



“**FORNACCIO** non è semplicemente un nome,
ma una **TRADIZIONE**.

È l'antica fonte di calore, quel fuoco alimentato a legna,
che scalda il cuore con la magia di una fiamma accesa.

FORNACCIO è una tavola conviviale,
la riscoperta di pochi elementi genuini,
elaborati con una semplicità mai banale.

CARNI selezionate con cura
e lavorate con l'esperienza di decenni,
PIZZE realizzate con un impasto studiato a lungo,
un orto che regala prodotti freschi ogni giorno.

E poi la **RICERCA**, costante, di materie prime di piccoli agricoltori
e di tipicità gastronomiche italiane.

Vogliamo ritornare all' **ESSENZIALE** e all' **ESSENZA** della cucina,
per offrirvi la possibilità di trascorrere una serata
in compagnia in un ambiente familiare! ”

PER INIZIARE

I FRITTI

POLPETTA PULLED 5,00€*

Maiale sfilacciato,
barbecue al miele, cipolla croccante

ER FILETTO DI BACCALÀ 4,50€*

Baccalà in panatura croccante,
maionese al rafano homemade
e cipolla rossa in carpione

SFERA DI MELANZANA 4,50€*

Con salsa al basilico e
riduzione di pomodoro ciliegino

IL CROCCHÈ DELLA CASA 2,50€*

Patate e Provola

IL SUPPLÌ CACIO&PEPE 3,00€*

FIORE DI ZUCCA 3,50€*

Fiore di zucca homemade, fiordilatte,
alici (selezione Adelfio Marzamemi)

LE BRUSCHETTE

AFFUMICATA&GOLOSA 7,50€

Stracciatella affumicata,
pomodoro confit, olive e origano

MONTATO A CHI?! 6,50€

Burro montato, alici,
limone salato

CLASSICA, MA NON TROPPO 3,50€

Fantasia di pomodori,
salsa al basilico e origano

VERDE D'ESTATE 6,00€

Crema di zucchine croccanti,
crema al pecorino e salsa alla menta

GLI ANTIPASTI

CAPPERO CHE MANZO!!! 9,00€

Roast-beef, salsa tonnata,
polvere di capperi disidratati

PAPPA NOSTRA 6,50€

Pappa al pomodoro, burratina,
gel al basilico, olio extra vergine d'oliva

BAO BAO 7,00€

Bao con stracotto di manzo e porro croccante

I NOSTRI CRUDI

LA TARTARE CLASSICA 10,00€

Condita con olio extravergine di oliva
Monocultivar Itrana e sale Maldon

LA TARTARE DI MANZO 12,00€

Zucchine a scapece, salsa al basilico
e limone salato

LA TARTARE SPECIAL 15,00€

Tre assaggi a fantasia dello chef

I NOSTRI STAGIONATI

IL CARPACCIO HOMEMADE 10,00€

Di razze bovine accuratamente ricercate

LA PICANHA 10,00€

Leggermente affumicata

IL BELLO DELLA BRACE

Un **METODO UNICO** di **COTTURA**,

capace di rispettare i tagli e le razze bovine selezionate.

- Usiamo solo una **SPECIFICA** tipologia di **CARBONE** e legno di **QUERCIA** per assicurare una cottura progressiva delle carni;
- Seguiamo un **PROTOCOLLO** di **SELEZIONE** di razze, età dei capi e frollatura minima delle carni;
- Abbiamo un nostro **DISCIPLINARE** di **MATURAZIONE**, per offrirvi ogni taglio al massimo della sua espressione organolettica e gustativa.

DALLA VETRINA, LE RAZZE

FRISONA

Per chi ama l'eleganza senza tempo

Nata, allevata e macellata in **ITALIA**.
Animali nutriti esclusivamente con **FORAGGIO FRESCO** e seguendo un rigido disciplinare di **ALLEVAMENTO ESTENSIVO**

**Gusto pieno ed elegante,
con una buona marezzatura.**

- **Fiorentina** 6,00€ all'etto
- **Costata** 6,50€ all'etto

LA SELEZIONE DEL FORNACCIO

**Per gli inguaribili gourmand
e amanti della scoperta**

Capi di diversa razza e provenienza,
con caratteristiche **UNICHE**
che superano i normali standard di **SELEZIONE**.

