



FORKETTE

PIZZA CUCINA ENOTECA

PIZZERIA



## FACCIAMO LE COSE CON PASSIONE

Il Gruppo Vertigo 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 25 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 Vertigo 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 Vertigo 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.





**È LA  
SOMMA  
DEI  
DETTAGLI  
CHE FA LA  
QUALITÀ.**

Crederci nella pizza è per noi una filosofia.

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

Crederci 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 celiaci.

# UN OCCHIO ALLA SALUTE



**PIZZE GOLD STAR**



**PIZZE BUONE PER LA DIETA**



**PIZZE BUONE PER IL CUORE**



**PIZZE VEGETARIANE**



**PIZZE ANTIETÀ**



**PIZZE VEGANE**

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



PIZZA & CHAMPAGNE

Champagne, un amore a prima a vista  
Una storia che inizia, semplicemente, con un'esclamazione di questo tipo:  
"Venite presto, fratelli, sto bevendo le stelle".



**Champagne Devaux Grande Réserve, 100% Pinot Nero. . . . . 12,00 . . . 65,00**

Si presenta con un colore giallo oro, profumi floreali e fruttati come pesca e albicocca. Il suo palato raffinato, intenso e complesso termina con un tocco di prugna gialla. Aromi frutta matura, graffiante al palato ed elegante. Consigliato, in abbinamento con le pizze "Vele Nere", "Mantovana", "12.30"

**Champagne Charles Heidsieck Réserve, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Nero 33% . . . . . 14,00 . . . 79,00**

Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e da un perlage vivace e persistente. Al naso note di pasticceria arricchita da sentori di mango, albicocca e prugna verde. Al palato risulta elegante e secco, con un finale caratterizzato da note di vaniglia e di croccante al cioccolato. Consigliato, in abbinamento con le pizze "Gustosa", "Ri-Tonno" e con il panciotto "Rifugio"

**Champagne Guy de Chassey, 70%Pinot Nero e 30%Chardonnay . . . . . 8,90 . . . 49,00**

Colore giallo dorato brillante e una struttura decisa, con chardonnay ben maturo che ingentilisce l'olfatto con la sua polpa gialla ed i sentori che richiamano freschezza. Di ottima beva e complessità, consigliato a chi si avvicina al mondo dello Champagne. Consigliato, in abbinamento con le pizze "Profumo di Sicilia", "Magnifica" ed "Estate"

Gli Champagne consigliati sono in abbinamento previa disponibilità.

# 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 Vertigo, vista con lo sguardo e l'interpretazione dei nostri protagonisti, al forno e in cucina.



## CAMPAGNOLA

25,00

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

## CUDDURRUNNI

18,00

Impasto alta idratazione farro e lino, letto di pecorino sardo, cipolla rossa, pomodorini gialli e rossi demi-sec.

Fuori cottura: acciughe di cetera, capperi fritti, zeste di limone candito, origano e pepe.





### **SERENISSIMA**

**19,00**

Impasto multi cereali al prosecco, radicchio tardivo spadellato al prosecco, Asiago Dop fresco, tastasale, scaglie di Monte Veronese Dop e rosmarino fritto

## 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, prosciutto cotto, zucchine, brie, Grana Padano 30 mesi grattugiato
- VELE NERE** . . . . . **17,20**  
Mozzarella di bufala Dop, crema di pecorino, code di gambero, guanciale, polvere di liquirizia
-  **BEL COLPO! ...in abbinamento con una birra Distanza Senzafine** . . . . . **15,00**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema al tartufo nero, gorgonzola, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop
-  **PROFUMATA** . . . . . **11,90**  
Mozzarella fior di latte, zucchine, cipolla caramellata e menta
- TERRA E MARE** . . . . . **17,00**  
Mozzarella di bufala Dop, code di gambero, crema di zucca, pancetta tesa, scaglie di tartufo, Monte Veronese Dop
-  **PROFUMO DI SICILIA** . . . . . **19,00**  
Mozzarella bufala Dop, sugo di pomodoro allo scalogno, melanzane fritte, scaglie di ricotta salata, origano
-  **CENTRO SUD** . . . . . **13,90**  
Pomodoro, scamorza affumicata, peperoni, 'nduja, porchetta e panna acida

