

Al Forte

RISTORANTE



MENU

FOOD & DRINK

ESTATE 2023



Gentile Ospite,

La ringraziamo per aver scelto il nostro locale.

Ci auguriamo che la Sua permanenza si svolga secondo le aspettative.

Da parte nostra cercheremo di fare il meglio per soddisfare i Suoi desideri.

Ci siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di prodotti allergenici che, sappiamo, possono provocare in persone sensibili reazioni indesiderate e fastidiose.

Disponiamo di "un agenda allergeni" per tutti i prodotti che vengono serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

Buon Appetito!!

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Substances or products that cause allergies or intolerances. Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine, cioè Grano, segale,orzo,avena,,farro,kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen,Roggen,Gerste, Hafer,Dinkel Kamut oder Hybridstamme davon sowie Daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely wheat, rye ,barley, oats, spelt kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnis (einschließlich,Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), noccioline (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.)K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Schalenfrüchte ,namentlich Mandeln(Amygdalus communis L), Haseinüsse (Corylus avellana),Wainüsse (Junglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/ litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

- Soliten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.
- Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
- If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE ERSTE GERICHETE

Risotto cacio e pepe con crudo di gambero rosso (min. per 2 persone) € 16.00

Cacio e pepe risotto with raw red prawns(min. for 2 people)

Cacio e pepe Risotto mit rohen roten Garnelen (mind. für 2 Personen)

Risotto al nero di seppia con tartare di salmone Norvegese e puntarelle € 16.00

Cuttlefish ink risotto with Norwegian salmon tartare and chicory

Tintenfischrisotto mit norwegischem Lachstatar und Chicorée

Risotto ai funghi porcini, fiori di zuccine e crema di Parmigiano € 13.00

Risotto with porcini mushrooms, courgette flowers and Parmesan cream

Risotto with porcini mushrooms, courgette flowers and Parmesan cream

Tortelli con broccoletti sulla loro crema saltati al burro € 13.00

Tortelli with broccoli on their cream sautéed in butter

Tortelli mit Brokkoli auf ihrer in Butter sautierten Sahne

Gnocchi caserecci al tartufo nero del Baldo € 16.00

Homemade gnocchi with black truffle

Hausgemachte Gnocchi mit schwarzem Trüffel

Tagliolini caserecci alla Mediterranea € 13.00

(Pomodori datterini, olive taggiasche, pinoli, olio evo, basilico, Bufala Campana)

Tagliolini with tomatoes, Taggiasca olives, pine nuts, extra virgin olive oil, basil, Campania buffalo

Tagliolini mit Tomaten, Oliven, Pinienkernen, extra nativem Olivenöl, Basilikum, kampanischem Büffel

Bavette "Felicetti" con vongole sgusciate, crema al limone e bottarga di muggine € 16.00

Bavette "Felicetti" with shelled clams, lemon cream and mullet roe

Bavette „Felicetti“ mit geschälten Venusmuscheln, Zitronencreme und Fischrogen

Spaghettoni "Felicetti" aglio olio e peperoncino con tartare di gambero rosso di Mazara € 16.00

Spaghetti "Felicetti" garlic, oil and chilli pepper with Mazara red prawn tartare

Spaghetti „Felicetti“ Knoblauch, Öl und Chilischote mit Mazara-Tatar aus roten Garnelen

Tagliolini all'uovo alla polpa di grasseola e pomodorini €16.00

Egg tagliolini with spider crab meat and cherry tomatoes

Eiertagliolini mit Spinnen Krabbefleisch und Kirschtomaten

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni nelle portate elencate.