**Da provare almeno una volta nella vita...
Un'esperienza!**

- **Fiorentina** 8,00€ all'etto
- **Costata** 8,50€ all'etto

ANGUS

Per chi ricerca contrasti in equilibrio

Provenienza variabile (Spagna o Irlanda).
Animali **ALLEVATI** allo stato **SEMIBRADO**
e **ALIMENTATI** prevalentemente
con **FIENO** e **GRANO**

**Sapidità e dolcezza si sposano armonicamente
per un boccone succulento, ma rotondo,
che si scioglie in bocca.**

- **Fiorentina** 7,00€ all'etto
- **Costata** 7,50€ all'etto

SCOTTONA

Per gli inguaribili abituarini

Di diverse razze e provenienza.

- **Fiorentina** 5,50€ all'etto
- **Costata** 6,00€ all'etto

Filetto



Controfiletto

Costata



LE TAGLIATE

LE TAGLIATE

TARTUNEGRA 25,00€

Polvere di tartufo e lardo di Patanegra

LA CREMOSA 24,00€

Burratina e guanciaiale croccante

LA CONTADINA 23,00€

Patata arrosto, porro croccante
e olio alle erbe aromatiche

EVERGREEN 21,00€

Rucola, pomodorini
e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

L'ITALIANA DI UNA VOLTA 24,00€

Cipolla caramellata e riduzione di Barbera

NOBILI SUDAMERICANI 16,00€

Scaloppa di Picanha e salsa chimichurri



I CONTORNI DI STAGIONE 5,00€
Chiedi al personale di sala!

...NON SOLO MANZO

LA TAGLIATA DI POLLO 14,00€

Rucola, pachino e glassa di aceto balsamico

IL POLLO ALLA BRACE 12,00€

Cotto lungamente e servito con
olio extravergine di oliva Monocultivar Itrana
e sale maldon

IL POLLO D'ESTATE 14,00€

Insalatina di campo
con salsa all'arancia e pepe rosa

I NOSTRI FILETTI

Barba&Co.

Riduzione al barbera
e funghi porcini*

Pepe Verde

Come tradizione comanda

Coulis di Bosco*

Frutti di bosco, battuto di lardo
di Patanegra alle erbe e nocciole tostate



LE PIZZE

Il nostro impasto

è realizzato con un mix studiato

di **FARINE** non **RAFFINATE**,

di **FILIERA** e "agricole".

La lenta **MATURAZIONE**

rende il morso scioglievole e **FRAGRANTE...**

Una pizza **LEGGERA**

con il sapore di altri tempi!

LE STAGIONI DEL FORNACCIO

LA FIORI & GUANCIALE 11,00€

Crema di zucchine, fiori di zucca, guanciale, pecorino, pepe, treccia dei Monti Lattari e basilico a crudo

ALICE & MOLLICA 9,50€

Pomodoro, melanzane sott'olio, mollica aromatica, alici, salsa al prezzemolo

TONNO DE' CAMPO 11,50€

Base rossa, salsa tonnata, pomodorini dello chef, insalatina di campo

OSLO IN ESTATE 12,00€

Salsa al tartufo, fiori di zucca, roast-beef alle erbe, bufala a mezza cottura

LA SUPREMA 13,50€

Focaccia, zucchine, rosmarino, stracciatella, sale, pepe, olio, Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie, culatta

ZUCCHINA ROMANTICA 10,00€

Zucchine alla scapece dello chef, salsa alla menta, treccia dei Monti Lattari a crudo e mandorle tostate

...CHEESE, I NOSTRI SORRISI

Il nostro impasto, piegato a mezzaluna e farcito con gli abbinamenti del periodo

ROMANO DE ROMA 10,00€

Insalatina di campo,
Parmigiano Reggiano 24 mesi,
culatta, fiordilatte dei Monti Lattari

