

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



DENOMINAZIONE DI ORIGINE POLI Sono prodotti del nostro territorio selezionati e scelti accuratamente per preparare i nostri piatti.



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. Le cento e più insegne racchiuse sotto il suo marchio, distribuite dal Nord al Sud dell'Italia e all'estero, rappresentano la migliore espressione della cucina regionale italiana e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità Made in Italy.



#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:

#Druantia  Buscate - #Lumaga Soc. Agricola  Nerviano - #Az. Lattuada  S. Vittore Olona

#Broletto  Busto G. - #Az. Chiapparini  S. Vittore Olona - #Amaltea  S. Vittore Olona

#Polinelli  S. Vittore Olona - # Il Campo di Federica  Nerviano

ALLERGENI

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Dear customers, our staff will be happy to help you to choose the best dish taking into account any specific food allergies or intolerance issues. Our staff knows how to deal with these kind of situations and we are glad to find the best way to satisfy and meet your specific needs. For any information about substances and allergens it is possible to consult the specific documentation that the staff will show you on request.



#ristorantelaforname

CARTA BIANCA by Chef Vincenzo Marconi

Un percorso di Food Experience di Cucina d'Autore dello Chef Vincenzo Marconi.
Composta da 4 o 5 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)
4 courses (water, coffee and cover charge included)

€ 60 5 portate (acqua, caffè e coperto inclusi)
5 courses (water, coffee and cover charge included)

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.

Antipasto, primo, secondo e dessert.

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

Appetizer, first course, second course and dessert.

€ 30

MENU DELLA SALUTE (a basso contenuto glicemico)

Health menu (low glycemic level)

Insalata di carciofi, mistricanze, caprino Amaltea

Artichoke salad, seasonal mixed salad, goat cheese

Crema di broccoletti, mazzancolle*, ciuffi di calamaro*

Cream of broccoli, shrimp, squid tufts

Salmone marinato agli agrumi, insalata di arance, burrata

Marinated salmon with citrus fruits, lobster salad, burrata

Gelato di spinacino, spugne alla vaniglia

Spinach ice-cream, vanilla sponges

€ 45



#ristorantelaforname

ANTIPASTI STARTERS



- Insalata russa cubica di tonno° e branzino° con guacamole € 18
Russian Tuna and seabass salad with guacamole
- Antipasto caldo di pesce:
molluschi e crostacei in distinte cotture e consistenze
(code di scampi*, gamberi*, totani*, capesante, polpo*) € 18
Hot seafood appetizer: shellfish cooked in distinctive varieties
- Ciuffi di calamaro* tempurizzato, tortino di orzo e farro, salsa ponzu € 18
Squid tempura with spelt and barley tart, ponzu sauce
- Polpo* alla galiziana: polpo* CBT, patate rosse, pimenton de la vera, alloro € 18
Galician octopus: octopus, red potatoes, smoked paprika, bay laurel
- Scaloppa di foie d'oca, composta di mela cotogna, gelato di spinacino € 25
Goose foie gras, quince apple jam, spinach ice cream
- Jamon Iberico de Bellota Admiracion Blasquez, chorizo, pan tumaca € 20
*Jamon Iberico de Bellota Admiracion Blasquez, chorizo, pan tumaca
(slices of bread with fresh tomato sauce)*

°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

-  Ravioli di farro con ripieno di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, tartufo nero  € 17
Spelt ravioli stuffed with pheasant, its gravy, chives, black truffle
- Tagliatelle di grano kamut, ragù di faraona, topinambur € 18
Kamut tagliatelle pasta, guinea fowl ragout, topinambur
- Omaggio a Gualtiero Marchesi: spaghetti con caviale, erba cipollina € 25
Tribute to Gualtiero Marchesi: spaghetti with caviar, chives
- Carbonara di mare:
Spaghetti Cavaliere Cocco, scampi*, zeste d'arancia, tuorlo d'uovo € 18
Seafood carbonara: Cavaliere Cocco spaghetti, Norway lobster, orange zest, egg yolk
- Noodles con mazzancolle*, zucchine, cipollotto fresco € 18
Noodles with shrimps, zucchinis, fresh onion
- Riso selezione Acquerello in zimino
(cottura tipica ligure a base di calamaro* e bietola) € 18
Acquarello rice with squid and chard in "zimino" (typical Ligurian method of cooking)



#ristorantelaforname

IL PESCE_{FISH}

Pescato del giorno: nostra cottura, nostra ricetta € 28
Fish of the day: our cooking, our recipe

Del mar el mero y de la tierra el cordero : € 28
trancio di cernia, contrasto di agnello scalzato New Zeland
Land and sea: slice of grouper with New Zeland lamb

Padellata di crostacei: € 30
cottura in padella di crostacei, zenzero, burrata, dripping
pan-fried Shellfish, ginger, burrata, vegetable drip painting

Tonno alla senape ancienne, quinoa croccante € 28
Tuna with mustard a la ancienne and crispy quinoa

“Fuori Carta”... secondo disponibilità al ritorno dal mercato
Aragosta – Cicala hg. € 13
Lobster – Slipper lobster

Scampi – Gamberi – Astice hg. € 8
Norway Lobster – Shrimps – American Lobster

FORMAGGI_{CHEESES}


€ 14

Formaggi stagionati e semi stagionati, confetture, miele, composte di frutta
Cheese, jams, honey, fruit compotes



#ristorantelaforname

LA CARNE_{MEAT}

- Stinco di maialino da latte CBT, mousseline di patate € 25
Piglet knuckle, potato mousseline
- Mole poblano: petto di farona, salsa di cioccolato, tortino di riso basmati al latte di cocco € 25
Guinea fowl, chocolate sauce, coconut milk basmati rice tart
- Rognoncino di vitello trifolato al bourbon, crema di yucca € 25
Veal kidney cooked with bourbon, yucca cream
- Cotoletta alla Milanese... nostra versione  € 28
Veal alla milanese... our version
- Filetto di manzo alla pietra ollare, salse € 28
Fillet of beef cooked in a soapstone, sauces

Né CARNE Né PESCE_{Neither MEAT Nor FISH}

- Mozzarella in carrozza, fonduta di pomodoro € 16
Mozzarella in carrozza, tomato fondue
- Testaroli, castelmagno, burro d'alpeggio € 16
Testaroli, castelmagno cheese, Alpine butter
- Carciofo con cuore di mozzarella in tempura, rucola, fonduta di peperoni rossi € 16
Artichock in tempura filled with mozzarella, rocket, red pepper sauce