

**TUTTI I NOSTRI SALUMI SONO SENZA
CONSERVANTI, COLORANTI,
LATTOSIO E GLUTINE.**

**USIAMO SOLO CARNE DI SUINO NAZIONALE E
MANZO DI RAZZA FASSONA, ALLEVATA SENZA
L'USO DI ANTIBIOTICI E CORTISONICI.**

*ALL OUR CURED MEATS ARE PRESERVATIVES,
COLORANTS, LACTOSE AND GLUTEN FREE.
WE USE ONLY ITALIAN PORK AND FASSONA BEEF,
RAISED WITHOUT THE USE OF ANTIBIOTICS
AND CORTISONE.*

LE NOSTRE PIZZE

LA VESUVIANA € 15

Pomodoro ciliegino in salsa, mozzarella di bufala e basilico
Cherry tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

QUASI DIAVOLA € 15

Pomodoro San Marzano, salamino piccante, stracciatella di bufala e basilico
San Marzano tomato, spicy salami, buffalo stracciatella and basil

MARGHERITA € 10

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico
San Marzano tomato, fior di latte and basil

CALZONE € 15

Ricotta, salame, prosciutto cotto, fior di latte e pomodoro
Ricotta cheese, salami, cooked ham, mozzarella and tomato

LA NOSTRA MARINARA € 10

Pomodoro San Marzano, origano siciliano e aglio
San Marzano tomato, sicilian oregano and garlic

CARBONARA € 16

Fior di latte, guanciale, crema all'uovo, tartufo nero e pepe
Fior di latte, artisanal guanciale, egg cream, black truffle and pepper

PORCINI & TARTUFO € 16

Fior di latte, porcini, tartufo e basilico
Fior di latte, porcini mushrooms, truffle and basil

TONNO & CIPOLLA € 16

Fior di latte, cipolla rossa in agrodolce, filetto di tonno e olive disidratate
Fior di latte, sweet-and-sour red onions, tuna fillet and dehydrated olives

AUTUNNALE € 16

Fior di latte, vellutata di zucca, guanciale artigianale e noci
Fior di latte, pumpkin cream, artisanal guanciale and walnuts

'NDUJA € 16

Fior di latte, gorgonzola dolce, pomodorino giallo e 'nduja
Fior di latte, sweet gorgonzola, yellow cherry tomato and 'nduja

SOLE DI NAPOLI € 16

Pomodorini gialli, bufala, olive taggiasche e acciughe del Cantabrico
Yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and Cantabrian anchovies

PIZZA IN DOPPIA COTTURA DOUBLE-COOKED PIZZA

MARINARA DEL CANTABRICO € 16

Pomodoro, pomodoro vesuviano giallo, acciughe del Mar Cantabrico, origano e basilico
Tomato, yellow Vesuvius tomato, Cantabrian Sea anchovies, oregano and basil

DESSERT

TORTA CAPRESE al cioccolato € 6

Chocolate Caprese cake

CANNOLO SICILIANO € 6

Sicilian cannoli

TIRAMISU' € 6

Tiramisù

COPERTO E SERVIZIO € 3
COVER CHARGE € 3

@FORNERIA.FIRENZE

ANTIPASTI & SFIZI - STARTERS

ANTIPASTO DELLA FORNERIA € 25

consigliato per 2 persone

Frittatina, montanarine, croccchè, bruschetta al pomodoro, burrata, salame contadino e focaccia

Selection of starters - suggested for 2 people

Frittatina, montanarine, croquettes, bruschetta with tomato, burrata, farmer's salami and focaccia

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI € 14

Salame toscano, salame contadino, mortadella artigianale, rigatino, pecorino toscano in due stagionature

Mixed board with cold cuts and cheeses

BIS DI MONTANARE € 8

Mortadella artigianale, ciliegino di bufala e basilico; Stracciatella e acciughe

Artisanal mortadella, buffalo cherry mozzarella and basil; Stracciatella cheese and anchovies

BRUSCHETTA € 7

Con pomodoro, basilico e stracciatella

Multigrain with tomato, basil and stracciatella cheese

CROSTONE € 8

Polpo alla Luciana

Crostone with octopus

FRITTATINA di pasta patate e provola € 5

ARANCINO & CROCCHÉ € 6

POLPETTE DI MANZO € 9

Al sugo e basilico fresco

INSALATE - SALAD

CAESAR € 16

Pollo alle erbe, lattuga, misticanza, maionese all'acciuga, croutons, uovo sodo e parmigiano reggiano

Chicken with herbs, lettuce, mixed salad, anchovy mayonnaise, croutons, hard-boiled egg and parmesan cheese

CAPRESE € 15

Mozzarella di bufala, pomodori, basilico olio EVO e origano

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, extra virgin olive oil and oregano

PASTA FRESCA - HAND MADE PASTA

RAVIOLI DI PATATE € 15

Con ragù di manzo

Potato tortelloni with beef ragu

TAGLIOLINI € 16

Con tartufo nero fresco

Tagliolini with fresh black truffle

GNOCCHI € 16

Con vellutata di zucca, salsiccia artigianale e pecorino

Pumpkin cream, artisanal sausage and pecorino cheese

SPAGHETTI ALLA CHITARRA € 16

Con baccalà e pomodorini

Spaghetti alla chitarra with cod and cherry tomatoes

COPERTO E SERVIZIO € 3

COVER CHARGE € 3

In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati / In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products

Chiedere per la lista degli allergeni / Ask for the allergies list

**TUTTI I NOSTRI SALUMI SONO SENZA
CONSERVANTI, COLORANTI,
LATTOSIO E GLUTINE.**

**USIAMO SOLO CARNE DI SUINO NAZIONALE
E MANZO DI RAZZA FASSONA, ALLEVATA SENZA
L'USO DI ANTIBIOTICI E CORTISONICI.**

**ALL OUR CURED MEATS ARE PRESERVATIVES,
COLORANTS, LACTOSE AND GLUTEN FREE.
WE USE ONLY ITALIAN PORK AND FASSONA BEEF,
RAISED WITHOUT THE USE OF ANTIBIOTICS
AND CORTISONE.**