

OVERDAG

tot 16.00 uur

DRINKS

- Jus d'orange 3.75
- Grapefruitsap 3.75
- Sinaasappel / Grapefruitsap 3.75
- Orange booster. 4.50
- Gember shot met limoen. 2.25
- 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

HUISGEMAAKT BROOD

- Avocadomash met geitenkaas, zongedroogde tomaat en rucola 7.50
- Makreelsalade met venkel, rode ui en dille 8.50
- Gerookte pompoen, gorgonzola, rucola en pompoenpitten 6.75
- Truffel-eiersalade met bundel paddestoelen en rucola 7.50
- Warme geitenkaas, honing, peer, tijm en walnoot 6.75
- Carpaccio, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaan 9.50
- Tosti a la plancha met ham & kaas 4.75
- Tosti a la plancha met salami & kaas 4.75

ZOET

- Taart van onze locale bakker: BAKSELS 4.50

SOEP & SALADE

- Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum 6.50
- Knolselderijsoep met truffel en mascarpone 6.50
- Gemengde salade met zoete aardappel, linzen, granaatappel geitenkaas en balsamicodressing 9.50

PIZZETTA

- Tartufo: Parmezaancreme, champignons, prosciutto, truffelcreme, rucola en Parmezaan 7.75
- 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

- Oesters (Fines de Claires) (1 / 6 stuks) 2.50 / 12.50
- Bruschetta:
 - × Aioli 4.50
 - × Tomaat, knoflook en basilicum 5.50
 - × Vijgenjam en Gorgonzola 6.50
 - × Misto 6.50
- Bitterballen met mosterd 5.50
- Garnalenkroketjes met aioli 7.50
- Gerookte pompoen met Gorgonzola, rucola en pompoenpitten 7.00
- Makreelsalade met venkel, rode ui, dille en Sardijns platbrood 7.50
- Olijven 3.00
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten en rucola 9.50
- Forno plankje: dun gesneden vleeswaren met olijven 10.50
- Formaggio misto (Fontina, Pecorino, Taleggio en Gorgonzola Dolce) 11.50
- Antipasto misto 14.50

FORNO

T 020 6187415

restaurantforno.nl — info@restaurantforno.nl

Facebook: restaurantforno

Heeft u een allergie? Meld het ons!

'S AVONDS

vanaf 17.30 uur

ANTIPASTI

- Oesters (Fines de Claires) (1 / 6 stuks) 2.50 / 12.50
- Bruschetta:
 - × Aioli 4.50
 - × Tomaat, knoflook en basilicum 5.50
 - × Vijgenjam en Gorgonzola 6.50
 - × Misto 6.50
- Bitterballen met mosterd 5.50
- Garnalenkroketjes met aioli 7.50
- Gerookte pompoen met Gorgonzola, rucola en pompoenpitten 7.00
- Makreelsalade met venkel, rode ui, dille en Sardijns platbrood 7.50
- Olijven 3.00
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten en rucola 9.50
- Forno plankje: dun gesneden vleeswaren met olijven 10.50
- Formaggio misto (Fontina, Pecorino, Taleggio en Gorgonzola Dolce) 11.50
- Antipasto misto 14.50

SOEP & SALADE

- Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum 6.50
- Knolselderijsoep met truffel en mascarpone 6.50
- Gemengde salade met zoete aardappel, linzen, granaatappel geitenkaas en balsamicodressing 9.50

PASTA

- Ravioli met pompoen, salie, knoflook, boter, chilipeper Parmezaan en amandel crumble 16.50
- Gnocchetti met venkelworst, boerenkool, room en porcini 15.50
- Tagliatelle ragu anatra: met gestoofde eendenbout, selderij, tomaat, ui en wortel 14.50

BIJGERECHTEN

- Rucolasalade met Parmezaan en balsamicodressing . 3.00
- Frites met huisgemaakte mayonaise 3.00
- Geroosterde zoete aardappel 3.00