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

FISH TASTING MENU
FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ
(Minimo 2 persone)

Polpo alla plancia, burrata, cipollotti di tropea agrodolci e terra di olive nere
Grilled octopus, burrata cheese, sweet and sour Tropea onions and land of black olives
Gegrillter Tintenfisch, Burrata-Käse, süß-saure Tropea-Zwiebeln und Land der schwarzen Oliven

Baccalà mantecato, crostini di mais e cipolla bianca caramellata
Creamed cod, corn croutons and caramelized white onion
Kabeljau in Rahm, Maiscroutons und karamellisierte weiße Zwiebel

Tagliolini all'uovo alla polpa di granseola e pomodorini
Egg tagliolini with spider crab meat and cherry tomatoes
Eiertagliolini mit Seespinnenfleisch und Kirschtomaten

Trancio di branzino su crema di pistacchi e caponata di verdure
Sea bass steak on pistachio cream and vegetable caponata
Seebarsch steack auf Pistaziencreme und Gemüsecaponata

Verdure miste di stagione o insalate
Mixed seasonal vegetables or salads
Gemischtes Gemüse oder Salate der Saison

Sorbetto o dessert a scelta
Choice of sorbet or dessert
Wahlweise Sorbet oder Dessert

Caffe

Prezzo per persona € 70.00 - Bevande escluse
Price per person € 70.00 - Drinks not included
Preis pro Person € 70,00 - Getränke nicht inbegriffen

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni nelle portate elencate.
In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA

MEAT TASTING MENU
FLEISCH-DEGUSTATIONSMENÜ
(Minimo 2 persone)

Antipasto Rustico
(Salumi e prosciutti tipici, sfilacci di manzo, formaggi, giardiniera casereccia, polenta grigliata, funghi misti)
(Typical cured meats, shredded beef, cheeses, homemade pickled vegetables, polenta, mixed mushrooms)
(Typische Wurstwaren, Rindergeschnetzeltes, Käse, hausgemachtes eingelegtes Gemüse, Polenta, gemischte Pilze)

Risotto ai funghi porcini, fiori di zucchine e crema di Parmigiano
Risotto with porcini mushrooms, courgette flowers and Parmesan cream
Risotto with porcini mushrooms, courgette flowers and Parmesan cream

Tagliata di scottona fumè alle erbe aromatiche su rucola con burro montato
Smoked scottona steak with aromatic herbs on rocket with whipped butter
Geräuchertes Scottona-Steak mit aromatischen Kräutern auf Rucola mit geschlagener Butter

Verdure miste di stagione o insalate
Mixed seasonal vegetables or salads
Gemischtes Gemüse oder Salate der Saison

Sorbetto o dessert a scelta
Choice of sorbet or dessert
Wahlweise Sorbet oder Dessert

Caffe

Prezzo per persona € 50.00 - Bevande escluse
Price per person € 50.00 - Drinks not included
Preis pro Person 50,00 € - Getränke nicht inbegriffen

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni nelle portate elencate.
In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

Alzata di affumicati (per 2/3 persone) € 60.00

Carni affumicate e salmistrade di nostra produzione, carne salà, lonzetta, Angus affumicato, mostarde, tartare di manzo, sfilacci di manzo, Monte Veronese sott'olio e funghi di muschio, crostini.

Smoked and corned meats of our production, salted meat, pork loin, Smoked Angus, mustards, beef tartare, shredded beef, Monte Veronese in oil and musk mushrooms, croutons.

Räucher- und Pökelfleisch aus unserer Produktion, Pökelfleisch, Schweinelende, Geräucherter Angus, Senf, Rindertatar, Rindergeschnetzeltes, Monte Veronese in Öl und Moschuspilze, Croutons.



Selezione di salumi e prosciutti con formaggi stagionati e mostarde (per 2 persone) € 30,00

Culatello di Soave, Soppressa Veneta
Cervo, Cinghiale, Oca
Giardiniera

Selection of cured meats and hams with aged cheeses and mustards (for 2 people) €28.00

Culatello di Soave, Soppressa Veneta
Deer, wild boar, goose

Auswahl an Wurstwaren und Schinken mit reifem Käse und Senf (für 2 Personen) 28,00 €

Culatello di Soave, Soppressa Veneta
Rehe, Wildschweine, Gans



ANTIPASTI

STARTERS VORSPEISEN

Culatello di Soave con croissant salato, spuma di Parmigiano, mostarda di frutta 15.00 €

