

APERITIVI

<i>Prosecco Spumante di Valdobbiadene</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>Campari liscio</i>	0,1 l	€ 3,80
<i>Campari soda</i>	0,25 l	€ 4,90
<i>Campari orange</i>	0,25 l	€ 5,20
<i>Aperol soda</i>	0,25 l	€ 4,90
<i>Aperol gespritzt</i>	0,25 l	€ 5,20
<i>Aperol Veneziano</i>	0,25 l	€ 5,50
<i>S. Pellegrino Bitter</i> (alkoholfrei)	0,1 l	€ 3,50
<i>Martini Bianco - dry</i>	0,1 l	€ 4,20
<i>La Fornace- Cocktail alkoholfrei</i>	0,25 l	€ 4,90
<i>Champagner Moët & Chandon „Imperial brut“</i>	0,75 l	€135,00

DIGESTIVI

<i>Limoncello</i>	2 cl	€ 3,20
<i>Averna</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Ramazotti</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Montenegro</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Amaretto di Saronno</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Braulio</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,80

GRAPPE

<i>Bianca Antico Castello 38 % alc.</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Grand riserva Barrique Marcato 40 % alc.</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Sarpa Oro di Poli 40 % alc.</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Chardonnay Barrique Nonino 41 % alc.</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Barolo Bussia Prunotto 45 % alc.</i>	2 cl	€ 4,20
<i>Tignanello Antinori 42 % alc.</i>	2 cl	€ 4,50

Unsere Preise sind inkl. aller Abgaben und Steuern

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

ANTIPASTI

Bruschetta alla siciliana (A)	€ 6,90
Getoastetes, hausgemachtes Brot mit Tomaten, Oregano, Basilikum, schwarzen Oliven u. Olivenöl	
Mozzarella di bufala alla Caprese (G)	€ 12,50
Büffelmozzarella aus Campanien mit frischen Tomaten, Basilikum und Extravirgin Olivenöl	
Antipasto all'italiana (G,L)	€ 14,50
Gemischter Italienischer Vorspeisenteller	
Vitello Tonnato (O,E,L)	€ 14,00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Carpaccio di Manzo (G)	€ 15,50
Rindslungenbraten hauchdünn geschnitten mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und Olivenöl	

LE INSALATE

Insalata mista	klein	€ 4,20
Gemischter Salat nach Saison	groß	€ 5,80
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	€ 5,50
Minestrone di Verdure (L)	Gemüsesuppe	€ 5,90

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

Gedeck/Coperto € 2,00

LE NOSTRE PASTE

<i>Gnocchi con Spinaci Gratinati (A,G) - vegetarisch</i>	€ 12,50
überbacken mit Obers, Spinat, Parmesan und Knoblauch	
<i>Lasagne Emiliane al Forno (A,G,L,O)</i>	€ 12,50
mit faschiertem Fleisch, Tomatensauce, Parmesan und Béchamel	
<i>Caserecce alla Toscana (A,G)</i>	€ 14,00
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, scharfer Salami, Zwiebeln und Pecorinokäse	
<i>Spaghetti al Limone (A,G)</i>	€ 12,50
mit Obers, Parmesan, Basilikum, Zitronen und Zucchini	
<i>Spaghetti alla Palermitana (A,G) - vegetarisch</i>	€ 12,50
mit Lauch, Rosinen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven, roten Zwiebeln und gehobeltem Parmesan	
<i>Fettuccine al Salmone (A,G,D)</i>	€ 13,50
mit frischem Lachs, Obers und Knoblauch	
<i>Fettuccine Gamberi e Rucola (A,R,O)</i>	€ 14,50
Bandnudeln mit Garnelen, Rucolasalat, Knoblauch, Tomatensauce, Cocktailtomaten und Olivenöl	
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci (A,R)</i>	€ 16,50
mit Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl	
<i>Spaghetti allo Scoglio „La Fornace“ (A,R,D,B)</i>	€ 17,50
In Folie serviert, mit Mies- und Venusmuscheln, Lachs, Garnelen, Meeresfrüchten, Knoblauch, und Tomatensauce	

