

— *Al Forte* ristorante —



Menù



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!!

Menu degustazione di terra

(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)

Pappardelle all'uovo con ragù di capriolo e porro fritto

Egg pappardelle with venison ragout and fried leek

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

Sliced smoked scottona with aromatic herbs with Valpolicella sauce

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

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

(Minimo 2 persone)

Salmone marinato, maionese al lime, cipolla caramellata, finocchietto selvatico, crostini

Marinated salmon steak cooked at low temperature with citrus emulsion, caviar and fennel salad

Polpo scottato su crema di patate alla curcuma, mandorle e crostini

Seared octopus on a cream of potatoes with turmeric, almonds and croutons

Tagliolini all'uovo alla polpa di granseola e pomodorini serviti nel suo guscio

Egg tagliolini with spider crab pulp and cherry tomatoes served in its shell

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

Turbot fillet on potato fondue, Taggiasca olives, datterini tomatoes and capers from Pantelleria

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 € 60.00 - Bevande escluse

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

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

Antipasti Starters

(Piatti privi di glutine - Gluten free) *

Crostone di pane con spianacino saltato, uovo pochè, spuma di parmigiano e tartufo nero

Toasted bread with sautéed spinach, poached egg, parmesan mousse and black truffle

15.00 €

*** Antipasto Rustico (per 2 persone)**

(Salumi e prosciutti tipici, sfilacci di manzo, formaggi, giardiniera casereccia, polenta grigliata, funghi misti)

(Typical cured meats and hams, shredded beef, cheeses, homemade pickled vegetables, grilled polenta, mixed mushrooms)

€ 30.00

*** Tris di tartare di manzo**

con cipolla caramellata e sfere di balsamico, con bufala e pomodorino confit, con senape di Digione e frutti di capperi

Trio of beef tartare with caramelized onion and balsamic spheres, with buffalo mozzarella and confit tomatoes, with Dijon mustard and caper fruits

€ 20.00

Alzata di affumicati (per 2/3 persone)

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

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

€ 55.00

*** Crudità di mare**

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

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

€ 35.00

Polpo scottato su crema di patate alla curcuma, mandorle e crostini

Seared octopus on a cream of potatoes with turmeric, almonds and croutons

€ 17.00

Capesante in camicia di pancetta su crema di rucola e chips di patate viola

Scallops poached with bacon on rocket cream and purple potato chips

€17.00

Salmone marinato, maionese al lime, cipolla caramellata, finocchietto selvatico, crostini

Marinated salmon steak cooked at low temperature with citrus emulsion, caviar and fennel salad

€18.00

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

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati

*

Primi Piatti First courses

*(Piatti privi di glutine - Gluten Free) *

*** Risotto alle erbe fini con ragù di faraona e crumble di Monte veronese**

Fine herb risotto with guinea fowl ragout with Monte Veronese crumble

13 €

*** Risotto con pesto di rucoletta mantecato con burrata, tartare di gamberi e lime**

Risotto with rocket pesto, prawn tartare and lime

16.00 €

Pappardelle all'uovo con ragù di capriolo e porro fritto

Egg pappardelle with venison ragout and fried leek

€ 12.00

Ravioli in sfoglia alla rapa rossa con bufala e gamberi su crema di rucola e pancia di maiale

Beetroot ravioli with buffalo and prawns on rocket cream and pork belly

12.00 €

Spaghetti Felicetti al pesto di pistacchi, tartare di gambero rosso, pane al lime

Spaghetti Felicetti with pistachio pesto, red shrimp tartare, crispy lime bread

16.00 €

Tagliolini all'uovo alla polpa di granseola e pomodorini serviti nel suo guscio

Egg tagliolini with spider crab pulp and cherry tomatoes served in its shell

16.00 €

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

(Piatti privi di glutine - Gluten free) *

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

T-Bone Steak

€ 60.00

* * *

*** Tagliata di scottona fumè alle erbe aromatiche con burro montato**

Sliced smoked scottona with aromatic herbs and whipped butter

€ 22.00

* * *

***Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura, gel di mela verde e salsa al gin**

Low temperature cooked suckling pig belly, green apple gel and gin sauce

€ 20.00

* * *

Petto di faraona in porchetta su purea di sedano rapa e spinacino saltato

Breast of guinea fowl in porchetta on mashed potatoes and sauteed baby spinach

€ 20.00

* * *

Selezione di formaggi tipici con le nostre mostarde € 16.00

Selection of typical cheeses with our mustards

€ 16.00

**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

* (Piatti privi di glutine - Gluten free) *

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

Turbot fillet on potato fondue, Taggiasca olives, datterini tomatoes and capers from Pantelleria

€ 24.00

***Trancio di branzino su verdure scottate e crema di cavolo romanesco**

Sea bass steak on seared vegetables and Romanesco cabbage cream

€ 24.00

* * *

Grigliata di pesce (minimo 2 persone)

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

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

€ 30.00 per persona

* * *

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

Mixed fish gratin (scallops, squid skewers, scampi, prawns)

€ 25.00

Secondi a base di verdure

Second courses based on vegetables

(Piatti privi di glutine - Gluten free) *

***Composizione di verdure cotte e alla griglia con formaggio tomino**

Selection of vegetables and cheese Tomino

€ 14.00

***Composizione di verdure cotte e alla griglia con Hamburger Vegan**

Composition of cooked and grilled vegetables with Vegan Hamburgers

€ 14.00

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

Contorni

Verdure alla griglia
€ 5.00

Verdure cotte di stagione
€ 5.00

Patate al forno
€ 5.00

Insalata mista(piccola)
€ 5.00

Pane/servizio/coperto
€ 3.00

Aperitivo	5.00
Acqua	2.50
Bibita lattina	3.50
Bibita piccola	3.50
Bibita grande	4.50
Birra piccola 20 cl.	3.50
Birra media 40 cl.	5.00
Caffè - Espresso	2.00
Caffè Corretto	1.80
Orzo,Ginseng	2,00
Cappuccino	2,00
Liquori	4.00
Grappa	4.00
Cocktail	6.00