ER FUSION DE NOANTRI! 12,50€

Roast-beef, provola
e salsa chimichurri dello chef

PER I PIÙ PICCOLI

W LA PIZZA 9,00€

Una pizza a scelta tra:
Margherita, Bambino Felice e Rossa
Un fritto a scelta tra:
Suppli, Il Nostro Crochè e patatine

...PICCOLI CHEF 10,00€

La nostra cotoletta, con carni selezionate
e panatura croccante
patatine fritte o patate al forno

LE STORICHE DEL FORNACCIO

PARMIGIANA A MODO NOSTRO 10,50€

Crema di melanzane arrosto, fiordilatte; in uscita: melanzane fritte, basilico, Parmigiano Reggiano 24 mesi

LA BOGOTÀ INDIAVOLATA 10,00€

Pomodoro, spianata, filetti di pomodoro, mozzarella di bufala; in uscita: colatura di 'nduja

SAN MARINO 12,00€

Base focaccia; in uscita: straciatella, granella di pistacchio, mortadella e riduzione di aceto balsamico

AMSTERDAM 10,00€

Mozzarella di bufala, gorgonzola d'alpeggio e 'nduja

A LARDO MIO 9,50€

Patate lesse, gorgonzola, lardo di Patanegra, olio al rosmarino

STOCCOLMA 10,00€

Crema di tartufo, salsiccia, pachino, porcini*, mozzarella; in uscita: rucola

ANDORRA 10,00€

Fiordilatte, scarola ripassata con olive; in uscita: alici e olio extravergine di oliva

SAN PAOLO 11,00€

(SOLO IN STAGIONE)

Pomodori pachino, mozzarella di bufala, fiori di zucca e salsiccia

PECHINO 12,50€

Base focaccia; pomodorini confit, straciatella affumicata, origano e olive

SANTO DOMINGO 14,00€

Pomodoro; in uscita: straciatella, alici, olive e origano

ALGERI 9,00€

Pomodoro, tonno, origano, capperi, cipolla ed olive

MANILA 11,00€

(SOLO IN STAGIONE)

Pomodoro; in uscita: pesto homemade, pomodorini pachino, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie

LE SENZA TEMPO

LA CAPRESE 9,50€

Fantasia di pomodori, treccia dei Monti Lattari a crudo, basilico e origano

LA CAPRICCIOSA 8,50€

Pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, carciofini, olive, uovo sodo e prosciutto crudo

LA QUATTRO FORMAGGI 8,00€

Fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

LA MIA REGINÈ 9,00€

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

LA MARGHERITA 7,00€

Pomodoro, fiordilatte e basilico

LA NAPOLI A ROMA 8,00€

Pomodoro, fiordilatte; in uscita: alici (selezione Adelfio Marzamemi)

CARACAS 2.0 9,00€

Fiordilatte; in uscita: bresaola, rucola, e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

LISBONA 9,00€

(SOLO IN STAGIONE)

Fiordilatte, crema di zucchine, fiori; in uscita: alici (selezione Adelfio Marzamemi)

ROMA 9,00€

Pomodoro, guanciaie, pecorino romano grattugiato; in uscita: crema di pecorino romano

IL CALZONE ROMANO 7,50€

Pomodoro, fiordilatte e basilico

IL CALZONE HOT 7,50€

Pomodoro, spianata romana, fiordilatte e provola

LE NOSTRE BEVANDE

ACQUA 2,50€

COCA COLA 4,50€

BIRRA 0,3 4,00€

BIRRA 0,4 5,00€

CAFFÈ 1,50€
(CORRETTO +1.00€)

AMARI 3,50€

GRAPPA 5,00€





INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVANTI

Si avvisa la gentile clientela che in qualunque degli alimenti e delle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, secondo l'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 ed ovvero:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, avena, farro, kamut);
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, pistacchi, noci macadamia);
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali anche le etichette originali delle materie prime.

I prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati.

Alcuni prodotti da noi acquistati freschi (indicati con ●), vengono lavorati artigianalmente nelle nostre cucine in stagione e sottoposti ad un processo di abbattimento, come da normative vigenti (Reg. CE 853/2004), per preservarne la naturale freschezza.