I RISOTTI

<i>Risotto ai frutti di Mare (B,D,R,O)</i>	€ 15,50
mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch und Weißwein	
<i>Risotto „Villa d’Este“ (G, O)</i>	€ 15,50
mit Parmaschinken, Fenchel, Minze und Parmesan	

LA CARNE

<i>Filetto di Maiale al Gorgonzola (G)</i>	€ 17,50
Schweinslungenbraten mit Obers und Gorgonzola, serviert mit Rosmarinkartoffeln	
<i>Filetto di Maiale all'aceto Balsamico di Modena (G)</i>	€ 17,50
Schweinslungenbraten mit Balsamico-Rotweinsauce, serviert mit Bandnudeln	
<i>Saltimbocca alla romana (A,O,L)</i>	€ 18,50
Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln	
<i>Filetto di manzo al Chianti (A,O,L)</i>	€ 29,90
200 g Rindslungenbraten mit Chianti-Sauce, serviert mit Bandnudeln	

IL PESCE

<i>Caciucco alla Livornese (R,B,D,L)</i>	€ 13,50
Fischeintopf toskanischer Art mit Meeresfrüchten, Muscheln, Garnelen, Fisch der Saison, Knoblauch, Rotwein und Tomaten	
<i>Cozze alla marinara o Vino Bianco (R,O)</i>	€ 13,50
Miesmuscheln mit Weißwein oder gewürzter Tomatensauce	
<i>Cozze alla Ligure (R, G)</i>	€ 14,50
Miesmuscheln mit Weißwein, Lauch, Obers, Lorbeerblätter	
<i>Calamari alla Griglia (R)</i>	€ 18,50
Babytintenfisch gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl	
<i>Code di Gamberi all'Aglio su Misticanza (R)</i>	€ 21,90
In der Pfanne gebratene Garnelenschwänze mit Knoblauch und Olivenöl auf Blattsalat	
<i>Branzino alla Griglia (D)</i>	€ 22,50
Wolfbarsch in ganze von Grill	
<i>Orata alla Griglia (D)</i>	€ 22,50
Goldbrasse in ganze von Grill	

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

Alle Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat oder Rosmarienkartoffeln

LE PIZZE ROSSE

Pizza Margherita (A,G) Tomaten, Fior di Latte und Basilikum	€ 9,00
Pizza Cardinale (A,G) Tomaten, Fior di Latte und Schinken	€ 11,00
Pizza Salami (A,G) Tomaten, Fior di Latte und Salami	€ 11,00
Pizza Vivaldi (A,G) Tomaten, Fior di Latte, Artischocken, Oliven und Champignon	€ 12,00
Pizza Rossini (A,G) Tomaten, Fior di Latte, Speck, Champignon und Pfeffer	€ 12,50
Pizza Donizetti (A,G) Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Mais und Pfefferoni	€ 12,50
Pizza Giuseppe Verdi(A,G) Tomaten, Fior di Latte, Spinat, Schafkäse,Knoblauch	€ 12,50
Pizza Mascagni(A,G) Tomaten, Fior di Latte,Büffelmozzarella,scharfe Salami,Rucola	€ 13,90
Pizza Pavarotti (A,G) Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana	€ 14,50

LE PIZZE BIANCHE

Pizza Caprese (A,G,D) Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	€ 12,50
Pizza Caruso (A,G) , Fior di Latte, Speck, Grana, Cherrytomaten und Balsamicoessig	€ 12,50
Pizza al Tonno (A,G,D) Fior di Latte, Thunfisch, Oliven und roter Zwiebel	€ 12,50
Pizza Toscanini (A,G) Fior di Latte, Champignon, Obers, Parmaschinken	€ 12,90
Pizza 4 Formaggi (A,G) Fior di Latte, Grana, Gorgonzola, Büffelmozzarella	€ 12,90
Pizzabrot (A) mit/ohne Knoblauch	€ 3,20
Focaccia al Rosmarino (Fladenbrot toskanischer Art)	€ 3,90

Extras zur Pizza:

Basilikum, Knoblauch, Zwiebel	€ 0,80
Champignons, Cherrytomaten, Kapern, Mais, Oliven, Pfefferoni, Tomatensauce	€ 1,50
Ei, Mozzarella, Parmesan, Rucola, Sardellen, Gorgonzola, Pesto, Spinat	€ 2,00
Artischocken, Schinken, getrocknete Tomaten, Speck, Salami, Schafkäse	€ 2,50
Parmaschinken, scharfe Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Shrimps, Bresaola	€ 3,50

I NOSTRI DOLCI

<i>Torta della Nonna (A,C,E,G,H)</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta ai frutti di Bosco (G)</i>	€ 6,00
<i>Tiramisú al mascarpone (A,G,E)</i>	€ 7,00
<i>Mousse al Cioccolato a specchio (G)</i>	€ 7,50

LE BEVANDE CALDE

<i>Espresso</i>	€ 2,90
<i>Espresso macchiato (G)</i>	€ 3,20
<i>Cappuccino (G)</i>	€ 3,90
<i>Caffè latte (G)</i>	€ 4,20
<i>Latte macchiato (G)</i>	€ 4,20
<i>Caffé corretto</i> (Espresso mit Grappa od. Cognac)	€ 5,50
<i>Caffé Doppio</i>	€ 4,80
<i>Caffé Doppio macchiato (G)</i>	€ 4,90
<i>Decaffeinato</i> (koffeinfrei)	€ 3,60
<i>Cappuccino Decaffeinato</i> (koffeinfrei)	€ 4,80

IL TÈ

<i>Té nero</i> (schwarzer Tee)	€ 3,70
<i>Té alla frutta</i> (Früchtetee)	€ 3,70
<i>Té alle erbe</i> (Kräutertee)	€ 3,70
<i>Té alla Menta</i> (Pfefferminztee)	€ 3,70

LE BEVANDE ANALCOLICHE

<i>S. Pellegrino</i> - prickelnd	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 6,20
<i>S. Pellegrino</i> - still	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 6,20
<i>Sodawasser</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Sodawasser mit frisch gepresste Zitrone</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Apfelsaft mit Wasser</i> (Jugendgetränk)	0,25 l	€ 2,10
<i>Orangensaft mit Wasser</i> (Jugendgetränk)	0,25 l	€ 2,10
<i>Apfelsaft</i> naturtrüb	0,25 l	€ 3,60
<i>Apfelsaft</i> naturtrüb <i>gespritzt</i>	0,25 l	€ 2,70
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Orangensaft gespritzt</i>	0,25 l	€ 2,50
<i>Ice tea Zitronen</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Pago Marille</i>	0,2 l	€ 3,60
<i>S. Pellegrino Aranciata "BIO"</i>	0,2 l	€ 3,90
<i>Tonic Water</i>	0,2 l	€ 3,70
<i>Almdudler</i>	0,33 l	€ 3,70
<i>Coca Cola / Coca Cola light</i>	0,33 l	€ 3,70

LE BIRRE

<i>Zipfer Urtyp</i>	vom Fass	0,3 l	€ 3,90
	vom Fass	0,5 l	€ 4,90
<i>Birra Moretti Radler</i>	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Birra Moretti Zero</i> - alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Birra Moretti</i>	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Birra Ichnusa chiara</i>	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Birra Ichnusa non filtrata</i> (naturtrüb)	Flasche	0,33 l	€ 4,20

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide

VINI BIANCHI APERTI

<i>Chardonnay</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Weiß gespritzt</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Sommerspritzer</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,70</i>

