

OVERDAG

tot 16.00 uur

ONTBIJT

- Croissant met jam en boter 3.25
- Kokosyoghurt met granola, fruit en honing 5.50

DRINKS

- Jus d'orange 2,75 / 4.50
- Grapefruitsap 2,75 / 4.50
- Sinaasappel / Grapefruitsap 4.50
- Gember shot met limoen 2.25
- Huisgemaakte Hibiscus IJsthee 2.75
- Agroposta: bio-lemonade in de smaken salie, elderflower, citroen, lavendel, framboos of munt 2.75
- Fentiman's Rose Lemonade: Botanical rose lemonade met gember- en rozenextract 3.75
- Bloody Mary: Ketel One, Tabasco, citroen, Worchester en Big Tom 8.25

KIDS

- Kinderbammetje met Nutella en banaan 3.50
- Kinderbammetje met pindakaas en jam 3.50

EITJES

- Roerei of spiegelei 6.50
- + Gerookte zalm 3.00
- + Spek 2.00
- + Avocado 2.50
- + Geroosterde tomaat 1.50
- + Parmezaan 0.50

ZOET

- Taart van onze locale bakker: BAKSELS 4.50

T 020 6187415

restaurantforno.nl — info@restaurantforno.nl

Facebook: restaurantforno

Heeft u een allergie? Meld het ons!

HUISGEMAAKT BROOD

- Avocodomash met kiemgroenten, geroosterde zaden en rucola 7.50
- Tonijnsalade met radijs, waterkers en ingemaakte rode ui 8.50
- Truffel-eiersalade met bundel paddestoelen en rucola 7.50
- Geroosterde aubergine met granaatappel, kruidensla en geitenkaas 6.50
- Warme geitenkaas, honing, peer, tijm en walnoot 7.50
- Carpaccio, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaan 9.50
- Open tosti met tomaat, kaas en basilicum 5.50
- Open tosti met ham, kaas en basilicum 6.00

SOEP & SALADE

- Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum 6.50
- Salade warme geitenkaas met spinazie, radicchio, little gem, peer, walnoten en French dressing 9.50

PIZZETTA

- Tartufo: Uiensaus, champignons, prosciutto, truffelcreme, rucola en Parmezaan 8.00
- Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum 7.00
- Salami Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, rode peper, cherrytomaat en basilicum 7.50

ANTIPASTI

vanaf 12.00

- Olijven 3.00
- Oesters (Fines de Claires) (1 / 6 stuks) 2.50 / 12.50
- Bruschetta:
 - × Aioli 4.50
 - × Tomaat, knoflook en basilicum 5.50
- Buffelmozzarella met bruschetta en salsa verde 8.50
- Bitterballen met mosterd 5.50
- Kaas-rucola kroketjes 6.50
- Garnalenkroketjes met aioli 7.50
- Arancini met citroen 6.50

FORNO

'S AVONDS

vanaf 17.30 uur

ANTIPASTI

- Olijven 3.00
- Oesters (Fines de Claires) (1 / 6 stuks) 2.50 / 12.50
- Bruschetta:
 - × Aioli 4.50
 - × Tomaat, knoflook en basilicum 5.50
- Buffelmozzarella met bruschetta en salsa verde 8.50
- Bitterballen met mosterd 5.50
- Kaas-rucola kroketjes 6.50
- Garnalenkroketjes met aioli 7.50
- Arancini met citroen 6.50
- Geroosterde aubergine met granaatappel en Sardijns platbrood 7.50
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten en rucola 9.50
- Forno plankje: dun gesneden vleeswaren met olijven 10.50
- Formaggio misto 11.50
- Antipasto misto 14.50

SOEP & SALADE

- Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum 6.50
- Salade warme geitenkaas met spinazie, radicchio, little gem, peer, walnoten en French dressing 9.50

PASTA

- Ravioli tuinbonen en Pecorino met gele en rode cherrytomaat, kiemgroente en ricotta-citroensaus 16.50
- Lasagne met aubergine, knoflook, spinazie, mozzarella en tomaat 14.50
- Gnocchetti met venkelworst, groene asperges, room en porcini 15.50

BIJGERECHTEN

- Rucolasalade met Parmezaan en balsamicodressing . 3.00
- Frites met huisgemaakte mayonaise 3.50
- Zoete aardappel wedges 3.00
- Fregoula salade met koriander 3.50