T 020 6187415

restaurantforno.nl — info@restaurantforno.nl

Facebook: restaurantforno

HOOFDGERECHTEN

- Ribeye met gepofte knoflook en rozemarijn 18.50
- Geroosterde spiesjes van kippendij met bosui, citroen, salie en gemarineerde courgette 15.50
- Eendenborst met witlof, port reductie en notencrumble 16.50
- Melanzane Parmigiana 14.50
- Vis van de dag dagprijs

PIZZA

- Tartufo: Parmezaancreme, champignons, prosciutto, truffelcreme, rucola en Parmezaan 14.25
- Zucchini: courgette, rode ui, geitenkaas, kappertjes rucola, radicchio en gedroogde tomaat 13.25
- Salami Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, rode peper, cherrytomaat en basilicum 14.00
- Divina: Parmezaancreme, mozzarella, groene asperges, prosciutto, buffelmozzarella, Parmezaan en zwarte peper 14.50
- Prosciutto: tomatensaus, mozzarella, prosciutto, cherrytomaat en rucola 13.75
- Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum 10.50
- Calzone salsicce: venkelworst, gepofte aardappel, Taleggio, salie en een side salad 14.50
- Carpaccio (lauw/warm): tomatensaus, carpaccio, cherrytomaat, rucola, pijnboompitten, Parmezaan en truffelmayonaise 14.50

DESSERTS

- Tiramisu 6.50
- Affogato 3.75
- Taart van het moment met vanille-ijs 5.50
- Chocoholic met brownie, oreo, chocolade ijs, slagroom en fudge 6.50
- Formaggio misto (Fontina, Pecorino, Taleggio en Gorgonzola Dolce) 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

FORNO

Heeft u een allergie? Meld het ons!

DRANKEN

CHEAP

— Saporito, Veneto, Italië

Garganega / Chardonnay, 2016 (wit)

Strogeel - fluweel - rijpe perzik 3.80 / 21.50

— Baron Montgaillard, Languedoc, Frankrijk

Merlot / Syrah, 2016 (rood)

Dieprood - bessen - krachtig 3.80 / 21.50

— I Castelli, Veneto, Italië

Pinot Grigio, Blush, 2016 (rosé)

Zalmroze - fruitig - fris - rond fruit 3.80 / 21.50

DECENT

— Az. Santa Barbera, Marche, Italië

Verdicchio, 2016 (wit)

Aromatisch - licht vetzig - licht geel 4.90 / 28.00

— Montepulciano d'Abruzzo, Italië

Vendemmia, 2016 (rood)

Fruitig - soepel - licht bittere afdrank 4.90 / 28.00

GOOD

— Weingut Remigius, Baden, Duitsland

Müller Thurgau, 2016 (wit)

Lichtgeel - witte bloemen - kruidig 5.70 / 32.00

— Halos de Jupiter, Cotes de Rhone, Frankrijk

Grenache, 2015 (rood)

Zwarte bessen - drop - rijke tannines 5.70 / 32.00

SPECIAL

— Domaine Chavy-Chouet, Bourgogne, Frankrijk

Chardonnay, Meusault - Les Casse-tête 2014

Mineralen - rondeur - houttonen 49.00

— Az. Agr. Claudia Ferrero Montalcino, Toscane, Italië

Brunello de Monalcino DOCG 2011

Complex - krachtig - warm 49.00

PRIK

— Le Contesse, Veneto, Italië

Spumante Pinot Rosa (rose prosecco),

Sappig - klein rood fruit 3.95 / 22.50

— Veuve Fourny & Fils, Champagne Premier Cru, Frankrijk

Blanc de Blancs, Brut (wit)

Fijne mousse - elegant parfum - zuiver 49.00

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

— Vermouth & Soda

Willem's Wermoed vermouth, bruiswater

Sinaasappel 6.50

— Fiorito Tonic

Fiorito Limoncello, Russell & Co Botanical Tonic

Citroen 7.25

Iedere laatste zaterdag van de maand:

De kleine Forno Pubquiz!

Inschrijving via info@restaurantforno.nl

FORNO

T 020 6187415

restaurantforno.nl — info@restaurantforno.nl

Facebook: [restaurantforno](https://www.facebook.com/restaurantforno)

Heeft u een allergie? Meld het ons!