Culatello di Soave with savory croissant, Parmesan mousse, fruit mustard

Culatello di Soave mit herzhaftem Croissant, Parmesanmousse, Fruchtsenf

Tartare di Scottona, Stracciatella di Bufala, Senape di Digione, Acciughe del mar Cantabrico, cipolla rossa marinata con pane Carasau 20.00 €

Scottona tartare, buffalo stracciatella, Dijon mustard, anchovies from the Cantabrian sea, marinated red onion
Scottona-Tartar, Stracciatella vom Büffel, Dijon-Senf, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, marinierte rote Zwiebel

Flan agli asparagi di Mambrotta con crema al Monte Veronese 15.00 €

Mambrotta asparagus flan with Monte Veronese cheese cream

Mambrotta-Spargelflan mit Monte-Veronese käse Creme

Il nostro crudo di mare 40,00 €

Tartare di ricciola, Tartare di tonno, Gamberi rossi, Scampi, sashimi di salmone.

Amberjack tartare, Tuna tartare, Red prawns, Scampi, salmon sashimi.

Amberjack-Tatar, Thunfisch-Tatar, Rote Garnelen, Scampi, Lachs-Sashimi.

Polpo alla plancia, burrata, cipollotti di tropea agrodolci e terra di olive nere 18.00 €

Grilled octopus, burrata cheese, sweet and sour Tropea onions and land of black olives

Gegrillter Tintenfisch, Burrata-Käse, süß-saure Tropea-Zwiebeln und Land der schwarzen Oliven

Baccalà mantecato, crostini di mais e cipolla bianca caramellata 18.00 €

Creamed cod, corn croutons and caramelized white onion

Kabeljau in Rahm, Maiscroutons und karamellisierte weiße Zwiebel

Carpacci di mare 21.00 €

Carpaccio di baccalà, Carpaccio di Salmone, Carpaccio di tonno

Cod carpaccio, Salmon carpaccio, Tuna carpaccio

Kabeljau-Carpaccio, Lachs-Carpaccio, Thunfisch-Carpaccio

Conchiglie gratin 21.00 €

Capesante, Canestrelli, Cozze

Scallops, Canestrelli, mussels

Jakobsmuscheln, Canestrelli, Muscheln

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni nelle portate elencate.

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

SECONDI DI CARNE

MAIN COURSES OF MEAT HAUPTGERICHTE FLEISCH

Fiorentina di scottona alla griglia circa kg 1.300/400 (per due persone) € 60.00

Grilled beef steak about 1,300/400 kg (for two people)
Gegrilltes Rindersteak ca. 1.300/400 kg (für zwei Personen)

Tagliata di scottona fumè alle erbe aromatiche su rucola con burro montato € 22.00

Smoked scottona steak with aromatic herbs on rocket with whipped butter
Geräuchertes Scottona-Steak mit aromatischen Kräutern auf Rucola mit geschlagener Butter

Orecchia d'Elefante gr 700 € 25.00

Costoletta di vitello alla Milanese con Monte Veronese, pomodorini e patate fritte con buccia
Milanese veal cutlet with Monte Veronese cheese, cherry tomatoes and fried potatoes with peel
Mailänder Kalbskotelett mit Monte-Veronese-Käse, Kirschtomaten und Bratkartoffeln mit Schale

Vitello rosa, salsa tonnata, cipolline in agrodolce e capperi in fiore € 18.00

Pink veal with tuna sauce, sweet and sour onions and capers in bloom
Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce, süß-sauren Zwiebeln und blühenden Kapern

**Filetto di maialino Iberico affumicato con legno di vite in crosta di sesamo e patate saltate
(per 2 persone) € 45.00**

Iberian pig smoked with wood screw, in sesame crust and salted potatoes.
Iberischen Schwein geräuchert mit Holzschraube, in Sesamkruste und Bratkartoffeln.

