




FORKETTE
PIZZA CUCINA ENOTECA

PIZZERIA



FACCIAMO LE COSE CON PASSIONE

Il Gruppo QKING è un'azienda veronese con oltre 60 dipendenti, attiva da anni nel mondo della ristorazione e guidata dal direttore Enrico Fiorini e dalla sua famiglia. Tutto ha avuto inizio 24 anni fa con l'acquisizione della trattoria-ristorante e pizzeria "Al Borgo 1964" a Palesella di Cerea, in provincia di Verona.

Nel 2015 il gruppo QKING ha deciso di investire a Legnago, la capitale della pianura veronese. Qui ha preso in gestione l'ex Colombara una storica villa con ristorante e parco, donandole nuova linfa. Nell'estate di quell'anno è nata "Tenuta San Martino", fiore all'occhiello del Gruppo. Una prestigiosa villa veneta con ristorante *gourmet*, dedicata anche alla banchettistica e ad evento.

A settembre 2018, il gruppo QKING apre il suo primo locale al di fuori della pianura veronese. Nasce "Forkette", ristorante-pizzeria nel centro storico di Verona a due passi dal Teatro Romano e dal centro storico.

Nel giugno 2020, all'interno di Tenuta San Martino nasce un nuovo concept, un nuovo ristorante, con una propria idea e una propria identità. Nasce "Ai 2 Santi", una nuova dimensione, elegante e raffinata. Un vero e proprio angolo *gourmet*, guidato dalla maestria del giovane chef, Mida Muzzolon.



ANTICA
HOSTERIA
"AL BORGO"
1964





FORKETTE

PIZZA CUCINA ENOTECA

È LA
SOMMA
DEI
DETTAGLI
CHE FA LA
QUALITÀ.

Credere nella pizza è per noi una filosofia.

Credere nell'altissima qualità delle materie prime, con un occhio di riguardo al km 0 e grande attenzione ai processi di maturazione dell'impasto.

Credere nella ricerca costante per la proposta di vini e birre e nella centralità dell'esperienza in sicurezza del cliente.

*La nuova frontiera, a Forkette, è quella di fare un ulteriore sforzo per trovare **ingredienti di prima qualità** come le farine di agricoltura biologica, verdure, ortaggi ed aromi.*

*Approfittando dei numerosi prodotti che la nostra terra ci regala in ogni periodo dell'anno, miriamo a creare **nuove proposte** che vi sorprenderanno.*

*Tutto questo è Forkette, una **squadra giovane** e affiatata, che vi aspetta per farvi gustare il meglio a tavola.*

LA RICERCA NON FINISCE MAI

Le pizze che si degustano a Forkette, sono frutto di una ricerca continua di ingredienti freschi e genuini e di una passione mai sopita per il lavoro. La lievitazione, la scelta delle farine, lo studio attento dei prodotti fanno sì che in questo locale la pizza che serviamo sia sempre e comunque...un piacere!

LIEVITO NATURALE

Il lievito naturale utilizzato in tutti i nostri impasti, è creato seguendo il tradizionale metodo italiano dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina a garanzia della genuinità.

Rimarrete sorpresi dal tipico sapore del pane di una volta, dalla sua fragranza, dalla sua digeribilità e dai suoi profumi.

LA NOSTRA FARINA SENZA GLUTINE

Nasce un nuovo concetto di pizza: la senza glutine!

Una nuova pizza adatta a persone che devono escludere il glutine o che solo preferiscono variare la loro dieta in maniera intelligente.

Gluten-free? Sì grazie! *L'intera lavorazione esclude, nei soli processi produttivi, la contaminazione con altre farine. Tuttavia nei nostri ambienti, usiamo regolarmente alimenti (come le stesse farine non gluten-free) e pertanto la pizza senza glutine è da considerarsi come alimento dietetico e non idoneo solo a celiachi.*

UN OCCHIO ALLA SALUTE



PIZZE GOLD STAR



PIZZE BUONE PER IL CUORE



PIZZE ANTIETÀ



PIZZE BUONE PER LA DIETA



PIZZE VEGETARIANE



PIZZE VEGANE

(Tutte le pizze contrassegnate, su richiesta possono essere vegane)

LE FAVOLOSE

*Abbiamo voluto dare spazio all'estro, all'arte e alla voglia di creazione dei nostri chef e del nostro baker.
L'essenza del Gruppo Qking, vista con lo sguardo e l'interpretazione dei nostri protagonisti, al forno e in cucina.*



Baker e capo pizzaiolo, Emanuel Facchin
Al Borgo 1964 e Forkette

CAMPAGNOLA **25,00**

Impasto grani duri e semi di girasole al vapore, mozzarella fior di latte, finocchio gratinato, sopressa di Brenton, polenta fritta, scaglie di Monte Veronese

Chef, Mida Muzzolon
Ai 2 Santi e Tenuta San Martino

BILBAO **25,00**

Impasto ad alta idratazione multicereali, mozzarella fior di latte, panna acida (con succo di lime), alga spirulina blu, confit al cerfoglio di sedano bianco, fave, fegato di baccalà e vongole giganti





Chef, Davide Martello

Al Borgo 1964

AL PASCOLO **25,00**

Impasto farro e lino, mozzarella fior di latte, *pack choi* stufato al sesamo e soia, pomodorino datterino giallo e rosso *demi-sec*, battuta di scottona, stracciatella al pepe di Sichuan, polvere di capperi disidratato.

Chef, Hyago Cristenson
Forkette

BACIATA **25,00**
Impasto classico, Pesto di fagioli neri, Roast-beef di picanha,
cimichurri, panna acida, cipolla rossa caramellata.



IMPASTO FARRO LINO

ALTA IDRATAZIONE

Il farro, conosciuto e coltivato fin nell'antichità, è il predecessore del grano tenero che conosciamo. È resistente alle basse temperature, alle malattie e alle infestazioni parassitarie, caratteristiche che lo rendono coltivabile senza l'utilizzo di pesticidi ed è per questo molto utilizzato nell'agricoltura biologica. Ricco di nutrienti tra cui proteine, vitamine e sali minerali. Contiene inoltre fibre insolubili che lo rendono un alimento funzionale per il transito intestinale. Questa farina ha un basso contenuto di glutine e viene combinata con i semi di lino, ricchi di omega3 e fibre, creando così un impasto digeribile e saporito.

