

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>Moet & Chandon Champagne „Imperial brut“</i>	0,75 l	€135,00

DIGESTIVI

<i>Limoncello</i>	4 cl	€ 4,80
<i>Averna</i>	4 cl	€ 5,50
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 5,50
<i>Montenegro</i>	4 cl	€ 5,50
<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	€ 5,50
<i>Braulio</i>	4 cl	€ 6,50
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	€ 6,50

GRAPPE

<i>Bianca Antico Castello 38 % alc.</i>	2 cl	€ 4,80
<i>Gran riserva Barrique Marcato 40 % alc.</i>	2 cl	€ 5,50
<i>Sarpa Oro di Poli 40 % alc.</i>	2 cl	€ 6,20
<i>Chardonnay Barrique Nonino 41 % alc.</i>	2 cl	€ 6,20
<i>Barolo Bussia Prunotto 45 % alc.</i>	2 cl	€ 7,00
<i>Tignanello Antinori 42 % alc.</i>	2 cl	€ 8,50

ANTIPASTI

Bruschetta alla siciliana (A)	€ 6,50
Getoastetes, hausgemachtes Brot mit Tomaten, Oregano, Basilikum, schwarzen Oliven u. Olivenöl	
Mozzarella di bufala alla Caprese (G)	€ 11,90
Büffelmozzarella aus Campanien mit frischen Tomaten, Basilikum und Extravirgin Olivenöl	
Antipasto all'italiana (G,L)	€ 13,50
Gemischter Italienischer Vorspeisenteller	
Vitello Tonnato (O,E,L)	€ 13,00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Carpaccio di Manzo (G)	€ 14,50
Rindslungenbraten hauchdünn geschnitten mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und Olivenöl	
Carpaccio di Polipo (R)	€ 14,90
Oktopuss Carpaccio mit Zitronenmarinade	

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)		€ 9,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und rotem Zwiebel		
Insalata „La Fornace“ (G)		€ 10,90
Gemischter Salat mit Parmaschinken, Grana, Mozzarella und Oliven		

LE MINESTRE

Crema di Pomodoro (G,L)	Tomatensuppe	€ 4,90
Minestrone di Verdure (L)	Gemüsesuppe	€ 5,50
Caciucco alla Livornese (R,B,D,L)		€ 11,90
Fischeintopf toskanischer Art mit Meeresfrüchten, Muscheln, Garnelen, Fisch der Saison, Knoblauch, Rotwein und Tomaten		

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

Ab 18:00 Gedeck/Coperto € 1,80

LE NOSTRE PASTE

<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (A)</i>	€ 8,50
mit Knoblauch, Chili aus Kalabrien und Olivenöl	
<i>Gnocchi alla Sorrentina (A,G)</i>	€ 10,90
mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	
<i>Gnocchi con Spinaci Gratinati (A,G)</i>	€ 11,90
überbacken mit Obers, Spinat, Parmesan und Knoblauch	
<i>Lasagne Emiliane al Forno (A,G,L,O)</i>	€ 10,90
mit faschiertem Fleisch, Tomatensauce, Parmesan und Béchamel	
<i>Fettuccine al Salmone (A,G,D)</i>	€ 12,90
mit frischem Lachs, Obers und Knoblauch	
<i>Spaghetti al Limone (A,G)</i>	€ 11,90
mit Obers, Parmesan, Basilikum, Zitronen und Zucchini	
<i>Spaghetti alla Palermitana (A,G)</i>	€ 12,50
mit Lauch, Rosinen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven, roten Zwiebeln und gehobeltem Parmesan	
<i>Caserecce alla Toscana (A,G)</i>	€ 13,90
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, scharfer Salami, Zwiebeln und Pecorinokäse	
<i>Fettuccine Gamberi e Rucola (A,R,O)</i>	€ 13,90
Bandnudeln mit Garnelen, Rucolasalat, Knoblauch, Tomatensauce, Cocktailtomaten und Olivenöl	
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci (A,R)</i>	€ 15,90
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 „Acqua Fracta“ (P,G,O,L)</i>	€ 15,50
mit Bresaola, Mascarpone, Rucola und Parmigiano	

LA CARNE

<i>Filetto di Maiale al Gorgonzola (G)</i>	€ 16,50
Schweinslungenbraten mit Obers und Gorgonzola, serviert mit Rosmarinkartoffeln	
<i>Filetto di Maiale all'aceto Balsamico di Modena (G)</i>	€ 16,50
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>Costolette d'Agnello alla Griglia</i>	€ 20,90
Lammkotelett vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln	
<i>Tagliata di manzo su Rucola e Grana (G)</i>	€ 21,90
160 g zartrosa gebratener u. geschnittener Rindslungenbraten auf Rucolasalat mit Parmesan	
<i>Filetto di manzo al Chianti (A,O,L)</i>	€ 26,90
200 g Rindslungenbraten mit Chianti-Sauce, serviert mit Bandnudeln	

