APERITIVI

Prosecco Spumante (O)	0,1 l	€ 4,90
Campari liscio	0,1 l	€ 4,50
Campari soda	0,25 l	€ 5,50
Campari orange	0,25 l	€ 5,90
Aperol soda	0,25 l	€ 5,50
Aperol Veneziano (O)	0,25 l	€ 6,50
S. Pellegrino Bitter (alkoholfrei)	0,1 l	€ 4,50
Martini Bianco – dry	0,1 l	€ 5,50
La Fornace- Cocktail alkoholfrei	0,25 l	€ 4,90
Champagner Moet & Chandon „Imperial brut“(O)	0,75 l	€135,00

DIGESTIVI

Limoncello	2 cl	€ 4,20
Averna	2 cl	€ 4,50
Ramazzotti	2 cl	€ 4,50
Montenegro	2 cl	€ 4,50
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 4,50
Braulio	2 cl	€ 4,80
Fernet Branca	2 cl	€ 4,80

GRAPPE

Bianca Antico Castello 38 % alc.	2 cl	€ 4,80
Grand riserva Barrique Marcato 40 % alc.	2 cl	€ 5,90
Sarpa Oro di Poli 40 % alc.	2 cl	€ 5,90
Chardonnay Barrique Nonino 41 % alc.	2 cl	€ 5,90
Barolo Bussia Prunotto 45 % alc.	2 cl	€ 6,50
Tignanello Antinori 42 % alc.	2 cl	€ 7,50

Unsere Preise sind inkl. aller Abgaben und Steuern

Bitte beachten Sie, dass wir Kartenzahlung erst ab einer Konsumation von EUR 20,00 akzeptieren

ANTIPASTI

Bruschetta alla siciliana (A) — **€ 6,90**
Getoastetes, hausgemachtes Brot mit Tomaten, Oregano, Basilikum, schwarzen Oliven u. Olivenöl

Mozzarella di bufala alla Caprese (G) — **€ 14,50**
Büffelmozzarella aus Campanien mit frischen Tomaten, Basilikum und Extravirgin Olivenöl

Antipasto all'italiana (G,L) — **€ 15,50**
Gemischter Italienischer Vorspeisenteller

Vitello Tonnato (O,E,L) — **€ 15,90**
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo (G) — **€ 15,90**
Rindslungenbraten hauchdünn geschnitten mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und Olivenöl

LE INSALATE

Insalata mista — klein **€ 4,20** / groß **€ 5,80**
Gemischter Salat nach Saison

Insalata di Rucola con Grana (G) — **€ 8,50**
Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Insalata con Tonno (D) — **€ 11,50**
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und rotem Zwiebel

Insalata „La Fornace" (G) — **€ 12,00**
Großer gemischter Salat mit Parmaschinken, Grana, Mozzarella und Oliven

LE MINESTRE

Crema di Pomodoro (G,L)	Tomatensuppe	**€ 5,90**
Minestrone di Verdure (L)	Gemüsesuppe	**€ 5,90**

Allergene: A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch & Laktose, H=Schalenfrüchte, L= Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Gedeck/Coperto € 2.20 p.p.

LE NOSTRE PASTE

Lasagne Emiliane al Forno (A,G,L,O) *€ 15,50*
mit faschiertem Fleisch, Tomatensauce, Parmesan und Béchamel

Caserecce alla Toscana (A,G) *€ 15,90*
Frische Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, scharfer Salami, Zwiebeln und Pecorinokäse

Caserecce Mare & Monti (A,G,R) *€ 16,90*
Frische Hausgemachte Pasta mit Garnelen, Champignon, Mascarpone & Knoblauch

Spaghetti al Limone (A,G) - vegetarisch *€ 14,50*
mit Mascarpone , Parmesan, Basilikum, Zitronen und Zucchini

Spaghetti alla Palermitana (A,G) - vegetarisch *€ 15,00*
Lauch, Rosinen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven, roten Zwiebeln und gehobeltem Parmesan

Fettuccine Gamberi e Rucola (A,R,O) *€ 15,50*
Bandnudeln mit Garnelen, Rucolasalat, Tomatensauce, Cocktailtomaten, Knoblauch & Olivenöl

Spaghetti alle Vongole Veraci (A,R,O) *€ 19,50*
Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl

Spaghetti allo Scoglio „La Fornace“ (A,R,D,B) *€ 19,50*
Mies- und Venusmuscheln, Lachs, Garnelen, Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce

I RISOTTI

Risotto ai frutti di Mare (B,D,R,O) *€ 18,50*
mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch und Weißwein

Risotto Villa d' Este (L,O) *€ 18,50*
mit Parmaschinken, Fenchel, Minze und Parmesan

