

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

Gelatina di campari con bocconcini di astice, crumble salato e alghe <i>Campari jelly with lobster, salted crumble and seaweed</i>	€ 25
Gamberi rosa al lime con insalata di avocado, pinoli e uvetta <i>Pink shrimps with lime and avocado salad, pine nuts & raisins</i>	€ 22
La seppia "black&white": burrata, seppia ed il suo nero con gelatina di cocco <i>The "black & white" cuttlefish: burrata, cuttlefish and its black with coconut jelly</i>	€ 20
Cappuccino di crema di patate con riccio di mare <i>Potato cream cappuccino with sea-urchin</i>	€ 18
Arepas con guacamole, straccetti di maialino e burrata <i>Arepas with guacamole, suckling pig & burrata</i>	€ 18
Jamon iberico bellota Admiracion Blazquez con pan focaccia, crema di formaggio di capra e mirtilli <i>Jamon iberian bellota Admiracion Blazquez with flavoured flat bread, cream of goat cheese and blueberries</i>	€ 22

°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

- Caserecce Senatore Cappelli con gamberi, melanzane viola e basilico € 20
Caserecce Senatore Cappelli with prawns, purple aubergines & basil
- Linguine di riso venere con seppia di Mazara del Vallo e funghi del cardo € 18
Venus rice linguine with cuttlefish from Mazara del Vallo & thistle mushrooms
- Spaghetti Cav. Cocco con "baby spillo" e mela verde € 18
Spaghetti Cav. Cocco with "baby squid" and green apple
- Fettuccine farina Bio "Molino Grassi" con alga nori, riccio di mare, cime di rapa e aglio nero € 18
Fettuccine organic flour "Molino Grassi" with nori seaweed, sea-urchin, turnip greens & black garlic
- Gnocchetti di patate e fagioli neri con crema di gorgonzola, luganega e tartufo nero € 18
Potato & black beans dumplings with gorgonzola cream, luganega and black truffle
- Riso Selezione Acquerello con funghi porcini e taleggio € 18
Selection Acquerello Rice with porcini mushrooms and taleggio 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 <i>Fish of the day: our cooking, our recipe</i>	€ 28
Tagliata di storione con fagioli toscaneli e taccole al fumo di limone <i>Sturgeon with toscanelli beans and lemon smoked jackdaws</i>	€ 28
Cappon Magro nostra versione <i>Our version of Cappon Magro</i>	€ 30
Trancio di pescatrice con burro di scampi, gomasio in foglia di platano con maionese di banana e chips di yucca <i>Monkfish fillet rolled in plane tree leaf with scampi butter, gomashio, banana mayonnaise and yucca chips</i>	€ 28
Tataki di tonno al profumo d'aglio nuovo con funghi shitake, punte di asparagi, yucca e brodo di miso <i>Garlic flavoured tuna tataki with shiitake mushrooms, asparagus, yucca and miso broth</i>	€ 28
Trancio di baccalà giraldo in olio cottura con crema di bouillabaisse e punte di asparagi <i>Giraldo salted codfish in its cooking oil with bouillabaisse cream and asparagus</i>	€ 28
“Fuori Carta”... secondo disponibilità al ritorno dal mercato Aragosta – Cicala <i>Lobster – Slipper lobster</i>	hg. € 13
Scampi – Gamberi – Astice <i>Norway Lobster – Shrimps – American Lobster</i>	hg. € 8

LA CARNE^{MEAT}

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

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.