



FORKETTE
PIZZA CUCINA ENOTECA

IL NOSTRO RISTORANTE

www.forkette.it

Il servizio ristorante funziona: **pranzo** dalle 12.00 alle 14.30 - **cena** dalle 19.00 alle 22.30
Giorno di chiusura: martedì sera





Avviso ai Clienti con intolleranze o allergie alimentari

In ottemperanza alla Direttiva Allergeni 2003/89/CE e nell'ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri Clienti e assicurare un servizio sempre migliore, comunichiamo che: ciò che serviamo contiene (o potrebbe contenere) alimenti (o tracce di alimenti) che rientrano nella lista delle sostanze considerate "allergeni". Per esempio: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 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 (compreso il lattosio), frutti a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi e prodotti a base di semi, anidride solforosa e solfiti.

ANTIPASTI



Trio di carpacci di pesce affumicati (tonno, spada e salmone)	9,50
La caprese di bufala (Bufala, pomodoro fresco e radicchio)	8,50
Antipasto all'italiana (ottimo con un Pinot Nero Nature di Monsupello) (crudo dolce, soppressa con aglio, pancetta pepata, coppa con giardiniera di nostra produzione artigianale)	8,50
Il tagliere di Corte (salame d'oca, speck d'anatra, ocadella "mortadella d'oca" servito con polentina bianca brustolà)	9,50 
Tagliere Arena (crudo dei Lessini, stortina, lardo 7 veli, soppressa)	10,00 
Selezioni di fritti misti	7,00
Prosciutto crudo e melone (in stagione) antipasto:	7,00
portata:	10,00
Tartar di Tonno (con terra di olive e maionese ai capperi)	11,00

PRIMI

Linguine allo scoglio (120 g)	14,00
Paccheri "monograno" con cernia, pomodoro fresco e prezzemolo	9,50
Bavette ai pistacchi con speck croccante	10,50
Fusilloni alla carbonara	8,50
Bigoli con le sarde	9,00 
Maccheroncini all'anatra	10,00 
Caramelle all'Amarone con ripieno di formaggio	10,00 
Gnocchi ai 4 formaggi con tartufo	10,00 

RISOTTERIA

(minimo 2 persone)

Risotto all'Amarone mantecato al Monte Veronese Stravecchio	15,00 
Risotto alla Veneta o al "tastasal"	9,00 
Risotto "Forkette" (taleggio e tartufo nero su letto di zafferano)	10,00

SECONDI DI PESCE

Trancio di salmone dei fiordi selvatico alla griglia in salsa prezzemolata su letto di misticanza	13,00
Trancio di tonno in crosta di sesamo, (delizioso con un Soave!)	14,00
Frittura di mare	13,50
Tonno all'olio di oliva preparato da noi con verdure	13,00


SECONDI VEGETARIANI

Mosaico di verdure fresche alla griglia con scamorza affumicata alla piastra	8,00
Mille foglie di melanzane	10,00

SECONDI DI CARNE

Galletto di corte disossato alla griglia con patate	11,00
Filetto di maiale in camicia di speck e funghi	10,00
Cotoletta di vitello alla milanese con patatine	11,50
Super burger (fatto in casa con carne 100% manzo) con contorno di patatine fritte	12,00
Super burger di pesce con contorno di patatine fritte (cotoletta di merluzzo impanato, insalata, salsa abbinata)	12,00
Costata tomahawk 1000 g	38,00
Tagliata rucola e grana 300 g	14,50
Grigliata di cinta senese - circa 650 g (pancetta, salamino, buttera, braciolina e polenta)	19,50
Selezione formaggi veneti: da portata 120 g	13,00 
da fine pasto 60 g	7,00 
Filetto di manzo con pane al prezzemolo e riduzione di Amarone	16,00

CONTORNI

Verdure alla griglia	4,50
Cotoletta di melanzane	4,50
La nostra giardiniera	4,50 
Patatine fritte, al forno	3,60
Verdure crude	4,50
Verdure cotte: spinacine e fagiolini al burro	4,50
Insalatona classica (insalata verde, pomodori, olive, tonno, mozzarella, mais, rucola)	9,00
Insalatona "Forkette" (insalata verde, salmone affumicato, bambù, crostini)	9,50