

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	€ 4,50
<i>Campari orange</i>	0,25 l	€ 5,20
<i>Aperol soda</i>	0,25 l	€ 4,50
<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

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

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)	€ 6,20
Getoastetes hausgemachtes Brot mit Tomaten, Oregano, Basilikum, schwarzen Oliven und Olivenöl	
Mozzarella di bufala alla Caprese (G)	€ 10,90
Büffelmozzarella aus Campanien mit frische Tomaten, Basilikum und Extravirgin Olivenöl	
Antipasto all'italiana (G,L)	€ 12,50
Gemischter Italienischer Vorspeisenteller	
Vitello Tonnato (O,E,L)	€ 13,00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Carpaccio di Manzo (G)	€ 13,50
Rindslungenbraten hauchdünn geschnitten mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und Olivenöl	
Carpaccio di Polipo (R)	€ 14,50
Oktopuss Carpaccio mit Zitronenmarinade	

LE INSALATE

Insalata mista	klein	€ 4,20
Gemischter Salat nach Saison	groß	€ 5,20
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 € 1,50

LE NOSTRE PASTE

<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (A)</i> mit Knoblauch, Chili aus Kalabrien und Olivenöl	€ 8,50
<i>Gnocchi alla Sorrentina (A,G)</i> mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	€ 10,20
<i>Gnocchi con Spinaci Gratinati (A,G)</i> überbacken mit Obers, Spinat, Parmesan und Knoblauch	€ 10,90
<i>Lasagne Emiliane al Forno (A,G,L,O)</i> mit faschiertem Fleisch, Tomatensauce, Parmesan und Béchamel	€ 10,90
<i>Fettuccine al Salmone (A,G,D)</i> mit frischem Lachs, Obers und Knoblauch	€ 12,50
<i>Fettuccine Gamberi e Rucola (A,R,O)</i> Bandnudeln mit Garnelen, Rucolasalat, Knoblauch, Tomatensauce, Cocktailtomaten und Olivenöl	€ 13,90
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci (A,R)</i> mit Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl	€ 14,90
<i>Spaghetti al Limone (A,G)</i> mit Obers, Parmesan, Basilikum, Zitronen und Zucchini	€ 11,90
<i>Spaghetti alla Palermitana (A,G)</i> mit Lauch, Rosinen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven, roten Zwiebeln und gehobeltem Parmesan	€ 12,50
<i>Caserecce alla Toscana (A,G)</i> Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, scharfer Salami, Zwiebeln und Pecorinokäse	€ 12,90
<i>Spaghetti allo Scoglio „La Fornace“ (A,R,D,B)</i> mit Mies und Venusmuscheln, Lachs, Garnelen, Meeresfruchte, Knoblauch, Tomatensauce	€ 16,50

I RISOTTI

<i>Risotto ai frutti di Mare (B,D,R,O)</i> mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch und Weißwein	€ 14,50
<i>Risotto „Acqua Fracta“ (P,G,O,L)</i> mit Bresaola, Mascarpone, Rucola und Parmigiano	€ 14,50

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, Champignon	€ 10,50
<i>Pizza Rossini (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Speck, Champignon, Pfeffer	€ 10,90
<i>Pizza Donizetti (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Mais, 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, 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	€ 0,80
Ei, Mozzarella, Parmesan, Rucola, Sardellen	€ 1,50
Artischocken, Schinken, getrocknete Tomaten, Speck, Salami, Schafkäse	€ 2,00
Parmaschinken, Scharfe Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Shrimps	€ 3,00

LA CARNE

Filetto di Maiale al Gorgonzola mit Rosmarinkartoffeln (G) Schweinslungenbraten mit Obers und Gorgonzola	€ 16,50
Filetto di Maiale all'aceto Balsamico di Modena (G) Schweinslungenbraten mit Balsamico-Rotweinsauce serviert mit Bandnudeln	€ 16,50
Saltimbocca alla romana mit Rosmarinkartoffeln (A,O,L) Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce	€ 17,50
Costolette d'Agnello alla Griglia mit Rosmarinkartoffeln Lammkotelett vom Grill	€ 19,90
Tagliata di manzo su Rucola e Grana (G) 160 Gramm vom zartrosa gebratenem Rindslungenbraten geschnitten auf Rucolasalat mit Parmesan	€ 19,90
Filetto di manzo al Chianti (A,O,L) 200 Gramm Rindslungenbraten mit Chianti sauce. Serviert mit Bandnudeln	€ 23,90

