

PIZZERIA



AL

FORNEL

MENU



GLI APERITIVI - APERITIFS

PROSECCO AL CALICE <i>Prosecco by the Glass</i>	€ 3.00
SPRITZ	€ 3.00
HUGO	€ 3.00
GINGERINO	€ 2.00
CRODINO	€ 2.00
AMERICANO	€ 5.00
NEGRONI	€ 5.50
BICI <i>(Per Due) (For Two)</i>	€ 4.00

LE BIBITE - TO DRINK

ACQUA FRIZZANTE / NATURALE <i>Sparkling / Still Water</i>	AL BICCHIERE <i>by the Glass</i>	€ 1.00
ACQUA FRIZZANTE / NATURALE <i>Sparkling / Still Water</i>	L 0,75	€ 2.40

LEMONSODA, COCA-COLA, FANTA, SPRITE, ACQUA TONICA, THE FREDDO ALLA PESCA O AL LIMONE, SPEZI, SUCCO ALLA MELA

Lemonsoda, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water, Iced Lemon or Peach Tea, Spezi, Apple Juice

LATTINA <i>Can</i>	€ 2.00
PICCOLA <i>Small Glass</i>	€ 2.00
MEDIA <i>Medium Glass</i>	€ 4.00

LA CAFFETTERIA - COFFEE AND HOT DRINKS

CAFFÈ <i>Espresso Coffee</i>	€ 1.10
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced Coffee</i>	€ 1.50
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 1.20
CAFFÈ D'ORZO <i>Barley Coffee</i>	€ 1.40
CAFFÈ GINSENG <i>Ginseng Coffee</i>	€ 1.40
CAPPUCCINO	€ 1.60
CIOCCOLATA CALDA <i>Hot Chocolate</i>	€ 2.00
CAMOMILLA <i>Chamomile Tea</i>	€ 1.80
LATTE <i>Hot Milk</i>	€ 1.80
THE CALDO <i>Hot Tea</i>	€ 1.80

I DIGESTIVI - AFTER DINNER DRINKS

AMARI <i>Bitter liqueurs</i>	€ 3.00
GRAPPE SECCHHE <i>Dry Grappas</i>	€ 3.00
GRAPPE ALLA FRUTTA <i>Fruit Grappas</i>	€ 3.00
WHISKY	€ 4.00

LE BIRRE ALLA SPINA - BEERS

MORETTI BAFFO

PICCOLA

Small

0,20 CL € 2.40

MEDIA

Medium

0,40 CL € 4.80

MORETTI ROSSA

PICCOLA

Small

0,20 CL € 2.70

MEDIA

Medium

0,40 CL € 5.40

RADLER PICCOLA

Small Radler

0,20 CL € 2.40

RADLER MEDIA

Medium Radler

0,40 CL € 4.80

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

Non-alcoholic Beer

0,33 CL € 3.80

Scopri la nostra
selezione di birre in bottiglia
a fine menu

I VINI - WINES

IN BOTTIGLIA - BOTTLED WINES

PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE SUTTO	€ 18.00
CABERNET IGT DELLE VENEZIE SUTTO	€ 18.00
PROSECCO D.O.C. SOPRALERIGHE EXTRA DRY	€ 16.00
AL CALICE <i>By the Glass</i>	€ 3.00

ALLA SPINA - TAP WINE

VINO DELLA CASA BIANCO IGT DELLE VENEZIE SUTTO

House Wine Bianco IGT delle Venezie Sutto

VINO DELLA CASA MERLOT IGT DELLE VENEZIE SUTTO

House Wine Merlot IGT delle Venezie Sutto

AL CALICE <i>By the Glass</i>	€ 2.00
1/4 LITRO <i>1/4 Liter</i>	€ 4.00
1/2 LITRO <i>1/2 Liter</i>	€ 7.00
1 LITRO <i>1 Liter</i>	€ 11.00

ANTIPASTI - APPETIZERS

PATATE A BASTONCINO € 4.00
French Fries

PATATE RUSTICHE CON LA BUCCIA € 4.50
Potato Dippers

OLIVE ALL'ASCOLANA ^{1, 3, 4, 7} € 5.00
Ascolana Olives

FRITTO MISTO AL FORNEL ^{1, 3, 4, 7} - *Mixed Fried Al Fornel*

(Bocconcini di Camembert, Bastoncini di pollo, Patate rustiche, Pepite di polenta e speck)
(Camembert Bites, Chicken Sticks, Potato Dippers, Polenta and Smocked Ham Nuggets)

- Piccolo (x2 Persone) € 9.00 - Small (x2 Person) € 9.00
- Grande (x3 Persone) € 14.00 - Big (x3 Person) € 14.00

"EL TAIER" DI AFFETTATO MISTO ⁷ - "EL TAIER" SELECTION OF CURED MEATS

- Piccolo (x2 Persone) € 10.00 - Small (x2 Person) € 10.00
- Medio (x3 Persone) € 15.00 - Medium (x3 Person) € 15.00
- Grande (x4 Persone) € 20.00 - Big (x4 Person) € 20.00

LE INSALATONE - SALADS

Tutte le nostre insalate possono essere accompagnate da Base Pizza ¹ € 2.00
All our salads can go with our Pizza Dough € 2.00

INSALATA MISTA € 4.00

Insalata, Pomodoro, Radicchio, Carote, Mais
Lettuce, Fresh Tomatoes, Radicchio, Carrots, Sweet Corn

INSALATONA FANTASIA ^{3, 4, 7} € 8.00

Insalata Mista, Tonno, Uovo Sodo, Mozzarella
Mixed Salad, Tuna, Hard-boiled Egg, Mozzarella

INSALATA CAPRESE ⁷ € 8.00

Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala, Basilico
Fresh Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil (in season)