IL PESCE

<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>	€ 16,50
Babytintenfisch gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl serviert mit kl.gem.Salat	
<i>Code di Gamberi all'Aglio su Misticanza (B)</i>	€ 20,90
In der Pfanne gebratene Garnelenschwänze mit Knoblauch und Olivenöl auf Blattsalat	
<i>Alle Fische werden tagesfrisch geliefert!</i>	€ 5,80/100g

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

Alle Fische servieren wir, nach Wahl, mit gemischtem Salat, Rosmarienkartoffeln oder Spinat !

LE PIZZE ROSSE

<i>Pizza Margherita (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte und Basilikum	€ 8,50
<i>Pizza Cardinale (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte und Schinken	€ 9,20
<i>Pizza Salami (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte und Salami	€ 9,50
<i>Pizza Vivaldi (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Artischocken, Oliven und Champignon	€ 10,50
<i>Pizza Rossini (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Speck, Champignon und Pfeffer	€ 10,90
<i>Pizza Donizetti (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Mais und Pfefferoni	€ 10,90
<i>Pizza Giuseppe Verdi(A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Spinat, Schafkäse,Knoblauch	€ 11,20
<i>Pizza Mascagni(A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte,Büffelmozzarella,scharfe Salami,Rucola	€ 12,50
<i>Pizza Pavarotti (A,G)</i> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana	€ 13,50

LE PIZZE BIANCHE

<i>Pizza Mimosa (A,G)</i> Fior di Latte, Obers, Schinken und Mais	€ 10,20
<i>Pizza Caprese (A,G,D)</i> Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	€ 10,90
<i>Pizza Caruso (A,G)</i> Speck, Fior di Latte, Grana, Cherrytomaten und Balsamicoessig	€ 10,20
<i>Pizza Vergine (A,G)</i> Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Grana	€ 10,90
<i>Pizza al Tonno (A,G,D)</i> Fior di Latte, Thunfisch, Oliven und roter Zwiebel	€ 11,50
<i>Pizza Toscanini (A,G)</i> Fior di Latte, Champignon, Obers, Parmaschinken	€ 10,90
<i>Pizza 4 Formaggi (A,G)</i> Fior di Latte, Grana, Gorgonzola, Büffelmozzarella	€ 11,50
<i>Pizza del Papa (A,G)</i> Fior di Latte, Champignon, Gorgonzola, Radicchio	€ 10,90
<i>Pizza Valchiavenna (A,G)</i> Fior di Latte, Bresaola, Cherrytomaten, Rucola, Grana	€ 12,90
<i>Pizzabrot (A)</i> mit/ohne Knoblauch	€ 2,80
<i>Focaccia al Rosmarino</i> (Fladenbrot toskanischer Art)	€ 3,50

Extras zur Pizza:

Basilikum, Knoblauch, Zwiebel	€ 0,30
Champignons, Cherrytomaten, Kapern, Mais, Oliven, Pfefferoni, Spinat, Tomatensauce	€ 1,50
Ei, Mozzarella, Parmesan, Rucola, Sardellen	€ 2,00
Artischocken, Schinken, getrocknete Tomaten, Speck, Salami, Schafkäse	€ 2,50
Parmaschinken, scharfe Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Shrimps	€ 3,00

I NOSTRI DOLCI

<i>Profitteroles al Cioccolato (A,G,H,E)</i>	€ 5,90
<i>Torta della Nonna (A,C,E,G,H)</i>	€ 5,90
<i>Panna cotta ai frutti di Bosco (G)</i>	€ 5,90
<i>Tiramisú al mascarpone (A,G,E)</i>	€ 6,90
<i>Mousse al Cioccolato a specchio (G)</i>	€ 7,50

LE BEVANDE CALDE

<i>Espresso</i>	€ 2,60
<i>Espresso macchiato (G)</i>	€ 2,90
<i>Cappuccino (G)</i>	€ 3,70
<i>Caffè latte (G)</i>	€ 4,20
<i>Latte macchiato (G)</i>	€ 4,20
<i>Caffè corretto</i> (Espresso mit Grappa od. Cognac)	€ 5,10
<i>Caffé Doppio</i>	€ 4,60
<i>Caffé Doppio macchiato (G)</i>	€ 4,90
<i>Decaffeinato</i> (koffeinfrei)	€ 3,30
<i>Cappuccino Decaffeinato</i> (koffeinfrei)	€ 4,20

