

## APERITIVI

<i>Prosecco Spumante di Valdobbiadene</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Campari liscio</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari soda</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Campari orange</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,70</i>
<i>Aperol soda</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Aperol Veneziano</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>S. Pellegrino Bitter</i> (alkoholfrei)	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Martini Bianco - dry</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>La Fornace- Cocktail alkoholfrei</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Champagner Moët &amp; Chandon „Imperial brut“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€135,00</i>

## DIGESTIVI

<i>Limoncello</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Montenegro</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Braulio</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>

## GRAPPE

<i>Bianca Antico Castello 38 % alc.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Grand riserva Barrique Marcato 40 % alc.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Sarpa Oro di Poli 40 % alc.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Chardonnay Barrique Nonino 41 % alc.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Barolo Bussia Prunotto 45 % alc.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Tignanello Antinori 42 % alc.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,50</i>

*Unsere Preise sind inkl. aller Abgaben und Steuern*

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

## ANTIPASTI

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

## LE INSALATE

<b>Insalata mista</b>	klein	€ 4,20
Gemischter Salat nach Saison	groß	€ 5,80
<b>Insalata di Rucola con Grana (G)</b>		€ 8,50
Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan		
<b>Insalata con Tonno (D)</b>		€ 11,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und rotem Zwiebel		
<b>Insalata „La Fornace“ (G)</b>		€ 12,00
Großer gemischter Salat mit Parmaschinken, Grana, Mozzarella und Oliven		

## LE MINESTRE

<b>Crema di Pomodoro (G,L)</b>	Tomatensuppe	€ 5,90
<b>Minestrone di Verdure (L)</b>	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

Ab 18:00 Gedeck/Coperto € 2.20

## *LE NOSTRE PASTE*

<i>Gnocchi con Spinaci Gratinati (A,G) - vegetarisch</i> überbacken mit Obers, Spinat, Parmesan und Knoblauch	€ 13,50
<i>Lasagne Emiliane al Forno (A,G,L,O)</i> mit faschiertem Fleisch, Tomatensauce, Parmesan und Béchamel	€ 14,10
<i>Caserecce alla Toscana (A,G)</i> Pasta mit Tomatensauce, scharfer Salami, Zwiebeln und Pecorinokäse	€ 14,10
<i>Spaghetti al Limone (A,G)- vegetarisch</i> mit Obers, Parmesan, Basilikum, Zitronen und Zucchini	€ 13,50
<i>Spaghetti alla Palermitana (A,G) - vegetarisch</i> mit Lauch, Rosinen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Basilikum, roten Zwiebeln und gehobeltem Parmesan	€ 13,50
<i>Fettuccine al Salmone (A,G,D)</i> mit frischem Lachs, Obers und Knoblauch	€ 14,10
<i>Fettuccine Gamberi e Rucola (A,R,O)</i> Bandnudeln mit Garnelen, Rucolasalat, Knoblauch, Tomatensauce, Cocktailtomaten und Olivenöl	€ 14,50
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci (A,R)</i> mit Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl	€ 16,50
<i>Spaghetti allo Scoglio „La Fornace“ (A,R,D,B)</i> mit Mies- und Venusmuscheln, Lachs, Garnelen, Meeresfrüchten, Knoblauch, und Tomatensauce	€ 17,50

## *I RISOTTI*

<i>Risotto ai frutti di Mare (B,D,R,O)</i> mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch und Weißwein	€ 17,20
<i>Risotto Villa d'Este (L,O)</i> mit Parmaschinken, Fenchel, Minze und Parmesan	€ 16,90

## **LA CARNE**

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

## **IL PESCE**

<b><i>Caciucco alla Livornese (R,B,D,L)</i></b>	<b>€ 14,90</b>
Fischeintopf toskanischer Art mit Meeresfrüchten, Muscheln, Garnelen, Fisch der Saison, Knoblauch, Rotwein und Tomaten	
<b><i>Cozze alla marinara o Vino Bianco (R,O)</i></b>	<b>€ 15,50</b>
Miesmuscheln mit Weißwein oder gewürzter Tomatensauce	
<b><i>Calamari alla Griglia (R)</i></b>	<b>€ 18,50</b>
Babytintenfisch gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl	
<b><i>Code di Gamberi all'Aglio su Misticanza (B)</i></b>	<b>€ 21,90</b>
In der Pfanne gebratene Garnelenschwänze mit Knoblauch und Olivenöl auf Blattsalat	
<b><i>Branzino alla griglia</i></b>	<b>€ 24,50</b>
Wolfsbarsch gegrillt - ca. 500 g	
<b><i>Orata alla griglia</i></b>	<b>€ 24,50</b>
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.***

## **LE PIZZE ROSSE**

<i>Pizza Margherita (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte und Basilikum	€ 9,90
<i>Pizza Cardinale (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte und Schinken	€ 12,20
<i>Pizza Salami (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte und Salami	€ 12,20
<i>Pizza Vivaldi (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Artischocken, Oliven und Champignon	€ 13,10
<i>Pizza Rossini (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Speck, Champignon und Pfeffer	€ 13,50
<i>Pizza Donizetti (A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Mais und Pfefferoni	€ 13,20
<i>Pizza Giuseppe Verdi(A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte, Spinat, Schafkäse,Knoblauch	€ 13,90
<i>Pizza Mascagni(A,G)</i> Tomaten, Fior di Latte,Büffelmozzarella,scharfe Salami,Rucola	€ 14,50
<i>Pizza Pavarotti (A,G)</i> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana	€ 14,90