IL PESCE

Cozze alla marinara (R) Miesmuscheln mit gewürzter Tomatensauce	€ 13,50
Cozze al Vino Bianco (R-O) Miesmuscheln mit Weißwein, Olivenöl und Knoblauch	€ 13,50
Cozze alla Ligure (R-G) Miesmuscheln mit Weißwein, Lauch, Obers,Lorbeerblätter	€ 14,50
Calamari alla Griglia (R) Babytintenfisch gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl serviert mit gemischtem Salat	€ 16,50
Code di Gamberi all'Aglio su Misticanza (B) In der Pfanne gebratene Garnelenschwänze mit Knoblauch und Olivenöl auf Blattsalat	€ 19,90
Frische Fisch nach Angebots des Tag	€ 5,50 dag.
Branzino (Wolfsbarsch im Ganzen von grill) serviert mit gemischtem Salat (D)	
Orata (Goldbrasse im Ganzen von grill) serviert mit gemischtem Salat (D) Goldbrasse im Ganzen vom Grill serviert mit gemischtem Salat	
Orata o Branzino in crosta di Sale (D) Wolfsbarsch oder Goldbrasse in Meersalzkruste serviert mit gemischtem Salat	
Sogliola (Seezunge im Ganzen von grill) serviert mit gemischtem Salat	
Rombo (Steinbutt im Ganzen von grill) serviert mit gemischtem Salat	

I NOSTRI DOLCI

<i>Profitteroles al Cioccolato (A,G,H,E)</i>	€ 5,50
<i>Torta della Nonna (A,C,E,G,H)</i>	€ 5,50
<i>Panna cotta ai frutti di Bosco (G)</i>	€ 5,80
<i>Tiramisú al mascarpone (A,G,E)</i>	€ 6,20
<i>Mousse al Cioccolato a specchio (G)</i>	€ 7,50

LE BEVANDE CALDE

<i>Espresso</i>	€ 2,30
<i>Espresso macchiato (G)</i>	€ 2,60
<i>Cappuccino (G)</i>	€ 3,40
<i>Caffè latte (G)</i>	€ 4,20
<i>Latte macchiato (G)</i>	€ 4,20
<i>Caffé corretto</i> (Espresso mit Grappa od. Cognac)	€ 4,80
<i>Caffé Doppio</i>	€ 4,20
<i>Caffé Doppio macchiato (G)</i>	€ 4,50
<i>Decaffeinato</i> (Koffeinfrei)	€ 2,90
<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	€ 2,90
	0,75 l	€ 5,50
<i>S. Pellegrino</i> - still	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 5,50
<i>Sodawasser</i>	0,25 l	€ 1,60
<i>Sodawasser mit frisch gepresste Zitrone</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Apfelsaft mit Wasser</i> (Jugendgetränk)	0,25 l	€ 1,80
<i>Orangensaft mit Wasser</i> (Jugendgetränk)	0,25 l	€ 1,80
<i>Apfelsaft</i> naturtrüb	0,25 l	€ 3,20
<i>Apfelsaft</i> naturtrüb <i>gespritzt</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Orangensaft gespritzt</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>Ice tea Zitronen</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Pago Marille</i>	0,2 l	€ 3,40
<i>Pago Erdbeere</i>	0,2 l	€ 3,40
<i>S. Pellegrino Aranciata "BIO"</i>	0,2 l	€ 3,80
<i>Tonic Water</i>	0,2 l	€ 3,70
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	€ 3,70
<i>Almdudler</i>	0,33 l	€ 3,40
<i>Coca Cola / Coca Cola Light</i>	0,33 l	€ 3,40