LA CARNE

Filetto di Maiale al Gorgonzola (G) *€ 18,90*
Schweinslungenbraten mit Obers und Gorgonzola, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Filetto di Maiale all'aceto Balsamico di Modena (G) *€ 18,90*
Schweinslungenbraten mit Balsamico-Rotweinsauce, serviert mit Bandnudeln

Saltimbocca alla romana (A,O,L) *€ 21,90*
Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Filetto di manzo al Chianti (A,O,L) *€ 34,90*
200 g Rindslungenbraten mit Chianti-Sauce, serviert mit Bandnudeln

IL PESCE

Cacciucco alla Livornese (R,B,D,L,O) *€ 15,50*
Fischeintopf toskanischer Art mit Meeresfrüchten, Muscheln, Garnelen,
Fisch der Saison, Knoblauch, Rotwein und Tomaten

Cozze alla marinara (R) *€ 16,90*
Miesmuscheln in Würtziger Tomatensauce

Cozze al vino bianco (R, O) *€ 16,90*
Miesmuscheln in Weißwein

Calamari alla Griglia (R) *€ 19,50*
Babytintenfisch gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl

Code di Gamberi all'Aglio su Misticanza (B) *€ 24,50*
In der Pfanne gebratene Garnelenschwänze mit Knoblauch und Olivenöl auf Blattsalat

Calamari e Gamberi alla Griglia (R) *€ 23,90*
Babytintenfisch gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl

Branzino alla griglia *€ 26,50*
Wolfsbarsch gegrillt – ca. 500 g

Orata alla griglia *€ 26,50*
Goldbrasse gegrillt – ca 500 g

Alle Fische werden tagesfrisch geliefert und mit gemischtem Salat oder Rosmarienkartoffeln Serviert!

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft, welche tagesfrisch Fische wir Ihnen anbieten können.

I NOSTRI DOLCI

Torta della Nonna (A,C,E,G,H)	*€ 6,90*
Torta di Sorrento al Limone	*€ 7,20*
Panna cotta ai frutti di Bosco (G)	*€ 7,20*
Tiramisú al mascarpone (A,G,E)	*€ 7,90*
Mousse al Cioccolato a specchio (G)	*€ 8,50*

LE BEVANDE CALDE

Espresso	*€ 3,20*
Espresso macchiato (G)	*€ 3,50*
Cappuccino (G)	*€ 4,20*
Caffè latte (G)	*€ 4,80*
Latte macchiato (G)	*€ 4,80*
Caffé corretto (Espresso mit Grappa od. Cognac)	*€ 5,50*
Caffé Doppio	*€ 5,20*
Caffé Doppio macchiato (G)	*€ 5,90*
Decaffeinato (koffeinfrei)	*€ 3,90*
Cappuccino Decaffeinato (koffeinfrei)	*€ 4,80*

IL TÈ

Té nero (schwarzer Tee)	*€ 4,50*
Té alla frutta (Früchtetee)	*€ 4,50*
Té alle erbe (Kräutertee)	*€ 4,50*
Té alla Menta (Pfefferminztee)	*€ 4,50*

LE BEVANDE ANALCOLICHE

S. Pellegrino – prickelnd	*0,25 l*	*€ 3,20*
	0,75 l	*€ 6,70*
S. Pellegrino – still	*0,25 l*	*€ 3,20*
	0,75 l	*€ 6,70*
Sodawasser	*0,25 l*	*€ 1,80*
Sodawasser mit frisch gepresste Zitrone	*0,25 l*	*€ 2,40*
Apfelsaft mit Wasser (Jugendgetränk)	*0,25 l*	*€ 2,40*
Orangensaft mit Wasser (Jugendgetränk)	*0,25 l*	*€ 2,40*
Apfelsaft naturtrüb	*0,25 l*	*€ 3,60*
Apfelsaft naturtrüb ***gespritzt***	*0,25 l*	*€ 2,90*
Orangensaft	*0,25 l*	*€ 2,80*
Orangensaft gespritzt	*0,25 l*	*€ 2,90*
Ice tea Zitronen	*0,25 l*	*€ 2,80*
Bio Marille	*0,25 l*	*€ 3,60*
S. Pellegrino Aranciata“BIO“	*0,2 l*	*€ 4,90*
Tonic Water	*0,2 l*	*€ 4,20*
Almdudler	*0,33 l*	*€ 4,20*
Coca Cola / Coca Cola Zero	*0,33 l*	*€ 3,90*
1 Krug Leitungswasser	*0,50 l*	*€ 0,50*