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	€ 5,80
<i>S. Pellegrino</i> - still	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 5,80
<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
	0,50 l	€ 5,20
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Orangensaft</i> <i>gespritzt</i>	0,25 l	€ 2,30
<i>Ice tea Zitronen</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Pago Marille</i>	0,2 l	€ 3,60
<i>Pago Erdbeere</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>Bitter Lemon</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	€ 3,60
	vom Fass	0,5 l	€ 4,60
<i>Gösser Naturradler</i>	Flasche	0,5 l	€ 3,90
<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 (Naturtrüb)</i>	Flasche	0,33 l	€ 4,20

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide

VINI BIANCHI APERTI

<i>Chardonnay</i>	1/8 l	€ 3,70
<i>Pinot grigio</i>	1/8 l	€ 4,20
<i>Toh! Tocai friulano</i>	1/8 l	€ 4,50
<i>Weiß gespritzt</i>	1/8 l	€ 3,10
<i>Sommerspritzer</i>	0,5 l	€ 4,70

LE BOTTIGLIE BIANCHE

<i>Est!Est!Est! di Montefiascone "Le Poggere" I.G.T 12,5 % alc.</i>	€ 24,00
Aus dem Latium - leuchtendes strohgelb, duftend nach Moos mit einer Noten reifer Äpfel, trocken	
<i>Chardonnay Cantina Tormaresca I.G.T 13,0 % alc.</i>	€ 29,00
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>	€ 31,00
Aus dem Veneto - strohgelb, vollmundig am Gaumen mit elegantem Abgang	
<i>„La Cala“ Vermentino can. Sella & Mosca D.O.C. 12,50 % alc.</i>	€ 34,00
Aus Sardinien - trockenes, reiches Bukett, leicht prickelnd, mediterraner Rebsortenduft	
<i>Gavi di Gavi Cant. Enrico Serafino D.O.C.G. 12,5 % alc.</i>	€ 38,00
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>	€ 41,00
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>	€ 42,00
Aus Kampanien - mit zartem Duft weißer Früchte und einer Note von Vanille, Farnkraut und Minze	

VINI ROSSI APERTI

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Chianti colli Senesi Melini D.O.C.</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,50</i>

LE BOTTIGLIE ROSSE

<i>Montepulciano d'Abruzzo Citra D.O.C Barrique 13,5 % alc.</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Aus den Abruzzen - rubinrot, Duftnoten von Weichseln und Brombeeren</i>	
<i>Barbera d'Alba cantina Terre del Barolo D.O.C. 13,5 % alc.</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Aus dem Piemont - trocken, intensiv, mit starker Fruchtnote</i>	
<i>Chianti Classico cantina La Mole 13,0 % alc.</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Aus der Toskana - frisch, kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend</i>	
<i>Rosso di Montalcino Carpazo D.O.C. 13,0 % alc.</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Aus der Toskana - frisch und ätherisch, weich und vollmundig</i>	

LE NOSTRE BOTTIGLIE RISERVA

<i>Chianti Classico Riserva „Rocca delle Macie“ D.O.C.G. 13,5 % alc.</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Aus der Toskana - voll und samtig aber voller Körper, Duftnote nach Iris und Gewürzen</i>	
<i>Vino nobile di Montepulciano „Bigi“ D.O.C.G. 14,5 % alc.</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Aus der Toskana - granatrot mit einem Schimmer orange, zarte Nase nach Backpflaumen und Gewürzen</i>	
<i>Tanca Farra' „Sella e Mosca“ D.O.C. 13 % alc.</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Aus Sardinien - volle Frucht und Körper mit eleganter Struktur</i>	
<i>Barolo cantina „ Terre del Barolo“ D.O.C.G. 14,0 % alc.</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Aus dem Piemont - intensive, fruchtige Nase, ätherisch, am Gaumen Pflaumen- und Kokosnote, dichtes Tanningerüst</i>	
<i>Brunello di Montalcino cantina „ Argiano“ D.O.C.G. 13,0 % alc.</i>	<i>€ 74,00</i>
<i>Aus der Toskana - 100 % Sangiovese grosso, kräftig, voller Körper mit einem Duft von Blumen und Gewürzen</i>	
<i>Tignanello cantina „Marchese Antinori“ D.O.C.G. 13,5 % alc.</i>	<i>€ 115,00</i>
<i>Das beste aus der Toscana!</i>	
<i>Aromen von schwarzen Beeren und feinem Duft von Vanille und Tabak</i>	