LE BIRRE

<i>Zipfer Urtyp</i>	vom Fass	0,3 l	€ 3,40
	vom Fass	0,5 l	€ 4,40
<i>Edelweiss</i> - hefetrüb	Flasche	0,5 l	€ 4,80
<i>Ichnusa</i> Naturtrüb	Flasche	0,33 l	€ 4,20
<i>Birra Moretti</i>	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Birra Moretti</i> Zitronenradler	Flasche	0,33 l	€ 3,80
<i>Birra Moretti Zero</i> - alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€ 3,80

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide

VINI BIANCHI APERTI

<i>Chardonnay</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Toh! Tocai friulano</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Weiß gespritzt</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,10</i>

LE BOTTIGLIE BIANCHE

<i>Est!Est!Est! di Montefiascone "Le Poggere" I.G.T 12,5 % alc.</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Aus Latium - leuchtendes Strohgelb, duftend nach Moos mit Noten von reifen Äpfeln, trocken.</i>	
<i>Chardonnay Cantina Tormaresca I.G.T 13,0 % alc.</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Aus Apulien - feiner eleganter Wein, der in der Nase an goldenen Delicious Äpfeln erinnert</i>	
<i>Pinot grigio Villa Chiopris D.O.C 12,5 % alc.</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Aus dem Veneto - strohgelb, vollmundig am Gaumen mit elegantem Abgang</i>	
<i>„La Cala“ Vermentino can. Sella & Mosca D.O.C. 12,50 % alc.</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Aus Sardinien - trockenes, reiches Bukett, leicht prickelnd, mediterraner Rebsortenduft</i>	
<i>Gavi di Gavi Cant. Enrico Serafino D.O.C.G. 12,5 % alc.</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Ein Elitewein aus dem Piemont. 100% Cortese Trauben mit fruchtigem Charakter, erfrischend mit delikatem Geschmack</i>	
<i>Pinot Grigio Collio „Canlungo“ Cant. Collavini D.O.C. 13 % alc.</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Aus dem Friaul - strohgelbe Farbe, feines fruchtiges Bukett mit einer Note vom grünen Apfel</i>	
<i>Greco di tufo „Feudi di S. Gregorio“ D.O.C.G. 12,5 % alc.</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Aus Kampanien - mit zartem Duft weißer Früchte und einer Note von Vanille, Farnkraut und Minze</i>	
<i>Gavi di Gavi „La Scolca“ Etich. Nera D.O.C.G. 12,0 % alc.</i>	<i>€ 79,00</i>
<i>Das Bukett dieses weltberühmten Weißweins vereint Noten von Feuerstein, Mandeln und Walnüssen mit floralen und fruchtigen Tönen. Am Gaumen ist der reinsortige Cortese faszinierend komplex, mit großer Tiefe und Konzentration, wunderbarer Aromenintensität und großer Länge</i>	

Alle Weine enthalten Sulfite (O)

VINI ROSSI APERTI

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Merlot del Veneto</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Chianti colli Senesi Melini D.O.C.</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,20</i>

LE BOTTIGLIE ROSSE

<i>Montepulciano d'Abruzzo Citra D.O.C Barrique 13,5 % alc.</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Aus Abruzzem - Rubinrot, Duftnoten von Weichseln und Brombeeren.</i>	
<i>Nebbiolo d'Alba Valdinerà Bosio D.O.C. 13,5 % alc</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Aus dem Piemont - würzig, voller Körper, vollmundig und lang anhaltend</i>	
<i>Barbera d'Alba cantina Terre del Barolo D.O.C. 13,5 % alc.</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Aus dem Piemont - trocken, intensiv, mit starker Fruchtnote</i>	
<i>Chianti Classico cantina La Mole 13,0 % alc.</i>	<i>€ 31,00</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>€ 35,00</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>€ 39,00</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>€ 45,00</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>€ 58,00</i>
<i>Aus dem Piemont - intensive, fruchtige Nase, ätherisch, am Gaumen Pflaumen mit Kokosnote, dichtes Tanningerüst</i>	
<i>Brunello di Montalcino cantina „Argiano“ D.O.C.G. 13,0 % alc.</i>	<i>€ 69,00</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>€ 105,00</i>
<i>Das beste aus der Toscana! Aromen von schwarzen Beeren und feinem Duft von Vanille und Tabak</i>	