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 integrali 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  
Sugo di pomodoro allo scalogno, rucola, 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, guancialetto 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

**BOLOGNINA** ..... 19,00  
Mozzarella di bufala Dop, porcini, mortadella, scaglie di Grana Padano 30 mesi e di tartufo nero

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

**OPERA PRIMA** ..... 16,60  
Mozzarella di bufala Dop, rucola, Black Angus affumicato, burrata, Monte Veronese Dop

# LE NOSTRE EVERGREEN

CON IMPASTO CLASSICO, INTEGRALE, SENZA GLUTINE

	<b>AMERICANA</b> . . . . .	<b>18,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, melanzane, pancetta tesa, würstel, salamino piccante, scaglie di Grana Padano 30 mesi	
	<b>BAITA</b> .....in abbinamento con una birra stagionale . . . . .	<b>10,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, gorgonzola, salamino piccante	
	<b>BELLA ITALIA</b> . . . . .	<b>10,50</b>
	Pomodoro, dopo cottura: rucola, caponata di pomodorini gialli e rossi e mozzarella di bufala Dop	
	<b>CACIO E PEPE</b> . . . . .	<b>10,80</b>
	Mozzarella fior di latte, crema di pecorino, mix di pepi (nero, cubebe, montagna della Tasmania), lardo alle erbe	
	<b>CAPRICCIOSA</b> . . . . .	<b>11,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi	
	<b>CONFINI</b> . . . . .	<b>15,00</b>
	Mozzarella di Bufala Dop, melanzane fritte, ragù di pesce spada, pomodorini gialli e rossi demi-sec	
	<b>DIVINA</b> . . . . .	<b>10,30</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, brie, tastasale, salamino piccante, scaglie di Grana Padano 30 mesi	
	<b>DOLOMITI</b> ...abbinamento perfetto con una birra Dolomiti Speciale . . . . .	<b>11,30</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, gorgonzola, misto funghi, salamino piccante	
	<b>ESTATE</b> . . . . .	<b>9,50</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini gialli e rossi, olive nere, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi	
	<b>FRUTTI DI MARE</b> . . . . .	<b>15,90</b>
	Sugo di pomodoro allo scalogno, gamberi, capesante, calamari e seppie	
	<b>FUORI SERIE</b> . . . . .	<b>11,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, briè, code di gamberi	
	<b>GIARDINO D'INVERNO</b> . . . . .	<b>9,60</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, speck e noci	
	<b>GUSTOSA</b> ... da provare con una birra Distanza senza Fine. . . . .	<b>11,70</b>
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, tastasale, salamino piccante, olive, Grana Padano 30 mesi grattugiato	
	<b>INCANTO</b> . . . . .	<b>13,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, brie, salmone affumicato da noi	

	<b>LA SELVA</b> . . . . .	<b>.13,20</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, scaglie di Grana Padano 30 mesi, sopressa	
	<b>LA FORNACE</b> . . . . .	<b>8,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patate al forno	
	<b>MANTOVANA</b> . . . . .	<b>10,50</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, gorgonzola, tastasale	
	<b>MAREMMA</b> . . . . .	<b>11,90</b>
	pomodoro, misto funghi, porchetta e burrata	
	<b>MARGHERITA</b> . . . . .	<b>6,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte	
	<b>MARINARA</b> . . . . .	<b>5,00</b>
	Pomodoro, olio all'aglio, origano	
	<b>NETTUNO</b> . . . . .	<b>.13,20</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, peperoni alla griglia, mortadella	
	<b>ORTOLANA</b> . . . . .	<b>12,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia preparate da noi: melanzane, zucchine, peperoni e cipolla bianca	
	<b>PUGLIESE</b> . . . . .	<b>9,50</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salamino piccante, olive nere	
	<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> . . . . .	<b>9,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi	
	<b>RINNOVATA</b> . . . . .	<b>.13,50</b>
	Mozzarella di bufala Dop, patate al forno, pancetta tesa, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi e grattugiata di aceto balsamico	
	<b>SALAMINO</b> . . . . .	<b>7,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	
	<b>TROPEA</b> . . . . .	<b>13,00</b>
	Mozzarella di bufala DOP, radicchio spadellato, scamorza affumicata e cipolla in agrodolce	
	<b>TONNO E CIPOLLA</b> . . . . .	<b>9,20</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, tonno	
	<b>VERDE ROSSA</b> . . . . .	<b>9,50</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola	
	<b>4 STAGIONI</b> . . . . .	<b>10,20</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive	
	<b>4 FORMAGGI</b> . . . . .	<b>9,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmenthal, ricotta	