-  **LIGURE** 15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini datterini gialli e rossi, pesto alla genovese con aglio, ricotta e pinoli
-  **LEGGERA** 12,00
Mozzarella fior di latte, rosciutto cotto, zucchine, brie, Grana Padano 30 mesi grattugiato
- VELE NERE** 17,20
Mozzarella di bufala Dop, crema di pecorino, code di gambero, guanciaie, polvere di liquirizia
- BEL COLPO!** *...in abbinamento con una birra Distanza Senzafine.* 15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema al tartufo nero, giallo-blù, crudo Veneto Berico Euganeo Dop
- PROFUMO DI BOSCO** *...da provare con un Sakè Shirayuki.* 16,00
Mozzarella fior di latte, giallo-blù, porcini, scaglie di tartufo nero, burro di Normandia
- TERRA E MARE** 17,00
Mozzarella di bufala Dop, code di gambero, crema di zucca, pancetta tesa, scaglie di tartufo, Monte Veronese
- PROFUMO DI SICILIA** 19,00
Mozzarella bufala Dop, sugo al pomodoro datterino, melanzane fritte, scaglie di ricotta salata, origano di Sicilia

Per garantire ai nostri clienti l'emozione di ingredienti esclusivi, miscelati tra loro con cura e passione, vi invitiamo cortesemente a non richiedere modifiche su pizza e impasto.

IMPASTO MULTICEREALI

ALTA IDRATAZIONE

Una miscela di farine di cereali selezionate biologiche, tra cui integrale di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, farina di farro, farina di segale e farina d'avena. Un impasto completo in sapori e profumi arricchito dall'odore e dall'aroma dei semi misti accuratamente tostati per non denaturare sostanze nutritive.

GOLOSA 15,00

Pomodoro allo scalogno, rucola, prosciutto Crudo veneto Berico Euganeo Dop, burrata

INGORDA 15,00

Mozzarella fior di latte, patate al forno, porchetta cotta al forno a legna, scamorza affumicata, rosmarino fritto

RI-TONNO *...tutta da gustare abbinata ad una birra Ruotalibera* 19,00

Mozzarella di bufala Dop, porro fritto, tonno scottato in crosta di pistacchi, burrata stracciata, maionese alla rapa rossa al profumo di cumino



DEI CARBONARI NEW *...da provare con un Sakè Konishi Gold.* 19,00

Mozzarella di bufala Dop, crema di tuorlo al pecorino romano Dop, guanciale rosolato, scaglie di pecorino romano Dop e di tartufo nero, pepe macinato



CAPRESE 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, caponata di pomodorini gialli e rossi, crema di basilico

INVERNALE 15,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, giallo-blù, porcini, speck e scaglie di Grana Padano 30 mesi

BOLOGNINA 19,00

Mozzarella di bufala Dop, porcini, mortadella Dop, scaglie di Grana Padano 30 mesi e di tartufo nero



LA MAGNIFICA *...spettacolare con un Sakè Masumi* 15,00

Pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, crema di basilico



TIMONE. 15,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, acciughe di Cetara, pomodorini gialli e rossi demi-sec, capperi, aglio nero e olive nere

12:30 14,50

Mozzarella di bufala Dop, misto funghi, tastasale, scaglie di Grana Padano 30 mesi, burrata stracciata, rosmarino fritto e pepe macinato

LE INTEGRALI

Le farine integrali che utilizziamo subiscono un processo di molitura molto grezzo, così che le parti più pregiate del frumento vengano rispettate e mantenute. Ricco di crusca a foglia larga e fine, fonte di fibre e gemme di grano attivo al 100%, lo rendono un alimento molto nutriente. Sprigiona aromi e profumi invitanti.

OPERA PRIMA. 15,60

Mozzarella di bufala Dop, rucola, black angus affumicato, burrata, monte veronese.

LEGGENDARIA 14,90

Mozzarella di bufala Dop, Scaglie di Grana Padano 30 mesi, crema di castagne, porchetta, noci.

LA SELVA 15,20

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, scaglie di Grana Padano 30 mesi, sopressa di Brenton

INCANTO 14,30

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, brie, salmone affumicato da noi.

CACIO E PEPE...*perfetta da abbinare ad una Biolupo* 13,40

Mozzarella fior di latte, crema di pecorino, mix di pepi (nero, cubebe, montagna della Tasmania), lardo alle erbe

RINNOVATA. 13,50

Mozzarella di bufala Dop, patate al forno, pancetta tesa, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi e grattugiata di aceto balsamico

SCRIGNO 15,20

Mozzarella di bufala Dop, porcini, crema di zucca, lardo alle erbe, capasanta scottata.

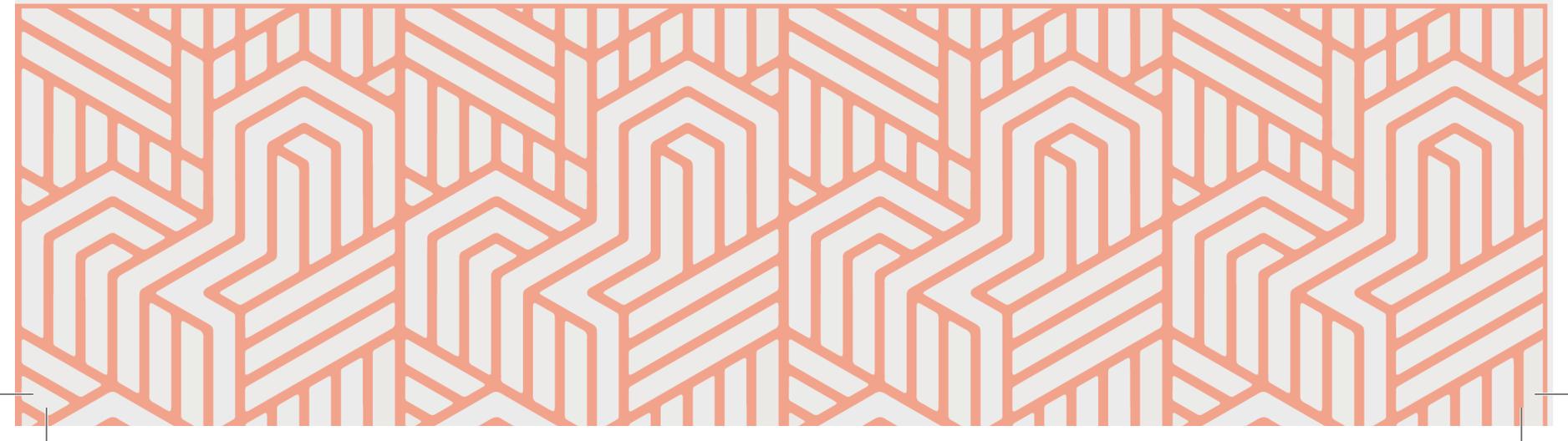
NETTUNO. 13,20

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, peperoni alla griglia, mortadella