LE BOTTIGLIE BIANCHE

<i>Est!Est!Est! di Montefiascone "Le Poggere" I.G.T 12,5 % alc.</i>	<i>€ 26,00</i>
Aus dem Latium - leuchtendes strohgelb, duftend nach Moos mit einer Note reifer Äpfel, trocken	
<i>Toh! Friulano Cantina di Lenardo D.O.C. 12,5 % alc.</i>	<i>€ 28,00</i>
Aus dem Friaul - strohgelbe Farbe, elegant am Gaumen, mit einer Note von Bittermandeln	
<i>Chardonnay Cantina Tormaresca I.G.T 13,0 % alc.</i>	<i>€ 29,00</i>
Aus Apulien - feiner eleganter Wein, der in der Nase an goldene Delicus Äpfel erinnert	
<i>Pinot grigio Villa Chiopris D.O.C 12,5 % alc.</i>	<i>€ 31,00</i>
Aus dem Veneto - strohgelb, vollmundig am Gaumen mit elegantem Abgang	
<i>Vermentino can. Sella & Mosca D.O.C. 12,50 % alc.</i>	<i>€ 29,00</i>
Aus Sardinien - trockenes, reiches Bukett, leicht prickelnd, mediterraner Rebsortenduft	
<i>Gavi di Gavi Cant. Enrico Serafino D.O.C.G. 12,5 % alc.</i>	<i>€ 38,00</i>
Ein Elitewein aus dem Piemont. 100% Cortese Trauben mit fruchtigem Charakter, erfrischend mit delikatem Geschmack	
<i>Pinot Grigio Collio „Canlungo“ Cant. Collavini D.O.C. 13 % alc.</i>	<i>€ 41,00</i>
Aus dem Friaul - strohgelbe Farbe, feines fruchtiges Bukett mit einer Note vom grünen Apfel	
<i>Greco di tufo „Feudi di S. Gregorio“ D.O.C.G. 12,5 % alc.</i>	<i>€ 43,00</i>
Aus Kampanien - mit zartem Duft weißer Früchte und einer Note von Vanille, Farnkraut und Minze	

Alle Weine enthalten Sulfite (O)

VINI ROSSI APERTI

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	1/8 l	€ 3,90
<i>Chianti colli Senesi Melini D.O.C.</i>	1/8 l	€ 4,50

LE BOTTIGLIE ROSSE

<i>Montepulciano d'Abruzzo Palio D.O.C Barrique 13,5 % alc.</i>	€ 26,00
Aus den Abruzzen - rubinrot, Duftnoten von Weichseln und Brombeeren	
<i>Barbera d'Alba cantina Terre del Barolo D.O.C. 13,5 % alc.</i>	€ 34,00
Aus dem Piemont - trocken, intensiv, mit starker Fruchtnote	
<i>Chianti Classico Borgo Scopeto 13,0 % alc.</i>	€ 35,00
Aus der Toskana - frisch, kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend	
<i>Rosso di Montalcino Caparzo D.O.C. 13,0 % alc.</i>	€ 38,00
Aus der Toskana - frisch und ätherisch, weich und vollmundig	

LE NOSTRE BOTTIGLIE RISERVA

<i>Chianti Classico Riserva Antinori D.O.C.G. 13,5 % alc.</i>	€ 46,00
Aus der Toskana - voll und samtig mit vollem Körper, Duftnote nach Iris und Gewürzen	
<i>Vino nobile di Montepulciano La Braccasca D.O.C.G. 14,0 % alc.</i>	€ 51,00
Aus der Toskana - granatrot mit einem Schimmer orange, zarte Nase nach Backpflaumen und Gewürzen	
<i>Barolo cantina „Terre del Barolo“ D.O.C.G. 14,0 % alc.</i>	€ 68,00
Aus dem Piemont - intensive, fruchtige Nase, ätherisch, am Gaumen Pflaumen- und Kokosnote, dichtes Tanningerüst	
<i>Amarone della Valpolicella classico D.O.C.G. 15 % alc.</i>	
Aus dem Veneto - Farbe von dunklen Rubingranaten, würzig und voll am Gaumen, sehr ausgewogen, im Abgang Anklänge von gerösteten Mandeln	
	€ 72,00
<i>Brunello di Montalcino cantina „ Argiano“ D.O.C.G.13,0 % alc.</i>	€ 78,00
Aus der Toskana - 100 % Sangiovese grosso, kräftig, voller Körper mit einem Duft von Blumen und Gewürzen	
<i>Tignanello cantina „Marchese Antinori“ D.O.C.G. 13,5 % alc.</i>	€145,00
<i>Das beste aus der Toscana!</i>	
Aromen von schwarzen Beeren und feinem Duft von Vanille und Tabak	