Selezione di formaggi tipici con le nostre mostarde € 16.00

Selection of typical cheeses with our mustards
Auswahl typischer Käsesorten mit unseren Senfsorten

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni nelle portate elencate.
In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

SECONDI DI PESCE

FISH DISHES FISCHGERICHTE

Filetto di Rombo su fonduta di patate olive taggiasche, datterini e capperi di Pantelleria € 24.00

Turbot fillet on potato fondue, Taggiasca olives, datterini tomatoes and capers from Pantelleria
Steinbuttfilet auf Kartoffelfondue, Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten und Kapern aus Pantelleria

Trancio di branzino su crema di pistacchi e caponata di verdure € 24.00

Sea bass steak on pistachio cream and vegetable caponata
Seebarsch steak auf Pistaziencreme und Gemüsecaponata

Mazzancolle Imperiali in guanciale su crema di piselli e chips di patate € 28.00

Imperial prawns in bacon on pea cream and potato chips
Kaisergarnelen im Speckmantel auf Erbsencreme und Kartoffelchips

Grigliata di pesce per due persone € 60.00

Filetto di Branzino, Trancio di Tonno, Scampi, Gamberoni, Capesante, Salmone, Polpo, Canestrelli.

Sea bass fillet, Tuna steak, Scampi, Prawns, Scallops gratin, Salmon steak, Octopus, Canestrelli.

Seebarsch steack, Thunfischsteak, Scampi, Garnelen, Jakobsmuschelgratin, Lachssteak, Krake, Canestrelli.

Misto di pesce gratin (capesante, calamari, scampi, gamberoni) € 25.00

Mixed fish gratin (scallops, squid skewers, scampi, prawns)
Gemischter Fischgratin (Jakobsmuscheln, Tintenfischspieße, Scampi, Garnelen)

Branzino pescato per due persone al sale (circa 9/10 etti) € 5.00 l'etto

Sea bass caught in salt crust for two people (about 9/10 ounces) € 5.00 per ounce

In Salz Kruste Seebarsch für zwei Personen (ca. 9/10 Unzen) 5,00 € pro Unze

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni nelle portate elencate.
In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

VERDURE

VEGETABLES GEMÜSE

Verdure alla griglia € 6.00

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Verdure cotte di stagione € 6.00

Seasonal cooked vegetables
Gekochtes Gemüse der Saison

Patate al forno € 5.00

Baked potatoes
Gebackenen Kartoffeln

Insalata mista (piccola) € 5.00

Mixed salad (small)
Gemischter Salat (klein)

Pane/servizio/coperto € 3.00

Bread/service/cover charge
Brot/Service/Gedeck Gebühr

Aperitivo	5.00
Acqua	3.00
Bibita lattina	3.50
Birra in Bottiglia Leikeim 0,500cl	6,00
Caffè – Espresso	2.00
Caffè Corretto	1.80
Orzo,Ginseng	2,00
Cappuccino	2,00
Liquori	4.00
Grappa	4.00
Cocktails	6.00

Notizie storiche

Dopo la campagna di guerra del 1859 (Seconda guerra d'indipendenza nazionale), conclusa con i preliminari di Villafranca e la successiva Pace di Zurigo (10 novembre 1859), il sistema fortificato del Quadrilatero assumeva importanza vitale per la sicurezza asburgica in Italia. In seguito alla cessione della Lombardia, la frontiera dello Stato veniva a coincidere con la linea del Mincio, ossia con il fronte occidentale del Quadrilatero. La costituzione del Regno d'Italia (1861), e la non celata aspirazione ad annettere anche il Veneto, rendeva necessario, per gli uomini di guerra asburgici, pianificare la difesa secondo un disegno strategico di dimensione regionale. Le fortificazioni del Quadrilatero dovevano essere coordinate in un sistema più ampio. Esso si estendeva da Venezia, vastissima piazzaforte terrestre e marittima, a Rovigo, formidabile testa di ponte offensiva sul basso Adige (4 forti, costruiti negli anni 1862-1863). Lo stesso Quadrilatero era integrato e ampliato con la doppia testa di ponte sul fiume Po, a Borgoforte (4 forti, costruiti negli anni 1860-1861); con le fortificazioni collinari di Pastrengo, per costituire una testa di ponte sulla destra d'Adige (4 forti, costruiti nell'anno 1861). Lo sbocco della valle atesina era già stato munito dal sistema di sbarramento della Chiusa Veneta, negli anni 1849-1852, con la tagliata stradale e i tre forti situati sui dominanti dintorni rocciosi. Durante la prima guerra d'indipendenza le truppe sabaude si erano spinte fino al territorio di Bussolengo e fin quasi a Rivoli, minacciando così la città di Verona, considerata strategica.

