

TAGGA LE TUE FOTO    CONDIVIDEREMO LE FOTO PIU' BELLE
#ristorantelaforname

Il Ristorante La Fornace è diventato negli anni un punto di riferimento culinario, guadagnandosi notevoli consensi e ottimi giudizi da più parti.

In Sala Simone Cerri, Simone Marchetti, Valerio Rizzelli, Andrea Paci, Giudici Claudia

In Cucina, lo Chef e la Brigata: Vincenzo Marconi e Davide Rampini, Luca Gallazzi, Cristina Abbatinali, Fabio Rossini, Nicolò Rusco



DENOMINAZIONE DI ORIGINE POLI

I piatti "DOP" sono realizzati anche prodotti del nostro territorio, a KM VERO

#PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Attraverso le sapienti mani del nostro Chef Vincenzo Marconi e il team del Ristorante La Fornace promuoviamo i prodotti agroalimentari del KM VERO del nostro territorio.

Secondo reperibilità e produzione dei partners utilizziamo i prodotti delle aziende locali:

#Az. Lattuada  S. Vittore Olona - #Az. Chiapparini  S. Vittore Olona - #Amaltea  S. Vittore Olona - #Il Campo di Federica  Nerviano - #Scuola Agraria Ferrazzi&Cova  Villa Cortese

AVVISO IMPORTANTE **IMPORTANT NOTICE**

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



#ristorantelaforname



Dal 2014 il Ristorante La Fornace entra a far parte dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo che promette da oltre mezzo secolo un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana.


Since 2014 Ristorante La Fornace has been taking part of the Unione Ristoranti del Buon Ricordo which has been guaranteeing a delicious voyage of discovery through the kaleidoscope of colours and flavours of Italian food for more than 50 years.

L'omaggio del piatto in ceramica è legato al Menu del Buon Ricordo:

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Lonzino di maiale affumicato al faggio con insalata di farro e caprino Amaltea
Smoked pork loin in beech with spelled salad and goat Amaltea

Ravioli di farro con ripieno di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, tartufo nero 
Spelt ravioli stuffed with pheasant, its gravy, chives, black truffle

Reale di manzo CBT "Scuola Agraria Ferrazzi e Cova" con spuma al Montebore 
Real beef CBT "Ferrazzi and Cova Agricultural School" with mousse at Montebore

Ciambellone della tradizione con gelato al miele e castagne
Traditional donut cake with honey and chestnut ice-cream

€ 50



#ristorantelaforname

CARTA BIANCA by Chef Vincenzo Marconi

Un percorso di Food Experience di Cucina d'Autore dello Chef Vincenzo Marconi.

Composta da 4 , 5 o 6 portate, dall'antipasto al dolce.

A Food Experience designed by Chef Vincenzo Marconi.

It is composed of 4 or 5 courses chosen by the Chef, from appetizers to desserts.

- € 50 4 portate (acqua, caffè e coperto inclusi) VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO
4 courses (water, coffee and cover charge included)
- € 60 5 portate (acqua, caffè e coperto inclusi) VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO
5 courses (water, coffee and cover charge included)
- € 70 6 portate (acqua, caffè e coperto inclusi) VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO
6 courses (water, coffee and cover charge included)

MENU DELLA SALUTE (a basso contenuto glicemico)

Health menu (low glycemic level)

Insalata di carciofi con olive taggiasche, timo e scaglie di parmigiano

Artichoke salad with taggiasche olives, thyme and parmesan flakes

Crema di zucca con amaretti, caprino e melagrana

Pumpkin cream with amaretti, goat cheese and pomegranate

Filetto di branzino al lime e pepe rosa con pak choi (verdura bianca)

Fillet of sea bass with lime and pink pepper with pak choi

La mela

The apple

€ 45 (vini esclusi)

LUNCH MENU ALL IN ONE

A pranzo dal lunedì al venerdì - At lunch from Monday to Friday
4 portate servite a tutti i clienti del tavolo in un solo piatto dedicato.

4 courses for all the customers sit at the table in one dish.