FRUTTI DI MARE. 15,90

Sugo di pomodoro allo scalogno, gamberi, capesante, calamari e seppie



LE NOSTRE *EVERGREEN*

CON IMPASTO CLASSICO, INTEGRALE, SENZA GLUTINE

-  **MARGHERITA** 6,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte
- MARINARA** 5,00
Pomodoro, olio all'aglio, origano
- TONNO E CIPOLLA** 9,20
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, tonno
- CAPRICCIOSA** 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi
- SALAMINO** 7,90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante
-    **ESTATE** 9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini gialli e rossi, olive nere, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi
- PUGLIESE** 9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salamino piccante, olive nere
-  **BELLA ITALIA** 10,50
Pomodoro, dopo cottura: rucola, caponata di pomodorini gialli e rossi e mozzarella di bufala Dop
-  **VERDE ROSSA** 9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola
- 4 STAGIONI** 10,20
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere
- MANTOVANA** 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, gorgonzola, tastasale
-  **FUORI SERIE**...*l'apprezzerai come si deve con una birra Hacker Pschorr* 11,90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, briè, code di gamberi
-   **ORTOLANA** 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia preparate da noi: melanzane, zucchine, peperoni e cipolla bianca

I PANCIOTTI

UN PO' PIZZA, UN PO' CALZONE, STUZZICATE LE VOSTRE FANTASIE!

-  **DELIZIOSO**12,00
Mozzarella fior di latte, melanzane fritte, peperoni, doratura di grana, dopo cottura: scamorza affumicata
- ADAMO...da provare con una birra Session IPA.** 11,60
Mozzarella fior di latte, funghi, gorgonzola, salamino piccante, doratura di grana, dopo cottura: mascarpone, Black Angus
-  **CONTADINO** 10,10
Mozzarella fior di latte, brie, patate al rosmarino, misto funghi, doratura di grana, dopo cottura: speck
-  **EVA...spettacolare con una birra Bionoc Segalina.** 11,80
Mozzarella fior di latte, funghi, ricotta, doratura di grana, dopo cottura: rucola, crudo Veneto Berico Euganeo Dop

PIZZE BABY

- IRON MAN** 6,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patatine fritte
- MASHA E ORSO** 6,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte
- PEPPA PIG** 6,70
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, würstel
- MINIONS** 6,40
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte

PIZZE GIGANTI

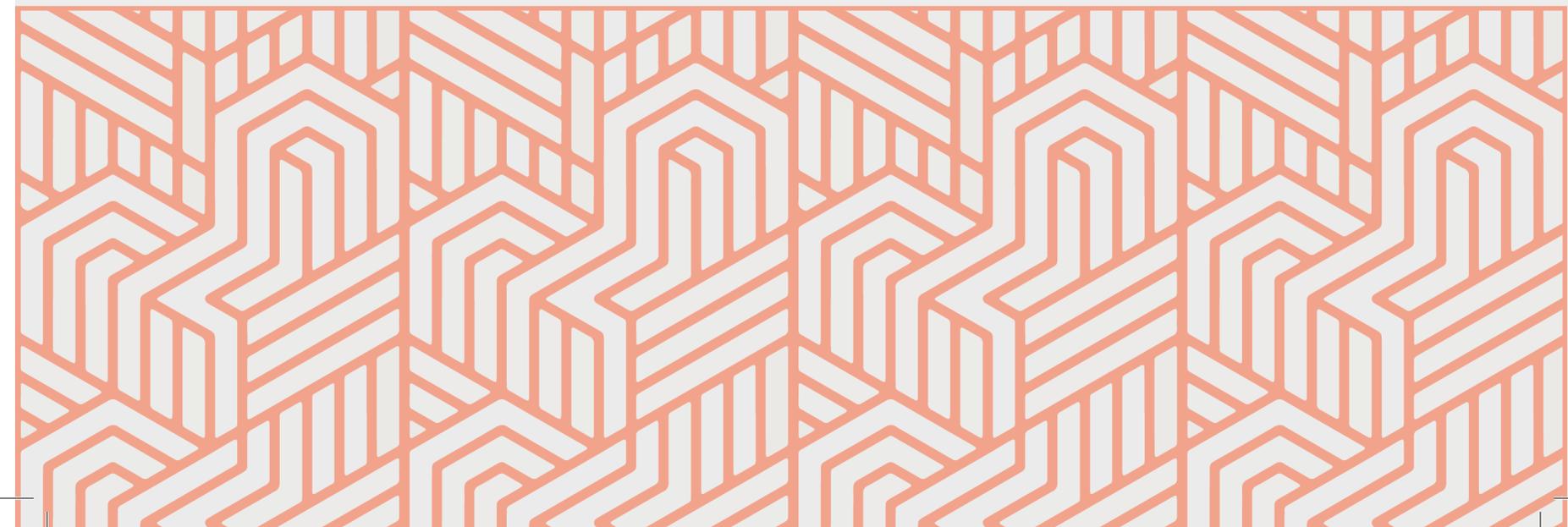
SU PANARA (CONSIGLIATE PER DUE PERSONE)

BAITAin abbinamento con una birra Cognac **30,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, gorgonzola, salamino piccante

☺ **DIVINA** **31,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, brie, tastasale, salamino piccante, scaglie di Grana Padano 30 mesi

AMERICANA **32,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, melanzane, pancetta tesa, würstel, salamino piccante, scaglie di Grana Padano 30 mesi

GIARDINO D'INVERNO. **29,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, speck e noci



