI GRANA) *1-3-7	11,00 €
VERACE (POMODORO, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA) *1-7	10,00 €
WÜRSTEL (POMODORO, MOZZARELLA E WÜRSTEL) *1-7	8,00 €

Calzoni

FARCITO (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI E CARCIOFI) *1-7	9,00 €
NORMALE (POMODORO, MOZZARELLA E COTTO) *1-7	8,00 €
VEGETARIANO (POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PEPERONI E ZUCCHINE) *1-7	10,00 €

Supplementi per ingredienti extra

BRESAOLA	3,00 €
BUFALA CAMPANA	3,00 €
BURRATA	3,00 €
CODE DI GAMBERI	3,00 €
FIORI DI ZUCCA	3,00 €
PATATINE FRITTE	3,00 €
PORCINI	3,00 €
PROSCIUTTO CRUDO	3,00 €
STRACCIATELLA DI BUFALA	3,00 €
OGNI ALTRO INGREDIENTE	2,00 €

Bevande

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE DA CL 70	3,00 €
BIBITA IN VETRO DA 33CL (COCA - FANTA - SPRITE)	3,00 €
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	4,00 €
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL 50CL	5,00 €

Birra Alla Spina

BIRRA CHIARA DA 20CL	3,00 €
BIRRA ROSSA DA 20CL	3,50 €
BIRRA CHIARA DA 40CL	5,00 €
BIRRA ROSSA DA 40CL	6,00 €

Vino In Caraffa

CHARDONNAY PIEMONTE DOC FRIZZANTE CANTINA ANGELO ZANETTI
BONARDA PIEMONTE DOC CANTINA ANGELO ZANETTI

CARAFFA DA 1/4 LITRO	4,00 €
CARAFFA DA 1/2 LITRO	7,00 €

Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO	2,00 €
DECAFFEINATO - CORRETTO - D'ORZO O GINSENG	2,00 €

COPERTO	2,00 €
---------	--------

Dolci/dessert

Dolci Artigianali

CHEESECAKE	6,00 €
CREMA CATALANA	5,00 €
PANNA COTTA	5,00 €
TIRAMISÙ	5,00 €

Dolci "Bindi"

CASSATA	6,00 €
GELATO ALLA CREMA	6,00 €
MERINGA	6,00 €
MILLEFOGLIE	6,00 €
SORBETTO AL LIMONE AL CUCCHIAIO	6,00 €
SORBETTO AL MANGO AL CUCCHIAIO	6,00 €
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	6,00 €
TARTUFO CLASSICO	6,00 €
TORTA CIOCCOLATO FONDENTE	6,00 €

Frutta Fresca

FRUTTI DI BOSCO	6,00 €
FRAGOLE	6,00 €
ANANAS	5,00 €
FRUTTA DI STAGIONE	5,00 €

La presenza del cancelletto (#) segnala che uno o più ingredienti potrebbero essere congelati all'origine. L'asterisco seguito da numeri indica l'allergene presente specificato nella lista seguente.

"Ai sensi della vigente normativa, tutti i nostri prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, i seguenti allergeni:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alla modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche."

