

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, 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

Sono prodotti del nostro territorio selezionati e scelti accuratamente per preparare i nostri piatti.

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

MENU DELLA SALUTE (a basso contenuto glicemico)

Health menu (low glycemic level)

Asparagi bianchi al vapore con crema di caprino Amaltea e uovo pochè

Steamed white asparagus with Amaltea goat cheese cream and pochè egg

Zuppa di pomodoro

Tomato soup

Tartare di vitello con mistincanze e noci

Veal tartare with mixed salad and walnuts

Insalata di frutta fresca e yogurt

Fresh fruits salad with yogurt

€ 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.

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 (vini esclusi)



#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)
- € 70 6 portate (acqua, caffè e coperto inclusi)
6 courses (water, coffee and cover charge included)

CAVIAR EXPERIENCE

Verticale di crostacei* con caviale di storione grigio
Uovo di montagna scrambled con caviale ed erba cipollina
Tigella con yogurt e caviale

Omaggio a Gualtiero Marchesi: spaghetti con caviale, erba cipollina

Tagliata di Storione con polvere di caviale

Dessert alla carta

€ 120

(vini esclusi)



#ristorantelaforname

ANTIPASTI STARTERS

- Verticale di crostacei* con caviale di storione grigio Calvisius: € 35
scampo*, mazzancolla* e gambero rosso* con sale croccante di Maldon ed olio ligure
Shellfish with Calvisius grey sturgeon caviar:*
scampi, striped prawns* e red prawn* with Maldon's crunchy salt and Ligurian oil*
- Filetti di sogliola croccanti con punte d'asparagi verdi, misticanze,
briciole d'uovo e keta, leggera affumicatura al Jack Daniels € 22
Crispy sole filets with green asparagus, mixed salad, egg and keta, light smoked at Jack Daniels
- Polpo* in tiradito con uova di salmone e dripping € 18
Octopus with salmon roe and dripping*
- Formaggio di caprino Amaltea con foglie di shiso, filetti di acciuga del Cantabrico,
acqua di carote e zenzero € 18
Amaltea Goat cheese with shiso leaves, Cantabrico anchovy filets, carrots and ginger water
- Tartare di vitello° e zucchine con acqua di kefir e briciole di pane € 18
Veal tartare° and zucchini with kefir water and bread crumbs
- Focaccia al vapore con punte d'asparagi, uovo scramble al tartufo nero e
briciole di bacon croccante € 18
*Steam-cooked focaccia bread with asparagus, scrambled egg with black truffle and
crispy bacon crumbs*

°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

Semisfericazione del riso:

Riso Selezione Acquerello con scampi e ortiche in trasparenza di branzino € 22
Rice hemispherification: Acquerello rice with scampi, nettles and seabass

Parmentier di patate e vongole veraci con mazzancolle e piselli € 18
Potato parmenter and large clams with striped prawns and peas

Ravioli all'alga ripieni con caponata, salsa tiepida di mozzarella, pomodoro confit e basilico fritto € 18
Seaweed ravioli stuffed with caponata, warm mozzarella sauce, confit tomato and fried basil

Gobbetti di farro con taccole baby e calamaro € 18
Spelt Gobbetti pasta with baby jackdaws and squid


Fettuccine di semola di grano duro Senatore Cappelli con pecorino e fave € 18
Durum wheat semolina Senatore Cappelli fettuccine with pecorino cheese and broad beans

Tagliatelle di grano kamut con asparagi e casera € 18
Kamut tagliatelle with asparagus and casera cheese



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.

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. Its over 100 member restaurants scattered up and down Italy from north to south represent the best in Italian regional cooking and are the definitive guide to gourmet Italian hospitality

 Ravioli di farro con ripieno di fagiano*, suo fondo, erba cipollina, tartufo nero  € 17
Spelt ravioli stuffed with pheasant, its gravy, chives, black truffle



#ristorantelaforname

IL PESCE^{FISH}

- Pescato del giorno: nostra cottura, nostra ricetta € 28
Fish of the day: our cooking, our recipe
- Tagliata di storione con fagioli toscaneli e taccole al fumo di limone € 28
Sturgeon with toscanelli beans and lemon smoked jackdaws
- Cappon Magro nostra versione *Our version of Cappon Magro* € 30
- Trancio di pescatrice con burro di scampi, gomasio in foglia di platano con maionese di banana e chips di yucca € 28
Monkfish fillet rolled in plane tree leaf with scampi butter, gomashio, banana mayonnaise and yucca chips
- Tataki di tonno al profumo d'aglio nuovo con funghi shitake, punte di asparagi, yucca e brodo di miso € 28
Garlic flavoured tuna tataki with shiitake mushrooms, asparagus, yucca and miso broth
- Trancio di baccalà giraldo in olio cottura con crema di bouillabaisse e punte di asparagi € 28
Giraldo salted codfish in its cooking oil with bouillabaisse cream and asparagus
- “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}

- Lombatina di maialino da latte, salsa barbecue e punte d'asparagi tempurizzate € 28
Piglet sirloin with barbecue sauce and asparagus tempura
- Rib Eye Steak (costata di manzo) con anelli di cipolla e salsa al Jack Daniels € 30
Rib Eye Steak with onion rings and Jack Daniels sauce
- Animelle e cervello fritte con panelle e burrata € 28
Deep fried sweetbread and brain with panelle and burrata cheese
- Filetto di manzo alla pietra ollare, salse € 28
Fillet of beef cooked in a soapstone, sauces

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.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

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.