GLI EXTRA

EXTRA SU BABY

Wüstel	0,80
Patate fritte, Prosciutto Crudo Berico Euganeo Dop	1,90

EXTRA SU PIZZE

I CLASSICI

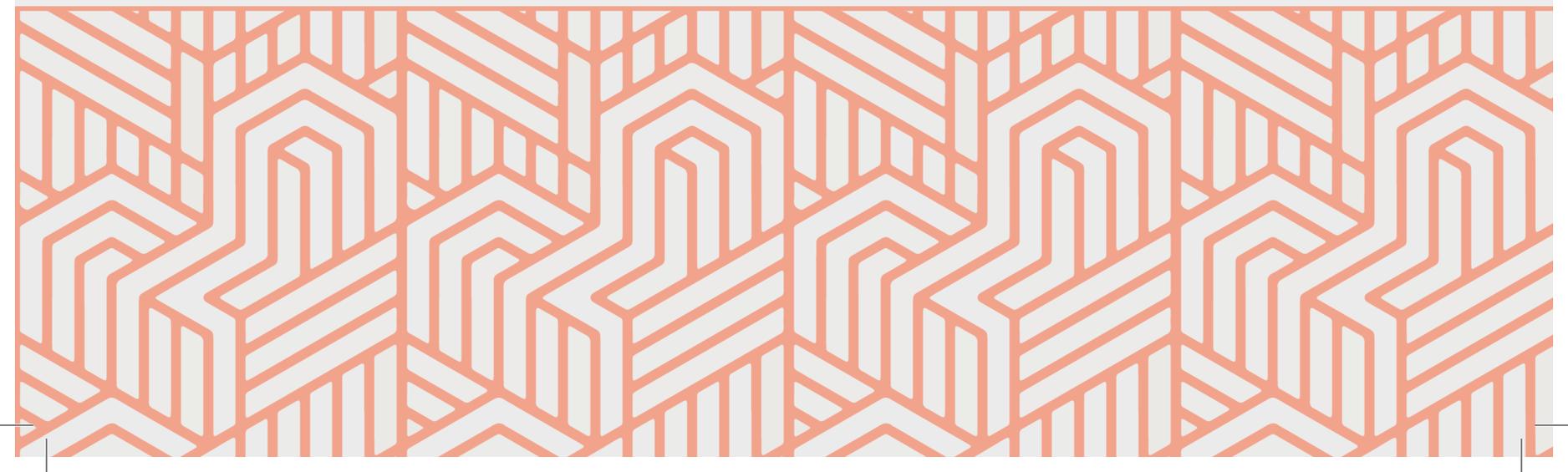
	Pizza	Panara
Pomodoro, rosmarino fritto, polvere di liquirizia, glassa aceto balsamico, olio all'aglio	1,00	3,00
Mozzarella fior di latte, ricotta, pesto alla genovese con aglio, radicchio, scamorza, crema al tuorlo con pecorino, rucola, patate al forno, granella di pistacchi, pinoli, maionese alla rapa rossa, crema di zucca, crema di basilico, capperi, olive nere, cipolla, tonno, mascarpone, patatine fritte, wüstel, salamino piccante, pomodorini gialli e rossi datterini, sugo al pomodoro scalogno, mozzarella di bufala Dop, Grana Padano 30 mesi, burro di Normandia, porro fritto, pecorino romano Dop, brie, aglio nero, misto funghi, tastasale, carciofi, funghi, prosciutto cotto, ricotta salata	2,00	4,00

I SELEZIONATI

Mortadella, crema tartufata, pancetta, sopressa di Brenton, acciughe di Cetara, verdure alla griglia, pancetta tesa, gorgonzola, Monte Veronese Dop, giallo-blù, porcini, burrata pugliese.	3,00	6,00
Code di gambero, Crudo veneto Berico Euganeo Dop., guanciale, aceto balsamico grattugiato, speck, lardo, crema di pecorino, formaggio vegano, porchetta	4,00	8,00