# 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 Padano 30 mesi, dopo cottura: scamorza affumicata
- ADAMO...da provare con una birra Salvador.** ..... 11,60  
Mozzarella fior di latte, funghi, gorgonzola, salamino piccante, doratura di Grana Padano 30 mesi, dopo cottura: mascarpone, Black Angus
-  **CONTADINO** ..... 10,10  
Mozzarella fior di latte, brie, patate al rosmarino, misto funghi, doratura di Grana Padano 30 mesi, dopo cottura: speck
-  **EVA** ..... 11,80  
Mozzarella fior di latte, funghi, ricotta, doratura di Grana Padano 30 mesi, dopo cottura: rucola, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop
- RIFUGIO** ..... 15,00  
Mozzarella fior di latte, funghi porcini, gorgonzola, doratura di Grana Padano 30 mesi e dopo cottura: Black Angus affumicato e tartufo a scaglie

# 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

# GLI EXTRA

## EXTRA SU BABY

Würstel . . . . .	.0,80
Patate fritte, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop . . . . .	.1,90

## EXTRA SU PIZZE

### I CLASSICI

Pomodoro, rosmarino fritto, polvere di liquirizia, olio all'aglio, olio al tartufo . . . . .	.1,00
--	-------

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, würstel, salamino piccante, pomodorini gialli e rossi datterini, sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, Grana Padano 30 mesi, porro fritto, Pecorino Romano Dop, brie, aglio nero, misto funghi, tastasale, carciofi, funghi, prosciutto cotto, ricotta salata . . . . .	.2,00
---	-------

### I SELEZIONATI

Mortadella, crema tartufata, pancetta, sopressa, acciughe di Cetara, verdure alla griglia, pancetta tesa, gorgonzola, Monte Veronese Dop, porcini, burrata pugliese . . . . .	.3,00
---	-------

Code di gambero, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop, guanciale, aceto balsamico grattugiato, speck, lardo, crema di pecorino, formaggio vegano, porchetta . . . . .	.4,00
--	-------

### SPECIALI

Tonno scottato ai pistacchi, salmone affumicato, frutti di mare, Black Angus affumicato . . . . .	.5,00
Tartufo nero . . . . .	10,00

## EXTRA IMPASTI

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 SAKKE

# 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** . . . . . 5,00  
Sakè facile da bere e leggermente aromatico, facile da bere e abbinabile a pizze semplici come la marinara o la pugliese.

**KONISHI GOLD** . . . . . 5,00  
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** . . . . . 5,00  
Sakè secco intenso e corposo, consigliato con pizze a base di pesce.