Il comando dell'esercito austriaco si rese conto allora che le difese poste nella città di Verona potevano risultare non sufficienti. Anche grazie alla spinta data dal feldmaresciallo Josef Radetzky, l'Imperiale Regio Ufficio delle Fortificazioni progettò e costruì una serie di fortezze e bastioni che andarono a costituire i campi trincerati di Verona, a cui successivamente vennero aggiunti i forti del gruppo di Rivoli e del gruppo di Pastrengo. La piazzaforte di Verona era considerata infatti la più strategicamente importante delle quattro chiamate fortezze del Quadrilatero.

Scopo e caratteristiche

Se i campi trincerati intorno a Verona servivano alla protezione della città, i forti del gruppo di Rivoli e di Pastrengo avevano lo scopo di poter difendere le truppe austriache in caso di ritirata verso il nord della valle dell'Adige e per evitare che i nemici potessero e arrivassero alla città di Verona aggirando la piazzaforte di Peschiera. Tutti questi forti erano favoriti dal posizionamento su alture dominanti, erano protetti da spessi muri e disponevano di numerose postazioni di artiglieria, sia in barbetta che in casematte. Alcuni di essi disponevano, inoltre, di artiglieria mobile che poteva essere utilizzata anche al di fuori del forte, a seconda delle necessità. Per tutti i forti sorprende l'accuratezza dei particolari: le murature sono eseguite con conci di pietra viva (spesso rosso ammonitico) di grosse dimensioni, ben allineati e con un sottile strato di malta. Perfetti nella forma i contorni delle cannoniere, i portali, le scale e gli ingegnosi sistemi per la raccolta delle acque.

Forte Nugent

Dopo essere stato abbandonato, come i restanti forti di Pastrengo, senza essere utilizzato in guerra, nel 1866 fu chiamato dagli italiani **Forte Poggio Pol**. Durante la campagna del 1866 era stato armato con 16 artiglierie di cui 10 rigate da 120 mm. e 4 parimenti rigate da 60 mm. per poter battere l'Adige e il suo intorno tra Bussolengo, Pescantina e S. Lucia di Pol. Fu dedicato al generale Lavant Graf Nugent von Westenrath, capitano generale del Re di Napoli e soccorritore del Radetzky nel 1848.

Il Progetto

I forti del campo trincerato di riva destra dovevano essere costruiti secondo un modello unico, adattabile alle diverse posizioni e agli specifici compiti difensivi di combattimento. Il progetto guida, definito a Vienna dalla General Genie Inspection, deriva direttamente dai disegni elaborati dal capitano Daniel Salis-Soglio (1826-1919), in servizio alla Genie Direction di Verona. Egli aveva tenuto conto di un progetto di forte delineato, nel 1855, dal precedente Genie Director, Conrad Petrasch. Salis-Soglio aveva da poco progettato e iniziato i lavori di trasformazione del Forte Parona. Nel 1861 progetterà e dirigerà i lavori per i quattro forti della testa di ponte di Pastrengo. Salis diverrà uno dei più illustri architetti militari europei del secondo Ottocento. La prima grande prova del suo talento tecnico e artistico la diede proprio a Verona, nei quattro forti di riva destra progettati ed edificati in un solo anno. All'immenso cantiere, concluso nella primavera del 1861, operarono giornalmente sino a 13.000 operai. Salis coordinava il gruppo dei progettisti esecutivi e direttori dei lavori, composto da otto ufficiali del Genio.



Ristorante Al Forte

Località Telegrafo, 37010 Pastrengo - VR ITALY - Tel. 045 7170683

www.ristorantealforte.com - alforte@ristorantealforte.com

Giorno di chiusura lunedì e martedì