HOOFDGERECHTEN

- Ribeye met gepofte knoflook, rozemarijn en frites met huisgemaakte mayonaise 21.50
- Spiesjes van kippendijen gemarineerd in honing en citroen met fregoula salade en koriander. 16.50
- Bucatini met vongole, mosselen, gamba's in tomatensaus met ui, knoflook, rode peper en peterselie 21.50
- Vis van de dag dagprijs

PIZZA

- Tartufo: Uiensaus, champignons, prosciutto, truffelcreme, rucola en Parmezaan 14.50
- Zucchini: courgette, rode ui, geitenkaas, kappertjes rucola, radicchio en gedroogde tomaat 13.25
- Salami Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, chilipeper, cherrytomaat en basilicum 14.00
- Prosciutto: tomatensaus, mozzarella, prosciutto, cherrytomaat en rucola 13.75
- Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum 10.50
- Forno: tomatensaus, pancetta, mozzarella, cherrytomaat, olijven, kappertjes, chilipeper en basilicum 14.50

DESSERTS

- Tiramisu 6.50
- Affogato 3.75
- Chocoholic met brownie, oreo, chocolade ijs, slagroom en fudge 6.50
- Taart van het moment met vanille-ijs 5.50
- Aardbeien met geklopte room, balsamico en basilicum 5.00
- Formaggio misto 11.50

AFTER DINNER DRINKS

- Sgroppino 6.75
- Limoncello di Fiorito 4.50
- Limoncello di Fiorito 0,5 l 25.50
- Espresso Martini 8.75

T 020 6187415

restaurantforno.nl — info@restaurantforno.nl

Facebook: restaurantforno

FORNO

Heeft u een allergie? Meld het ons!

DRANKEN

CHEAP

— Saporito, Veneto, Italië

Garganega / Chardonnay (wit)

Strogeel - fluweel - rijpe perzik 3.80 / 21.50

— Danese, Sicilië, Italië

Nero d'Avola (rood)

Dieprood - bessen - krachtig 3.80 / 21.50

DECENT

— Az. Santa Barbera, Marche, Italië

Verdicchio (wit)

Aromatisch - licht vetzig - licht geel 4.90 / 28.00

— Montepulciano d'Abruzzo, Toscane, Italië

Vendemmia (rood)

Fruitig - soepel - licht bittere afdrank 4.90 / 28.00

— AIX, Provence, Frankrijk

Grenache, Syrah, Cinsault (rosé)

Licht - fris - aardbeien 4.90 / 28.00

GOOD

— Setzer, Weinviertel, Oostenrijk

Riesling (wit)

Mineralen - sprankelend - krachtig 5.70 / 32.00

— Senorio de Otazu, Navarra, Spanje

Temperanillo (rood)

Zwart fruit - complex - rijpe tannines 5.70 / 32.00

SPECIAL

— Vitalonga, Umbrië, Italië

Chardonnay (wit)

Mineralen - rondeur - houttonen 38.50

— La Tota Marchesi Alfieri, Piemonte, Italië

Barbera d'Asti (rood)

Aromatisch - rijp fruit - vanille 38.50

PRIK

— Le Contesse, Veneto, Italië

Spumante Pinot Rosa (rose prosecco),

Sappig - klein rood fruit 4.25 / 24.50

— Ramon Canals, Penedes, Spanje

Cava Marta Reserva, Brut Nature

Floraal - frisse appel - citrus 5.25 / 29.50

GIN & TONICS

— Tanqueray Gin & Tonic

Tanqueray London Dry Gin, Russell & Co Botanical Tonic

Limoen 7.75

— Tanqueray Ten Gin & Tonic

Tanqueray No. 10 Gin, Russell & Co Botanical Tonic

Grapefruit 9.25

— Tanqueray Rangpur Gin & Tonic

Tanqueray Rangpur Gin, Russell & Co Botanical Tonic

Sinaasappel 8.50

MIXED DRINKS

— Bourbon Ginger

Bulleit Bourbon, Russell & Co Golden Gingerale

Limoen en gember 8.00

— Moscow Mule

Ketel One Vodka, Fever Tree Gingerbeer

Limoen en munt 8.25

— Lemon Spritz

Willem's Wermoeid vermouthe, prosecco, bitter lemon

Citroen 7.50

— Fiorito Tonic

Fiorito Limoncello, Russell & Co Botanical Tonic

Citroen 7.25

Iedere zaterdag en zondag van 15h00 - 18h00:

Oester Happy Hour!

FORNO

T 020 6187415

restaurantforno.nl — info@restaurantforno.nl

Facebook: restaurantforno