## **LE PIZZE BIANCHE**

<i>Pizza Caprese (A,G,D)</i> Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	€ 13,90
<i>Pizza Caruso (A,G)</i> , Fior di Latte, Speck, Grana, Cherrytomaten und Balsamicoessig	€ 13,50
<i>Pizza al Tonno (A,G,D)</i> Fior di Latte, Thunfisch, Oliven und roter Zwiebel	€ 13,30
<i>Pizza Toscanini (A,G)</i> Fior di Latte, Champignon, Obers, Parmaschinken	€ 13,50
<i>Pizza 4 Formaggi (A,G)</i> Fior di Latte, Grana, Gorgonzola, Büffelmozzarella	€ 13,90
<i>Pizzabrot (A)</i> mit/ohne Knoblauch	€ 3,50
<i>Focaccia al Rosmarino</i> (Fladenbrot toskanischer Art)	€ 4,20

### **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	€ 2,50
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>	€ 6,60
<i>Panna cotta ai frutti di Bosco (G)</i>	€ 6,90
<i>Tiramisú al mascarpone (A,G,E)</i>	€ 7,20
<i>Mousse al Cioccolato (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>	€ 4,50
<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>	€ 5,20
<i>Decaffeinato</i> (koffeinfrei)	€ 3,60
<i>Cappuccino Decaffeinato</i> (koffeinfrei)	€ 4,80

## *IL TÈ*

<i>Té nero</i> (schwarzer Tee)	€ 4,20
<i>Té alla frutta</i> (Früchtetee)	€ 4,20
<i>Té alle erbe</i> (Kräutertee)	€ 4,20
<i>Té alla Menta</i> (Pfefferminztee)	€ 4,20

## LE BEVANDE ANALCOLICHE

<i>S. Pellegrino</i> - prickelnd	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 6,70
<i>S. Pellegrino</i> - still	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 6,70
<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>	0,25 l	€ 3,60
<i>S. Pellegrino Aranciata "BIO"</i>	0,2 l	€ 4,20
<i>Tonic Water</i>	0,2 l	€ 3,90
<i>Almdudler</i>	0,33 l	€ 3,90
<i>Coca Cola / Coca Cola light</i>	0,33 l	€ 3,90
<i>1 Krug Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 0,50

## LE BIRRE

<i>Zipfer Urtyp</i>	vom Fass	0,3 l	€ 4,20
	vom Fass	0,5 l	€ 5,20
<i>Birra Moretti Radler</i>	Flasche	0,33 l	€ 4,20
<i>Birra Moretti Zero</i> - alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€ 4,20
<i>Birra Moretti</i>	Flasche	0,33 l	€ 4,20
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	Flasche	0,33 l	€ 4,20
<i>Birra Ichnusa chiara</i>	Flasche	0,33 l	€ 4,20
<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>1/8 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 Noten reifer Äpfel, trocken	
<i>Toh! Friulano Cantina di Lenardo D.O.C. 12,5 % alc.</i>	<i>€ 30,00</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>€ 34,00</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>€ 36,00</i>
Aus dem Veneto - strohgelb, vollmundig am Gaumen mit elegantem Abgang	
<i>Vermentino can. Sella &amp; Mosca D.O.C. 12,50 % alc.</i>	<i>€ 32,00</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>€ 43,00</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>€ 45,00</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>€ 46,00</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>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Chianti colli Senesi D.O.C.G.</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 4,50</i>

## LE BOTTIGLIE ROSSE

<i>Montepulciano d'Abruzzo Palio D.O.C. Barrique 13,5 % alc.</i>	<i>€ 29,00</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>€ 37,00</i>
<i>Aus dem Piemont - trocken, intensiv, mit starker Fruchtnote</i>	
<i>Chianti Classico Borgo Scopeto 13,0 % alc.</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Aus der Toskana - frisch, kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend</i>	
<i>Rosso di Montalcino Caparzo D.O.C. 13,0 % alc.</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Aus der Toskana - frisch und ätherisch, weich und vollmundig</i>	

## LE NOSTRE BOTTIGLIE RISERVA

<i>Chianti Classico Riserva Antinori D.O.C.G. 13,5 % alc.</i>	<i>€ 51,00</i>
<i>Aus der Toskana - voll und samtig mit vollem Körper, Duftnote nach Iris und Gewürzen</i>	
<i>Vino nobile di Montepulciano La Braccessa D.O.C.G. 14,0 % alc.</i>	<i>€ 59,00</i>
<i>Aus der Toskana - granatrot mit einem Schimmer orange, zarte Nase nach Backpflaumen und Gewürzen</i>	
<i>Barolo cantina „Terre del Barolo“ D.O.C.G. 14,0 % alc.</i>	<i>€ 71,00</i>
<i>Aus dem Piemont - intensive, fruchtige Nase, ätherisch, am Gaumen Pflaumen- und Kokosnote, dichtes Tanningerüst</i>	
<i>Amarone della Valpolicella classico D.O.C.G. 15 % alc.</i>	<i>€ 79,00</i>
<i>Aus dem Veneto - Farbe von dunklen Rubingranaten, würzig und voll am Gaumen, sehr ausgewogen, im Abgang Anklänge von gerösteten Mandeln</i>	
<i>Brunello di Montalcino cantina „Argiano“ D.O.C.G. 13,0 % alc.</i>	<i>€ 87,00</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>€ 165,00</i>
<i>Das beste aus der Toscana!</i>	
<i>Aromen von schwarzen Beeren und feinem Duft von Vanille und Tabak</i>	

*Alle Weine enthalten Sulfite (O)*