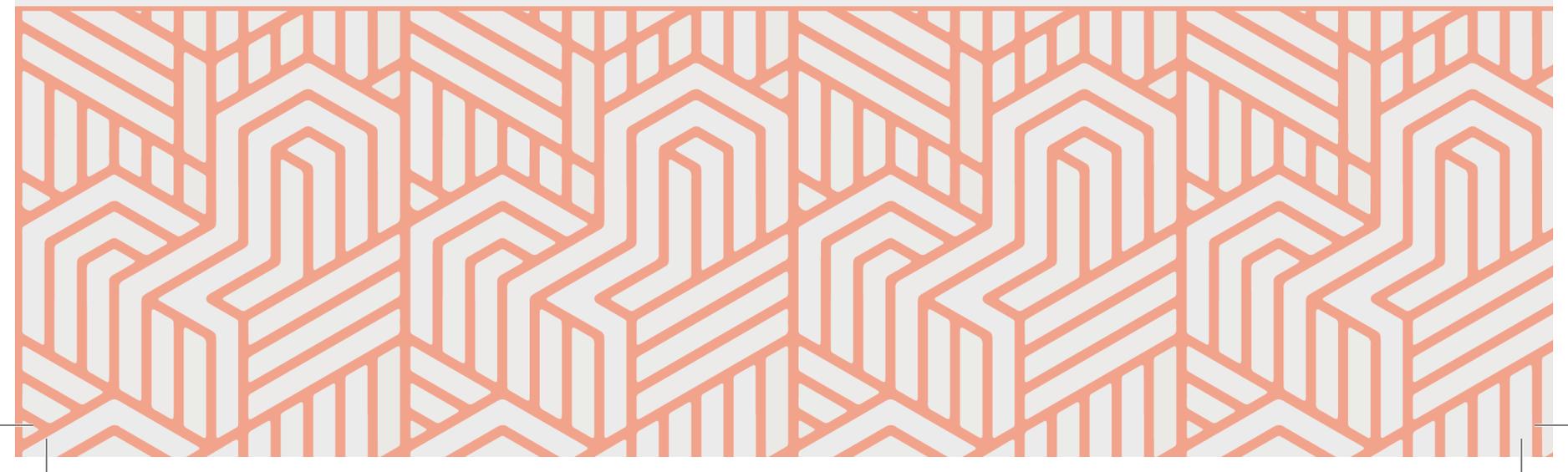
SPECIALI

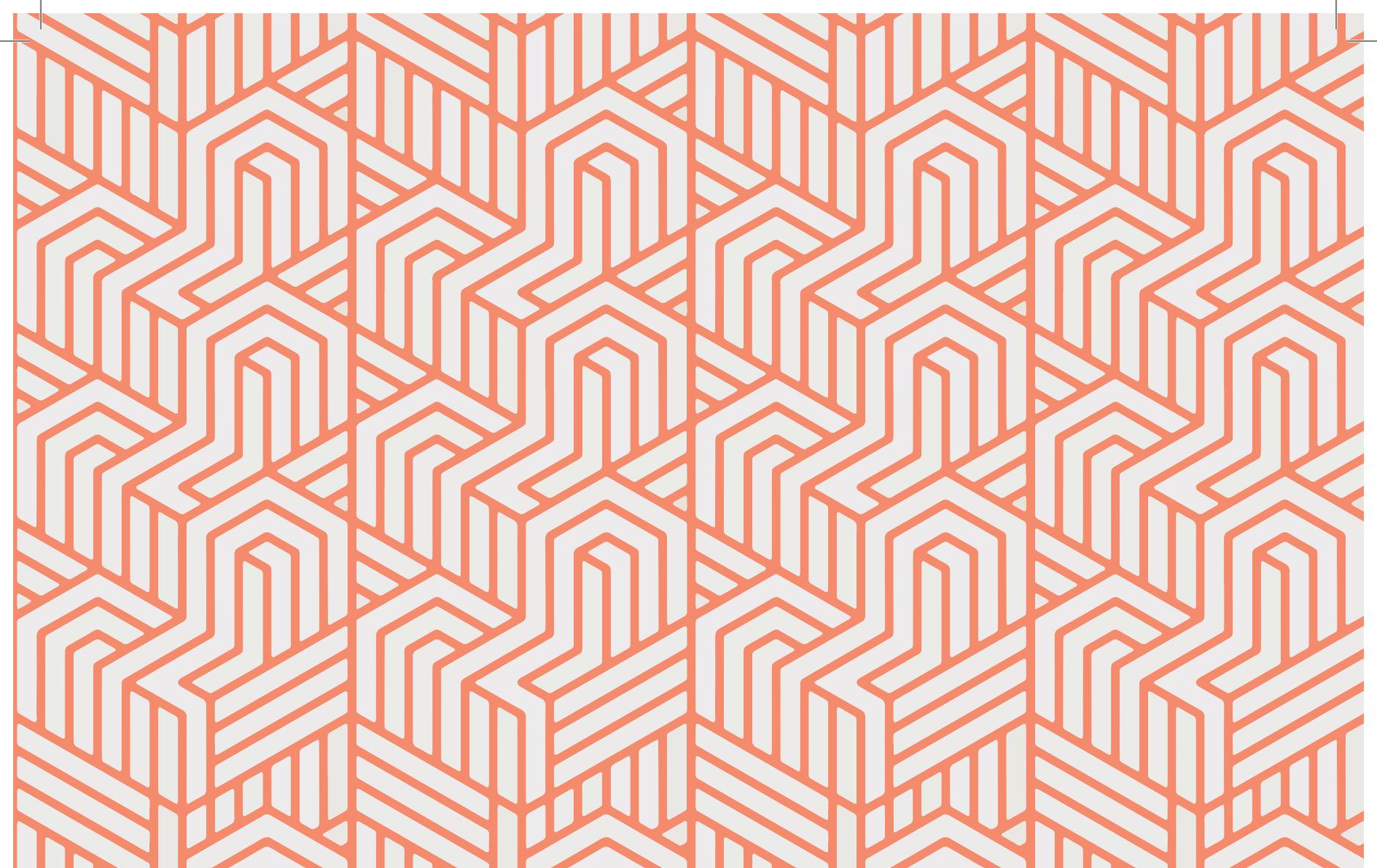
Tonno pinna blu, salmone affumicato, frutti di mare	5,00	10,00
Tartufo nero	10,00	



EXTRA IMPASTI

	Pizza
Classico	
Doppia pasta	2,00
Impasto senza glutine	3,00
Farro lino (alta idratazione)	3,00
L'integrale	3,00
Grani duri a cottura al vapore	4,00
Multicereali (alta idratazione)	3,00
Coperto	2,00





IL SAKÈ

SAKÈ E PIZZA!

Il Sakè è una bevanda alcolica ottenuta dalla **fermentazione** del riso, con una gradazione alcolica compresa tra i 14-15 gradi. Tra gli ingredienti principali c'è ovviamente il **riso**, disponibile in circa 250 varietà differenti. In tal caso, la principale varietà è il Sakamai. Altro ingrediente fondamentale è l'**acqua**, di cui il Giappone è famoso per la purezza e la ricchezza di potassio, sodio e magnesio. Altro elemento, poi, è il **Komi**, una spora fungina presente nelle piante del riso. Infine ci sono loro: i **lieviti**, immancabili per trasformare gli zuccheri in alcool. Tutti i sakè sono secchi, ma con l'aggiunta di zucchero e frutta possono essere anche dolci e digestivi.

I SAKÈ SECCHI ALLA MESCITA

MASUMI 4,00

Sakè facile da bere e leggermente aromatico, facile da bere e abbinabile a pizze semplici come la marinara o la pugliese.

KONISHI GOLD 4,00

Sakè intenso e fruttato, corposo e fruttato, si abbina a carne e pizze a base di creme e formaggi come pecorino o ricotta affumicata.

HATSUMAGO 4,00

Sakè secco intenso e corposo, consigliato con pizze a base di pesce.

