



MANGIA BENE, AMA LA VITA

EAT WELL, LOVE LIFE

Visione **DOP - LO STILE E I SENSI**
dal km vero alla fine del mondo

CUCINA & ARMONIA D'AUTORE
by Executive Chef Vincenzo ~~Rock~~ Marconi

LA BRIGATA DI CUCINA:

Gallazzi Luca, Rampini Davide, De Bortoli Emanuele, Sisti Alessia e Puccini Chiara

LA BRIGATA DI SALA:

Marchetti Simone il Maître, Pietrolata Riccardo, Sartorelli Giordano, Oldrini Matteo,
Raimondi Oleg e Paci Andrea

ristorante

la fornace



Taggaci e condividi le foto usando #ristorantelaforname

LO STILE E I SENSI

MENU ALLA CARTA



Verticale di crostacei* con caviale Tradition Royal Calvisius (allergeni: crostacei, pesce)
Crustaceans* and Tradition Royal Calvisius caviar (allergens: crustaceans, fish)

45 €

Baccalà pil pil con nuvola d'uovo e tartufo nero (allergeni: pesce, uova)
Cod pil pil with egg cloud and black truffle (allergens: fish, eggs)

30 €

Branzino affumicato, pane di segale, squacquerone e gocce di peperoncino dolce
(allergeni: glutine, pesce, latticini)
Smoked sea bass, rye bread, squacquerone cheese and sweet chilli drops (allergens: gluten, fish, milk)

30 €

Le Tre Tartare che arrivarono da Trento Tutte e Tre Tartarizzando 😊
Black Angus e uovo di quaglia, Vitello con ciccioli e cialda di pecorino, Foie con sale Maldon e tartufo nero
(allergeni: latticini, uova)
Three tartare: Black Angus with quail egg, Veal with cracklings and pecorino wafer, Foie with Maldon salt
and black truffle (allergens: milk, eggs)

35 €

Da Milano con furore..... La Busecca
Trippa alla milanese con pane rustico (allergeni: glutine, sedano, latticini)
Tripe Milanese style with rustic bread (allergens: gluten, celery, milk)

30 €

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.



Taggaci e condividi le foto usando #ristorantelaforname

LO STILE E I SENSI

MENU ALLA CARTA



“Omaggio a Gualtiero”

Raviolo* aperto, crema al bettelmatt, spinacini, tuorlo d'uovo e burro al pregiato di Norcia

(allergeni: glutine, latticini, uova)

Ravioli*, bettelmatt cream, baby spinach, egg yolk and fine Norcia butter (allergens: gluten, milk, eggs)

35 €

Pizzoccheri della tradizione: bietole, casera e patate (allergeni: glutine, latticini)

Traditional pizzoccheri: Swiss chard, casera cheese and potatoes (allergens: gluten, milk)

30 €

Riso selezione Acquerello, lime, rosmarino e scampi* (allergeni: crostacei, latticini)

Risotto Acquerello selection with lime, rosemary and scampi* (allergens: crustaceans, milk)

30 €

Spaghetto Oro Verrigni, aglio, olio, peperoncino, muddica atturrata e aringa affumicata

(allergeni: glutine, pesce)

Spaghetto Oro Verrigni, garlic, oil, chilli pepper, toasted breadcrumbs and smoked herring

(allergens: gluten, fish)

30 €



ristorante

la fornace



Taggaci e condividi le foto usando #ristorantelaforname

LO STILE E I SENSI

MENU ALLA CARTA

(Denominazione di Origine Poli)

“Inclinazione 23.5”

Scampo* Reale con insalata ficoide glaciale
VS

Vitello in salsa d’ostrica con sfere di aceto-lampone
(allergeni: crostacei, molluschi)

Royal Scampi* with glacial salad VS Veal in oyster sauce with vinegar-raspberry spheres
(allergens: crustaceans, molluscs)

40 €

Filetto di San Pietro in crosta di mandorle con limone, calçots e salsa Romesco
(allergeni: pesce, frutta a guscio)

Fillet of John Dory in almond crust with lemon, grilled spring onion and Romesco sauce (allergens: fish, nuts)

35 €

Cubo di tonno° su lastra di sale dell’Himalaya con keta,
porridge di riso venere e latte di cocco alla menta (allergeni: pesce, latticini)

Tuna° cube on Himalayan salt plate with keta, black rice porridge and mint coconut milk (allergens: fish, milk)

35 €

Terrina di coda alla vaccinara con crema di yuca, le sue chips e cavolo rosso marinato
(allergeni: latticini, uova)

Oxtail Vaccinara style with yuca cream, its chips and marinated red cabbage (allergens: milk, eggs)

35 €

Filetto alla pietra con le sue salse (allergeni: uova)

Soapstone fillet with its sauces (allergens: eggs)

40 €

°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

LO STILE E I SENSI

DESSERT

Egg Passion: Ganache al gianduia, frutto della passione e mango
(allergeni: latticini)

Gianduja ganache, passion fruit and mango (allergens: milk)

15 €

Cre moso allo zabaione con sablé alle nocciole e zucchero filato
(allergeni: latticini, uova, frutta a guscio)

Creamy zabaglione with hazelnut sablé and cotton candy (allergens: milk, eggs, nuts)

15 €

Lemon Pie al bicchiere con crumble al cardamomo, caramello salato e noci
(allergeni: glutine, latticini, frutta a guscio)

Lemon Pie with cardamom crumble, salted caramel and walnuts (allergens: gluten, milk, nuts)

15 €

Mela Stregata alla Rossa “RedLove” con spugne al carbone vegetale (allergeni: latticini, uova)
“RedLove” haunted Red Apple with charcoal sponges (allergens: milk, eggs)

15 €

Buongusto: gelato al limone, granatina, menta e quanto basta di Vodka
(allergeni: latticini, uova)

Buongusto: lemon ice cream, grenadine, mint and enough Vodka (allergens: milk, eggs)

15 €



ristorante

la fornace



Taggaci e condividi le foto usando #ristorantelaforname