



#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, misticianze, 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, zucchini, 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