SHIRAYUKI 5,00

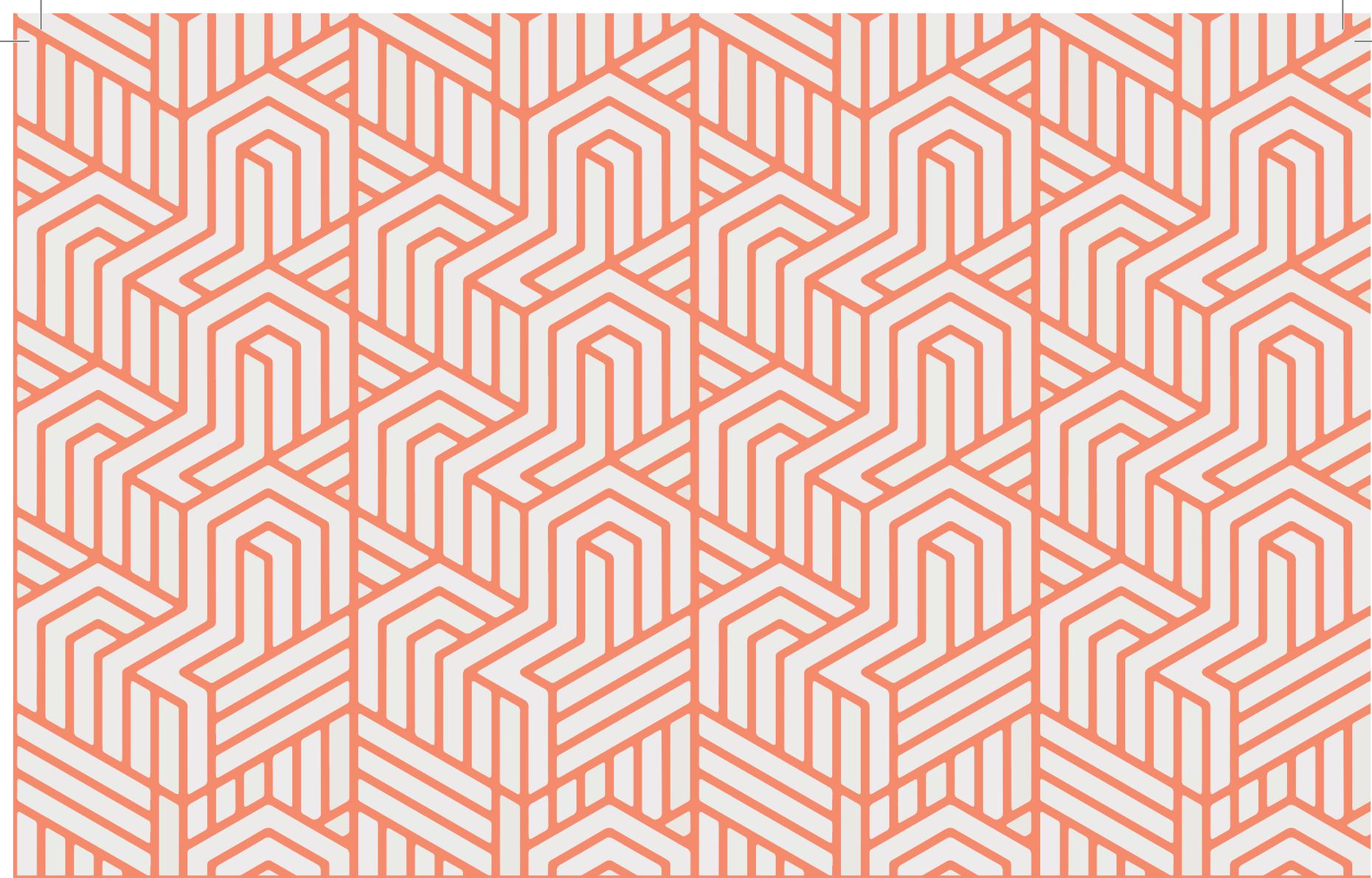
Sakè invecchiato con aromi di dattero e cacao, corposo e intenso da accompagnare a pizze strutturate con sapori forti a base di tartufo e black angus.

I SAKÈ DOLCI PER FINE PASTO

KODAKARA GINGER allo zenzero 4,00

KIKUISAMI UMESHU alla prugna 4,00

KODAKARA YUZU allo yuzu, il mandarino giapponese 4,00



LE BIRRE SPECIALI

Compagnia straordinaria per tutti i tipi di cucina, la nostra selezione ti guida verso gli storici percorsi delle grandi birre d'abbazia, con una scelta di birre belghe e d'italiane di qualità, particolarmente indicate per accompagnare le nostre pizze e tutte le specialità gastronomiche del nostro menù.

BIRRE SPECIALI CHIARE

- 
BIRRA "DOLOMITI SPECIALE" (alcool 5,9%) **14,00**
 Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici (75 cl.)
- 
BIONOĆ STAIÒN (alcool 5,4%) **15,50**
 Impatto all'olfatto incredibilmente agrumato, vegetale, deciso e indimenticabilmente fresco. Secca e amara, leggera e dissetante gode di lunga persistenza gustativa (75 cl.)
- 
BIONOĆ SEGALINA - SENZA GLUTINE (alcool 5%) **6,50**
 Birra chiara alla segale (33 cl.)
- 
BIONOĆ FIL DI FARRO - SENZA GLUTINE (alcool 5%) **6,50**
 Birra chiara non filtrata e non pastorizzata (33 cl.)
- 
BIONOĆ BIOLUPO (alcool 5,5%) **15,50**
 Birra chiara, secca, leggermente amarognola con luppoli esclusivamente trentini (75 cl.)
- 
BIRRA BRAKE (alcool 5%) **6,00**
 Stile Pale Ale dal colore giallo dorato carico, spiccate note di agrumi e frutta tropicale con chiusura amara data dai 4 luppoli americani (33 cl.)
- 
BIRRA RUOTALIBERA (alcool 4,8%) **5,00**
 Stile Blanche dal colore giallo paglierino, dissetante e beverina con rimandi di agrumi e fiori bianchi (33 cl.)
- 
BIRRA PAULANER WEIZEN (alcool 5,3%) **5,00**
 Leggermente frizzante, con gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau e malto Bavarese e frumento (50 cl.)
- 
BIRRA RADLER (alcool 2,5%) (0,20 cl.) **3,00** . . (0,40cl.) **4,80**
- 
DAI DAI IPA (alcool 6%) **8,00**
 Birrifico storico giapponese dal 1823, IPA dalle note agrumate, mandarino e retrogusto di umami (33 cl.)
- 
WABI-SABI PALE ALE al wasabi e tè verde (alcool 6%) **7,00**
 Birrifico nato nel 2000 nella prefettura di Shizuoka a gestione artigianale, una birra ibrida che unisce il gusto della Pale Ale e della IPA assieme al wasabi e il tè verde (33 cl.)

BIRRE SPECIALI AMBRATE

-  **BIONOC' ALTA VIENNA** (alcohol 5,8%) **15,50**
Impatto olfattivo decisamente dolce-caramellato, note leggermente fruttate date dall'utilizzo di lievito belga. Il gusto rispecchia perfettamente il profumo, amabile, cremosa, con una chiusura leggermente amara. Buona persistenza (75 cl.)
-  **BIONOC' LIPA** (alcohol 6%) **15,50**
Colore ambrato e schiuma non eccessiva data anche dalla leggera carbonatazione. Profumo erbaceo e leggermente terroso del luppolo, in bocca si ritrovano le note erbacee e il finale è amaro (75 cl.)
-  **BIRRA DISTANZA SENZAFINE**(alcohol 6,5%) **6,00**
Stile Belga Dubbel Ale, dal colore ambrato velato, arancia e nocciola sono i protagonisti grazie a 2 differenti luppoli provenienti dalla Repubblica Ceca (33 cl.)
-  **BIRRA SESSION IPA** (alcohol 4,5%) **5,00**
Stile Pale Ale dal colore giallo ambrato (33 cl.)

