

EAT WELL, LOVE LIFE

MANGIA BENE, AMA LA VITA

Visione **DOP**

lo stile e i sensi, dal km vero alla fine del mondo
La nostra cucina: sartoriale e gastronomica
by Executive Chef Vincenzo Marconi

La brigata di cucina: Gallazzi Luca, Formisano Marco, Mangiafico Erika, Alessandro Mapelli, Abbatinali Cristina la Pasticcera

La brigata di sala: Giudici Claudia, Guillermo Roceline, Rizzelli Valerio, Paci Andrea Marchetti Simone il Sommelier

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which courses do not contain the specific allergens.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

① CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN

② A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF

③ A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS
THEREOF

④ A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS THEREOF

⑤ A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF

⑥ A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF

⑦ A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF

⑧ A GUSCIO
NUTS

⑨ A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF

⑩ A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF

⑪ A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF

⑫ DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

⑬ A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF

⑭ A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

LO STILE E I SENSI

MENU DEGUSTAZIONE BUON RICORDO



Starter e bollicine del Fondatore

Welcome local sparkling wine

Carpaccio tiepido di branzino con carciofi croccanti e maracuja ④

Warm sea bass carpaccio with crunchy artichokes and maracuja ④

Fregola sarda con gamberi*, asparago di mare e fiocchetti di burrata ①②⑦

Sardinian fregola with prawns*, sea asparagus and burrata flakes ①②⑦

Reale di manzo CBT "Scuola Agr. Ferrazzi & Cova" e spuma al Montebore ⑦

Real beef cooked at low temperature "Ferrazzi & Cova Agricultural School" with Montebore mousse ⑦

Cannolo con crema di ricotta e arancia candita ①③⑦

Sicilian cannolo with ricotta cheese and candied orange ①③⑦

55

per persona/per person

L'omaggio del piatto in ceramica è legato al Menu Buon Ricordo

Al menu degustazione è possibile abbinare:

The tasting menu can be combined with:

Degustazione vini/Wine tasting

30

per persona/per person

Selezione di formaggi/Cheese selection

15

per persona/per person

MENU DELLA SALUTE

a basso contenuto glicemico

low glycemic level

Tartare di manzo con formaggio di capra Amaltea ⑥⑦⑩

Beef tartare with Amaltea goat cheese ⑥⑦⑩

Zuppa di farro con sfere di parmigiano e noci ①③⑥⑦⑧

Spelt soup with parmesan balls and nuts ①③⑥⑦⑧

Tagliata di faraona con arancia e cime di rapa ⑥

Guinea-fowl breast with orange and turnip greens ⑥

Zuppetta di fragole e lamponi con gelato al mango ⑦

Strawberry and raspberry soup with mango ice cream ⑦

50

per persona/per person

LUNCH MENU

ALL IN ONE

Solo a pranzo dal lunedì al venerdì

Only for lunch from Monday to Friday

4 portate in un solo piatto dedicato per tutto il tavolo

4 courses in one dish for all the table

30

per persona/per person



MENU ALLA CARTA

(Denominazione di Origine Poli)

Verticale di crostacei: scampi*, mazzancolle*, gamberi rossi*, caviale Calvisius ②④⑥⑩

Shellfish: scampi*, shrimps*, red prawns*, Calvisius caviar ②④⑥⑩

35

Gambero rosso* di Sicilia all'alloro con crema di ceci e ciccioli di maialino ①②⑥⑨

Bay leaf flavoured Sicilian* red prawn with chickpea purée and pork cheek cracklings ①②⑥⑨

22

Zuppetta di mare con pane bruschettato alle alghe ①②④

Seafood soup with seaweed bruschetta ①②④

20

Le Tartare: tonno°, salmone°, branzino° con keta e spuma di missoltit ④⑥⑦⑩

Tartare: tuna°, salmon°, sea bass° with keta and missoltit fish mousse ④⑥⑦⑩

20

Tartare di manzo° con formaggio di capra Amaltea ⑥⑦⑩

Beef tartare° with Amaltea goat cheese ⑥⑦⑩

20

Focaccina di mais bianco, sfilaccetti di maiale, crema d'avocado, casera e uovo di montagna

①③⑦

White corn muffin, pork strips, avocado cream, casera cheese and mountain egg ①③⑦

18



#ristorantelaforname

MENU ALLA CARTA



(Denominazione di Origine Poli)

Riso selezione Acquerello al plancton marino e gambero rossi* di Sicilia ②④⑦

Risotto Acquerello selection with marine plankton and Sicilian red prawn* ②④⑦

22

Tagliatelle* di grano Khorasan con bottarga Trikalinos e fave ①②④⑧

Khorasan wheat noodles* with Trikalinos bottarga and broad beans ①②④⑧

20

Parmentier di patate con riccio di mare e chips di yuca ②⑦

Potato parmentier with sea urchin and yuca chip ②⑦

20

Raviolo* con farcia di patate, parmigiano e menta con crema di Castelmagno ①③⑦

Stuffed ravioli* with potato, parmesan and mint with Castelmagno cream ①③⑦

18

Gnocchetti* di patate rosse alla gricia con tartufo nero ①⑦

Gricia style red potato dumplings* with black truffle ①⑦

18

Spaghetti grezzi Cav. Cocco con pomodorini pachino e olive taggiasche ①

Cav. Cocco spaghetti with cherry tomatoes and Taggiasca olives ①

18



#ristorantelaforname

MENU ALLA CARTA



(Denominazione di Origine Poli)

Glacier 51*.

Cottura in crosta di briciole aromatiche, crema di topinambur, fumo al Jack Daniel ①④⑦

Toothfish fillet* in an aromatic crust, topinambur cream, smoked on Jack Daniel's ①④⑦

40

Rotolo di faraona ed astice con bisque e maionese di verdura ①②④⑥

Guinea fowl & lobster roll with bisque and vegetable mayonnaise ①②④⑥

30

Tagliata di tonno° e bacon con quinoa scrocchiarella ①④⑥

Tuna° steak with bacon and crispy quinoa ①④⑥

26

Baccalà mantecato alla “Vincenzino” con cialde di riso venere ④⑦

“Vincenzino” creamed cod with Venus rice wafers ④⑦

26

Reale di manzo CBT “Scuola Agr. Ferrazzi & Cova” e spuma al Montebore ⑦

Real beef cooked at low temperature "Ferrazzi & Cova Agricultural School" with Montebore mousse ⑦

26

Filetto di manzo alla pietra ollare ③

Beef fillet of cooked in a soapstone, sauces ③

30

Coscette di quaglia croccanti con chili di fagioli rossi ①③⑥⑦

Crispy quail legs with red bean chili ①③⑥⑦

24

Spalla di maialino CBT con patate al latte (min. x 2) ⑦

Pork shoulder with milk potatoes (min. x 2) ⑦

25 p.p.

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità

da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature)

and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004