**SHIRAYUKI** . . . . . 6,00  
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. . . . . 5,00

**KIKUISAMI UMESHU** alla prugna . . . . . 5,00

**KODAKARA YUZU** allo yuzu, il mandarino giapponese. . . . . 5,00



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

	<b>BIRRA "DOLOMITI SPECIALE" (alcol 5,9%)</b> . . . . .	<b>14,00</b>
	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.)	
	<b>BIRRA RUOTALIBERA (alcol 4,8%)</b> . . . . .	<b>5,00</b>
	Stile Blanche dal colore giallo paglierino, dissetante e beverina con rimandi di agrumi e fiori bianchi (33 cl.)	
	<b>BIRRA PAULANER WEIZEN (alcol 5,3%)</b> . . . . .	<b>5,00</b>
	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.)	
	<b>BIRRA RADLER (alcol 2,5%)</b>	
	(0,20 cl.) . . . . .	<b>3,00</b>
	(0,40cl.) . . . . .	<b>4,80</b>
	<b>BIRRA MASTINO HELLES CANGRANDE (alcol 4,8%)</b>	
	Helles di ispirazione bavarese dal carattere generoso e fiero, lievemente luppolata, dal colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e fantastica con La Magnifica.	
	Bottiglie da 33 cl. . . . .	<b>6,50</b>
	Bottiglie da 75 cl. . . . .	<b>15,00</b>
	<b>BIRRA MASTINO IPA H.O.P.E (alcol 5,7%)</b> . . . . .	<b>7,50</b>
	American Ipa dal colore oro carico, con profumi di frutta tropicale e agrumi. L'amaro dei tre luppoli americani è ben bilanciato dai malti e da un finale secco e resinoso. (33 cl.)	
	<b>BIRRA BLANCHE ALTALUNA (alcol 4,9%)</b>	
	Blanche moderna, con profumi tipici dell'alta fermentazione belga: frutta, fiori bianchi, pepe e coriandolo. Al palato la dolcezza dei malti è ben bilanciata da un finale secco, speziato e lievemente amaro.	
	Bottiglie da 33 cl. . . . .	<b>7,00</b>
	Bottiglie da 75 cl. . . . .	<b>15,00</b>

- SUPERIOR SENZA GLUTINE PEDAVERNA (alcool 5,2%)** . . . . . **6,00**  
 Birra lager, chiara con equilibrio gustativo pieno (33 cl.)
- OTUS CUOR DI PANE, GLUTEN FREE (alcool 5%)** . . . . . **7,00**  
 È una Helles a bassa fermentazione, ovvero una birra chiara e delicata perfetta per ogni occasione (33 cl.)
- BIRRA FORST ANALCOLICA** . . . . . **6,00**  
 Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici (33 cl.)

## BIRRE SPECIALI AMBRATE

- BIRRA DISTANZA SENZAFINE(alcool 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.)



# BIRRE SPECIALI SCURE

-  **THOMAS HARDY'S ALE THE HISTORICAL VINTAGE 2022 (alcool 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.)
-  **INSEGUIRE TRE CARATTERI (alcool 7,5%) . . . . . 7,00**  
Birra artigianale rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata preparata con grano antico siciliano "Per-ciasacchi" e scorze d'Arancia di Sicilia (33 cl.)
-  **BIRRA SALVADOR DOPPLEBOCK (alcool 7,9%) . . . . . 8,00**  
Birra scura doppio malto dal profumo di castagna e dattero, leggermente amara ma piacevolmente avvolgente a sapida (50 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!

Di seguito alcune delle nostre proposte.

Per il tuo abbinamento perfetto, chiedi un consiglio a Gian e Davide.



*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 usa do alcol di grano e bacche di ginepro (juniperus communis).  
Nacque così la ricetta del Jenever, che più tardi diventerà "gin".*

**GIN MARE . . . . . 8,00**

Gin mare è un gin mediterraneo aromatizzato con cinque botaniche principali che richi mano 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 . . . . . 8,00**

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 . . . . . 8,00**

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 . . . . . 8,00**

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 Brabant" bianca spina (5%)	3,80	5,50	12,00
Birra "Stagionale" (5%)	5,00	7,00	15,00

## PICCOLA CARTA DELLE ACQUE

	0,45 lt	0,75 lt
Acqua Panna	2,00	4,00
Acqua S. Pellegrino	2,00	4,00

## 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/](http://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.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando il registro presente alla cassa.



**RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA  
FORKETTE**

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

Chiuso il **martedì** sera