BIRRE SPECIALI SCURE

-  **BIONOC' NOCIVA** (alcohol 4,6%) **16,00**
Di colore scuro ha note che spaziano dal caramellato al tostato e portano a note che ricordano il caffè, il luppolo, pur essendo presente in buona quantità, completa il profilo gustativo aggiungendo un amaro piacevole e non invadente (75 cl.)
-  **THOMAS HARDY'S ALE THE HISTORICAL VINTAGE 2022** (alcohol 13,1%) **10,00**
Birra invecchiata per mesi in legno di quercia francese con il metodo Soleras dove la prima annata prodotta è il 1968 ed è sempre stata prodotta, birra scura con note tostate di caramello e e caffè, di corpo e di sostanza (25 cl.)
-  **THOMAS HARDY'S ALE VINTAGE 2022** (alcohol 13%) **7,00**
Frutta candita e fichi secchi, tabacco e cioccolato assieme al caramello, morbida e setosa grazie alla chiusura di arancia amara (33 cl.)

BIRRE A METODO CLASSICO

ABBAYE DE MALONNE

Birre Belga a doppio malto non filtrate ne pastorizzate, rifermentate in bottiglia con lievito di Champagne per oltre 3 mesi in pupitres, con remuage e degorgement. Alla fine il liqueur d'expédition ne caratterizza gli aromi unici e intensi, diversificando i prodotti in:

BIRRA BRUT BOURBON (alcool 10,5%) **20,00**

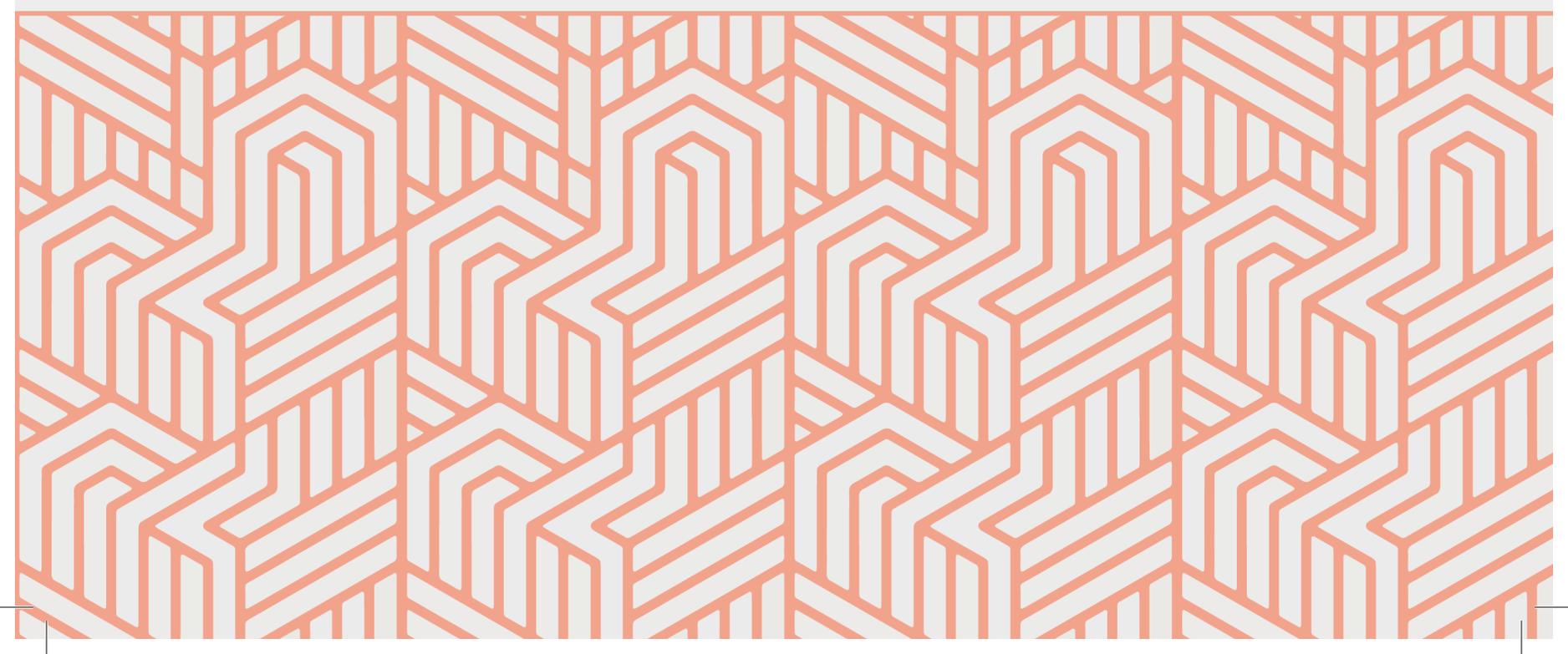
Birra belga con il liqueur d'expédition il Bourbon Elijah Craig Small Batch Bourbon (75 cl.)

BIRRA BRUT CALVADOS (alcool 10,5%) **21,00**

Birra belga con liqueur d'expédition il Calvados Roger Groult 15 Years old (75 cl.)

BIRRA BRUT COGNAC (alcool 10,5%) **20,00**

Birra belga con liqueur d'expédition il Cognac American Oak Bachelor-Gabrielsen (75 cl.)





GIN TONIC

*Chi non ha mai assaggiato il gin tonic? Noi lo abbiniamo con la pizza!! Fresco e di tendenza, è tra i long drink più amati grazie al suo retrogusto amarognolo e alla sua ricetta semplicissima: gin, acqua tonica e lime.
Provatelo, non ve ne pentirete!*

La storia

Il gin nasce in Olanda. La tradizione racconta di un farmacista olandese, tale Sylvius Franciscus, medico e professore dell'Università di Leiden, che nel XVII secolo sperimentò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni usando alcol di grano e bacche di ginepro (*juniperus communis*). Nacque così la ricetta del *Jenever*, che più tardi diventerà "gin".

GIN MARE. 9,90

Gin mare è un gin mediterraneo aromatizzato con cinque botaniche principali che richiamano la cultura mediterranea: basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalogna. Accanto ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo questi profumi mediterranei creano un gin dai tipici sentori e ricordi delle coste mediterranee.

G'VINE FLORAISON 7,00

A differenza della maggior parte dei distillati aromatizzati col ginepro – composti principalmente da una base di alcol derivante da frumento, orzo o altre graminacee – il G'Vine è composto da alcol distillato dalla fermentazione dell'uva, più precisamente dalla fermentazione dell'Ugni Blanc. Al naso G'Vine Floraison risulta quasi dolce, floreale, con note di cardamomo.

