





## 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, dedicata agli eventi e al banqueting.

A settembre 2018, il Gruppo Vertigo apre il suo primo locale al di fuori della pianura veronese. Nasce "Forkette", ristorante-pizzeria nel cuore 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. Ai 2 Santi è una nuova dimensione elegante e raffinata. Un vero e proprio angolo gourmet, guidato dalla maestria del giovane chef, Mida Muzzolon. Ai 2 Santi, ora in standby, riprenderà la propria attività inserito nel contesto di Villa Valeria, un nuovo luogo dedicato all'ospitalità e alla cucina d'autore, che prenderà vita a San Pietro di Legnago a partire dall'inverno 2025.





**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 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.



## FILARI

16,00

Impasto grani duri a cottura al vapore, mozzarella di bufala Dop, asparagi a punta di coltello, cozze dell'Adriatico, patate rosse schiacciate. In uscita: scaglie di pecorino romano e grattugiata di lime

## CUDDURRUNNI

18,00

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

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





## **NO KISS**

**17,00**

Impasto multicereali ad alta idratazione, mozzarella di bufala Dop, hummus di ceci, spinacine, porchetta cotta al forno a legna, cipolla croccante

## COLORITA

17,00

Impasto multicereali ad alta idratazione, pomodoro, Pomodoro cuore di bue. In uscita: Mozzarella di bufala Dop, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e basilico fresco



# 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, Prosciutto di Parma Dop 24 mesi
-  **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
- ESSENZA** . . . . . **13,70**  
Pomodoro, pomodoro cuore di bue. Fuori cottura: Mozzarella di bufala Dop e pesto alla genovese

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

Sugo di pomodoro allo scalogno, rucola, Prosciutto di Parma Dop 24 mesi, 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** . . . . . 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**...da provare in abbinamento con Amen, birrificio War. . . . . 13,00

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

★ **LA MAGNIFICA** . . . . . 15,00

Sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, crema di basilico

★ **VELIERO** . . . . . 15,00

Pomodoro, pomodorini gialli e rossi demi-sec, stracciatella e acciughe di Cetara

**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

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

<b>LA FORNACE</b> . . . . .	<b>8 , 9 0</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 cotta al forno a legna e burrata	
<b>MARGHERITA</b> . . . . .	<b>6 , 0 0</b>
Pomodoro, mozzarella fior di latte	
<b>MARINARA</b> . . . . .	<b>5 , 0 0</b>
Pomodoro, olio all'aglio, origano	
 <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 , 5 0</b>
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salamino piccante, olive nere	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> . . . . .	<b>9 , 0 0</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 , 9 0</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 , 2 0</b>
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, tonno	
<b>VERDE ROSSA.</b> . . . . .	<b>9 , 5 0</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 , 0 0</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 affumicato
-  **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, Prosciutto di Parma Dop 24 mesi
- DOLCE E SALATO** . . . . . 15,00  
Mozzarella fior di latte, patate al rosmarino, pancetta tesa, cipolla caramellata, doratura di Grana Padano 30 mesi

# 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, Prosciutto di Parma Dop 24 mesi . . . . .	.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, scamorza, crema al tuorlo con pecorino, rucola, patate al forno, granella di pistacchi, pinoli, maionese alla rapa rossa, 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, misto funghi, tastasale, carciofi, funghi, prosciutto cotto, ricotta salata, spinaci, pomodoro cuore di bue . . . . .	.2,00
--	-------

### I SELEZIONATI

Crema al tartufo, pancetta, sopressa, acciughe di Cetara, verdure alla griglia, pancetta tesa, gorgonzola, Monte Veronese Dop, porcini, burrata pugliese . . . . .	.3,00
--	-------

Code di gambero, Prosciutto di Parma Dop 24 mesi, guanciaie, aceto balsamico grattugiato, speck, lardo, crema di pecorino, formaggio vegano, porchetta cotta al forno a legna . . . . .	.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



*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.)
-  **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**
-  **LANDMARK LAGER GLUTEN FREE (alcool 4,2%)** . . . . . **7,00**  
È una British Lager senza glutine. L'utilizzo dell'orzo prodotto nella fattoria viene arricchito con luppoli inglesi e europei. Una birra armoniosa e vivace con note di miele e limone (33 cl.)
-  **BIRRIFICIO WAR, AMEN senza glutine (alcool 5,5%)** . . . . . **6,00**  
Un American IPA bionda che veste un elegante dorato chiaro, velato e sormontato da schiuma finissima dal gusto agrumato (33 cl.)
-  **BIRRIFICIO WAR, TUTTO FATTO (alcool 8,00%)** . . . . . **7,00**  
Dorata, gli aromi prevalenti rimandano agli agrumi, in particolare al pompelmo (33 cl.)
-  **SUPERIOR SENZA GLUTINE PEDAVENA (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.)
- BIRRIFICIO WAR, SANTO SPIRITO (alcool 7,00%) . . . . . 6,00**  
 Una birra ambrata dal buon tenore alcolico e dai toni caldi, presenta subito profumi di miele, caramello e frutta secca disidratata (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 "Perciasacchi" 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.)



# 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**