€ 30 (vini esclusi)



#ristorantelaforname

ANTIPASTI STARTERS

- Verticale di crostacei: scampi*, mazzancolle* e gamberi rossi* con caviale Calvisius € 35
Shellfish: scampi, shrimps* and red prawns* with Calvisius caviar*
- Sashimi mediterraneo “al ritorno dal mercato”: selezione di pesce° e crostacei° € 25
Mediterranean sashimi from the fish market: selection of fish° and shellfish°
- Il mare a 360°: cotture a vapore con dressing, misticanza e frutti rossi € 22
The sea at 360 °: steam cooking with dressing, mixed salad and red fruits
- Calamaro* sfrangiato al lemongrass con carciofo e colatura di alici € 18
Squid with lemongrass, artichoke and anchovy sauce*
- Coppa Martini con tartare di manzo e foie, acqua di carote, spuma di riccio di mare e aria alla clorofilla € 18
Martini Cup with beef tartare & foie, carrots water, sea urchin foam & chlorophyll air
- Pane e Panella con lumache alla bourguignonne € 18
Bread and Panella with snails bourguignonne

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità
da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004
°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature)
and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004



#ristorantelaforname

PASTA E RISO PASTA & RICE

| | |
|---|------|
| Calamarata di Gragnano con gamberi rossi* e broccoli <i>Gragnano pasta with red prawns* and broccoli</i> | € 20 |
| Riso Selezione Acquerello con crema di zucca e vongole veraci <i>Selection Acquerello Rice with with pumpkin cream and clams</i> | € 18 |
| Pappardelle di farina Andina con ragù di dentice e topinambur <i>Andean flour pappardelle with red snapper and Jerusalem artichokes</i> | € 18 |
| Soupe Elysée: Zuppa di tartufi neri con fegato grasso, brodo ristretto di pollo in crosta di sfoglia <i>Soupe Elysée: Black truffle soup with foie gras, chicken soup in pastry crust</i> | € 24 |
| Tagliatelle di grano Kamut con carciofi, aglio nero e ricotta affumicata <i>Kamut tagliatelle with artichokes, black garlic and smoked ricotta</i> | € 18 |
| Pizzoccheri la versione classica, verza, patate e casera <i>Pizzoccheri the classic version, cabbage, potatoes and casera cheese</i> | € 18 |

°prodotti per uso da crudo / *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità
da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004
°product for raw use/ *Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature)
and then conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004



#ristorantelaforname

IL PESCEFISH

- Pescato del giorno: nostra cottura, nostra ricetta € 28
Fish of the day: our cooking, our recipe
- Ombrina boccadoro all'acqua pazza, brunoise di patate rosse, tatsoi (cavolo piatto) € 28
Meagre in "acqua pazza" style with brunoise of red potatoes and tatsoi
- Rotolo di faraona ed Astice con carciofi e cime di rapa € 28
Guinea fowl & Lobster roll with artichokes and turnip tops
- Ali di razza con pak-choi (verdura bianca) e crema di zucca € 28
Wings breed fish with pak-choi and pumpkin cream
- Filetto di San Pietro e mazzancolle*, capperi, rosmarino e caponata di melanzane € 28
San Pietro fillet with shrimp, capers, rosemary & aubergine caponata
- “Fuori Carta”... secondo disponibilità al ritorno dal mercato
- Aragosta – Cicala *Lobster – Slipper lobster* hg. € 13
- Scampi – Gamberi – Astice *Norway Lobster – Shrimps – American Lobster* hg. € 8

LA CARNE MEAT

- Reale di manzo CBT “Scuola Agraria Ferrazzi e Cova” con spuma al Montebore € 26
Real beef CBT "Ferrazzi and Cova Agricultural School" with mousse at Montebore
- Ganascino di vitello CBT con purea di carote e sedano rapa € 26
Veal ganascino with carrot puree and celeriac
- Lombata di maialino allo sciroppo d'acero con contrasto di gamberi* e purea di castagne € 26
Pork loin with maple syrup with shrimp contrast & chestnut purée*
- Filetto di manzo alla pietra ollare, salse € 28
Fillet of beef cooked in a soapstone, sauces