TANQUERAY 7,00

Il gin Tanqueray London Dry fu creato dal fondatore del marchio Charles Tanqueray nel 1830 e viene tuttora realizzato seguendo la stessa ricetta classica e intramontabile. Il gin Tanqueray London Dry viene distillato quattro volte e offre l'equilibrio ottimo delle quattro erbe classiche del gin, come il ginepro rinfrescante, il coriandolo pepato, l'angelica aromatica e la liquirizia dolce.

GIN RIVES PINK 7,00

Un gin dal colore rosa realizzato dai produttori spagnoli, Rives. Di solito "gin rosa" si riferisce a un delizioso intruglio di gin mescolato con un pizzico di bitter (spesso Angostura), ma questo è in realtà fatto usando gin e fragole di Huelva. Piuttosto dolce con succose note di fragola e frutti a bacca rossa. Un gin leggero e vellutato che vi saprà conquistare con la sua piacevolezza.

BEVANDE

	0,20 lt	0,40 lt	1,00 lt
Birra "Fustenberg" bionda spina (4,9%)	3,00 . . .	4,80 . . .	10,00
Birra "Pale Ale" ambrata spina (5%)	4,00 . . .	5,50 . . .	12,00
Birra "Blanche de Branbant" bianca spina (5%).	3,80 . . .	5,50 . . .	12,00
Birra "Goose" Ipa bionda (5%).	4,50 . . .	8,00 . . .	19,00

PICCOLA CARTA DELLE ACQUE

	0,45 lt	0,75 lt
Acqua Panna	1,80 . . .	3,50
Acqua S. Pellegrino	1,80 . . .	3,50

BIBITE IN BOTTIGLIA (0,33 LT.)

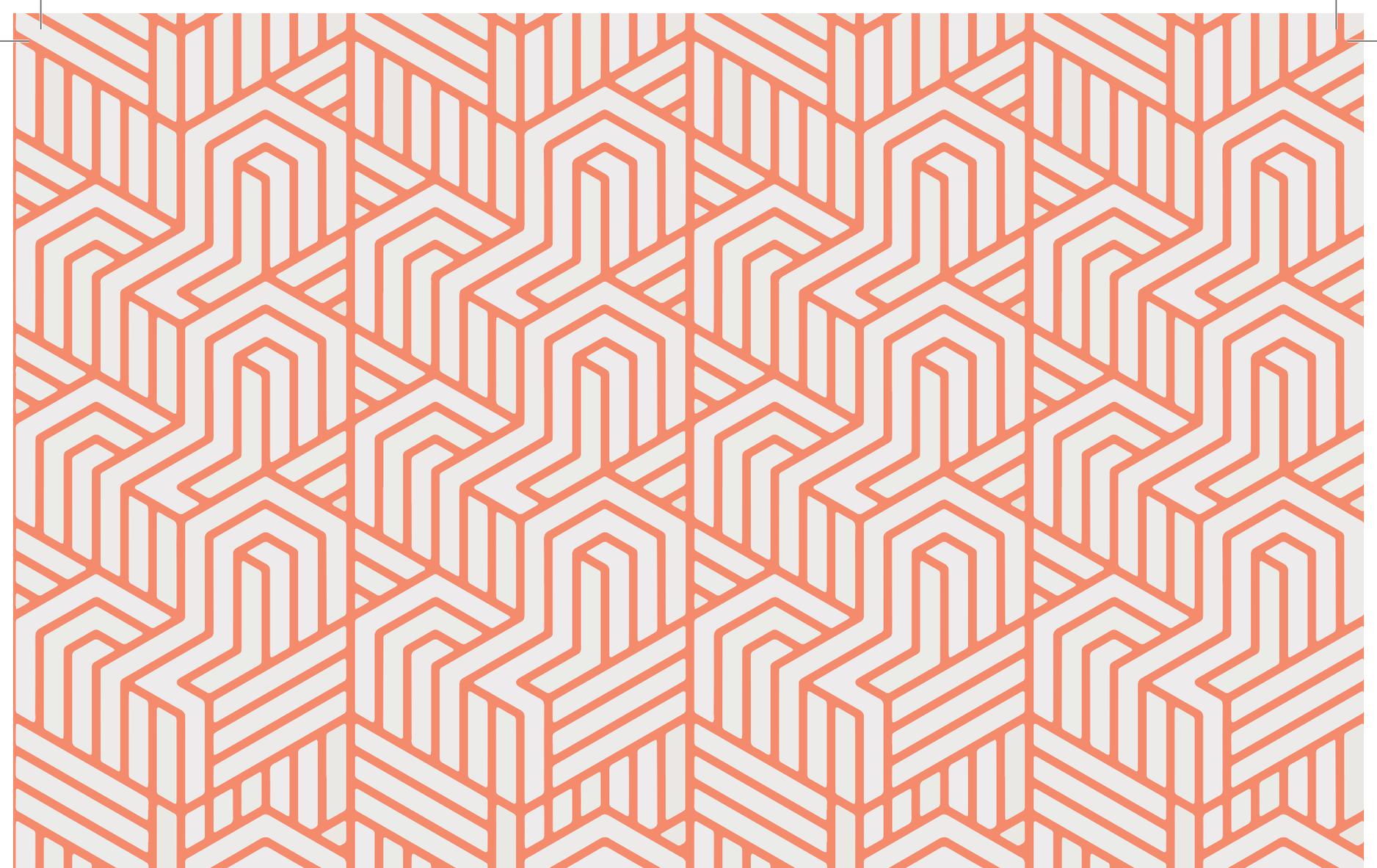
Coca Cola	3,00
Coca Cola Zero	3,00
The alla pesca	3,00
The al limone	3,00
Fanta	3,00
Lemonsoda	3,00
Chinotto	3,00
Tonica	3,00



PRENOTA ONLINE IL TUO TAVOLO

www.forkette.it/prenota-online/

Se non vuoi aspettare al telefono, o vuoi prenotare fuori dall'orario di apertura, usa il nostro **comodo servizio di prenotazione online**.
Lasciaci i tuoi dati, riceverai un messaggio di conferma per l'avvenuta prenotazione o, per gruppi numerosi, ti ricontatteremo noi il prima possibile.



RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA

FORKETTE

Via S. Maria Rocca Maggiore, 8 - 37100 Verona (VR)
Tel. 045 5702330 - www.forkette.it

Chiuso il **martedì sera**