LE BIRRE

Zipfer Urtyp	vom Fass	*0,3 l*	*€ 4,40*
	vom Fass	*0,5 l*	*€ 5,90*
Birra Moretti Radler	Flasche	*0,33 l*	*€ 4,80*
Birra Moretti Zero – alkoholfrei	Flasche	*0,33 l*	*€ 4,80*
Birra Moretti	Flasche	*0,33 l*	*€ 4,90*
Peroni Nastro Azzurro	Flasche	*0,33 l*	*€ 4,90*
Birra Ichnusa chiara	Flasche	*0,33 l*	*€ 4,90*
Birra Ichnusa non filtrata (natürtrüb)	Flasche	*0,33 l*	*€ 5,20*

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide

VINI BIANCHI APERTI

Chardonnay	*1/8 l*	*€ 3,90*
Pinot grigio	*1/8 l*	*€ 4,50*
Weiß gespritzt	*1/8 l*	*€ 3,70*
Sommerspritzer	*0,5 l*	*€ 4,90*

LE BOTTIGLIE BIANCHE

Toh! Friulano Cantina di Lenardo D.O.C. 12,5 % alc. ***€ 32,00***
Aus dem Friaul - strohgelbe Farbe, elegant am Gaumen, mit einer Note von Bittermandeln

Chardonnay Cantina Tormaresca I.G.T 13,0 % alc. ***€ 35,00***
Aus Apulien - feiner eleganter Wein, der in der Nase an goldene Delicus Äpfel erinnert

Pinot grigio Cant.Di Lenardo D.O.C 13,0 % alc. ***€ 36,00***
Aus dem Veneto - strohgelb, vollmundig am Gaumen mit elegantem Abgang

Vermentino can. Sella & Mosca D.O.C. 12,50 % alc. ***€ 32,00***
Aus Sardinien - trockenes, reiches Bukett, leicht prickelnd, mediterraner Rebsortenduft

Gavi di Gavi Cant. Enrico Serafino D.O.C.G. 13,0 % alc. ***€ 45,00***
Ein Elitewein aus dem Piemont. 100% Cortese Trauben mit fruchtigem Charakter, erfrischend mit delikatem Geschmack

Pinot Grigio Collio „Canlungo“ Cant. Collavini D.O.C. 13 % alc. ***€ 47,00***
Aus dem Friaul - strohgelbe Farbe, feines fruchtiges Bukett mit einer Note vom grünen Apfel

Greco di tufo „Feudi di S. Gregorio“ D.O.C.G. 12,5 % alc. ***€ 49,00***
Aus Kampanien - mit zartem Duft weißer Früchte und einer Note von Vanille, Farnkraut und Minze

Alle Weine enthalten Sulfite (O)

VINI ROSSI APERTI

Montepulciano d'Abruzzo	*1/8 l*	*€ 4,20*
Chianti colli Senesi Melini D.O.C.	*1/8 l*	*€ 4,50*

LE BOTTIGLIE ROSSE

Montepulciano d'Abruzzo Palio D.O.C Barrique 13,5 % alc. *€ 29,00*
Aus den Abruzzen – rubinrot, Duftnoten von Weichseln und Brombeeren

Barbera d'Alba cantina Terre del Barolo D.O.C. 13,5 % alc. *€ 39,00*
Aus dem Piemont - trocken, intensiv, mit starker Fruchtnote

Chianti Classico Borgo Salcetino 13,0 % alc. *€ 39,00*
Aus der Toskana - frisch, kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend

Rosso di Montalcino Caparzo D.O.C. 13,0 % alc. *€ 45,00*
Aus der Toskana - frisch und ätherisch, weich und vollmundig

LE NOSTRE BOTTIGLIE RISERVA

Chianti Classico Riserva Antinori D.O.C.G. 13,5 % alc. *€ 59,00*
Aus der Toskana - voll und samtig mit vollem Körper, Duftnote nach Iris und Gewürzen

Vino nobile di Montepulciano La Braccesca D.O.C.G. 14,0 % alc. *€ 69,00*
Aus der Toskana - granatrot mit einem Schimmer orange, zarte Nase nach Backpflaumen und Gewürzen

Barolo cantina „Terre del Barolo" D.O.C.G. 14,0 % alc. *€ 82,00*
Aus dem Piemont - intensive, fruchtige Nase, ätherisch, am Gaumen Pflaumen- und Kokosnote, dichtes Tanningerüst

Brunello di Montalcino cantina „ Argiano" D.O.C.G.13,0 % alc. *€ 95,00*
Aus der Toskana - 100 % Sangiovese grosso, kräftig, voller Körper mit einem Duft von Blumen und Gewürzen

Alle Weine enthalten Sulfite (O)