INSALATONA AL FORNEL ^{1, 7} € 8.50

Insalata, Radicchio, Cipolla di Tropea, Pomodorini, Ricotta Fresca, Olive Taggiasche, Prosciutto Cotto alla Brace
Lettuce, Radicchio, Tropea Onion, Cherry Tomatoes, Fresh Ricotta, Taggiasche Olives, Cured Ham

I PRIMI - FIRST COURSES

CANEDERLI IN BRODO O AL BURRO FUSO E FORMAGGIO GRANA ^{1, 3, 7} <i>Knödel in Soup or with Cheese and melted Butter</i>	€ 9.00
GNOCCHI RICOTTA AFFUMICATA E BURRO FUSO ^{1, 3, 6, 7} <i>Dumplings with Smoked Ricotta and Melted Butter</i>	€ 9.00
SPÄTZLE PANNA E SPECK ^{1, 3, 6, 7} <i>Spätzle with Cream and Speck Ham Nocker</i>	€ 9.00
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CAPRIOLO ^{1, 7, 9} <i>Pappardelle with Venison Ragout</i>	€ 9.00
SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE ^{1, 9} <i>Spaghetti with Meat Sauce</i>	€ 9.00

I SECONDI - MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON BIETA ^{2, 3, 4, 6, 7, 9, 14} <i>Flank Steak with Chard</i>	€ 15.00
PIATTO TIROL ³ <i>Speck Nocker, Uova, Patate al Forno, Erba Cipollina</i> <i>Speck Ham Nocker, Eggs, Roast Patatoes, Chives</i>	€ 10.00

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA ^{1,7} Pomodoro, Mozzarella Tomato Sauce, Mozzarella	€ 6.00
NAPOLETANA ^{1, 4, 7} Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Anchovies	€ 8.00
ROMANA ^{1, 4, 7} Pomodoro, Mozzarella, Olive, Acciughe Tomato Sauce, Mozzarella, Olives, Anchovies	€ 8.00
PUGLIESE ^{1,7} Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea Tomato Sauce, Mozzarella, Tropea Onion	€ 7.50
VIENNESE ^{1,7} Pomodoro, Mozzarella, Wurstel Tomato Sauce, Mozzarella, Wurstel	€ 7.50
ALLA PORCHETTA ^{1,7} Pomodoro, Mozzarella, Porchetta Tomato Sauce, Mozzarella, Porchetta	€ 7.50
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7} Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Champignon Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Champignon Mashrooms	€ 8.00
CAPRICCIOSA ^{1,7} Pom., Mozz., Prosciutto, Funghi Champignon, Carciofi Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Champignon Mashrooms, Artichokes	€ 8.50
DIAVOLA ^{1,7} Pom., Mozz., Salamino Piccante, Olive, Peperoni Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Olives, Pepper	€ 8.50
PATATOSA ^{1,7} Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte Tomato Sauce, Mozzarella, Chips	€ 7.50

AI QUATTRO FORMAGGI ^{1,7}

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Brie
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Brie

TONNO E CIPOLLA ^{1, 4, 7}

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Onion

€ 8.00

ALLE MELANZANE ^{1,7}

Pom., Mozz., Melanzane Grigliate, Grana Grattugiato
Tomato Sauce, Mozzarella, Aubergines, Grana Cheese

€ 8.00

AL RADICCHIO (IN STAGIONE - SEASONAL) ^{1,7}

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio
Tomato Sauce, Mozzarella, Radicchio

€ 8.00

ALLE VERDURE ^{1,7}

Pom., Mozz., Spinaci, Peperoni, Melanzane, Radicchio
Tomato Sauce, Mozzarella, Spinach, Pepper, Aubergines, Radicchio

€ 8.50

AL PROSCIUTTO CRUDO ^{1,7}

Pom., Mozz., Prosciutto Crudo di Parma 20 Mesi
Tomato Sauce, Mozzarella, 20 Months Parma Ham

€ 8.50

CAPRESE ^{1,7}

Pom., Mozzarella di Bufala, Pomodoro Fresco, Origano (o Basilico fresco in stagione)
Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Oregano or fresh Basil

€ 9.00

ALLO SPECK ^{1,7}

Pomodoro, Mozzarella, Speck Nocker
Tomato Sauce, Mozzarella, Speck Ham Nocker

€ 7.50

QUATTRO STAGIONI ^{1,7}

Pom., Mozz., Prosciutto, Funghi Champignon, Carciofi, Salamino Piccante
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mashrooms, Artichokes, Spicy Salami

€ 9.00

LE SPECIALI

CIMA PAPE ^{1,7}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Speck Nocker, Ricotta Fresca Tomato Sauce, Mozzarella, Spinach, Speck Ham Nocker, Fresh Ricotta	
MONTANARA ^{1,7}	€ 8.50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi Champignon Tomato Sauce, Mozzarella, Sausage, Champignon Mashrooms	
RUSTICA ^{1,3,7}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Champignon, Uovo Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Champignon Mashrooms, Egg	
AL FORNEL ^{1,7}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Cipolla Tomato Sauce, Mozzarella, Sausage, Gorgonzola, Onion	
CIVETTA ^{1,7}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini, Speck Nocker Tomato Sauce, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Speck Ham Nocker	
MONTE PIZ ^{1,7}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Brie, Bresaola Tomato Sauce, Mozzarella, Arugula, Brie, Bresaola	
BOSCAIOLA ^{1,7}	€ 9.00
Pom., Mozz., Funghi Misti, Pancetta Affumicata Tomato Sauce, Mozzarella, Mixed Mashrooms, Bacon	
CIESAMATA ^{1,3,7}	€ 9.00
Pom., Mozz., Speck Nocker, Ricotta Affumicata e Uovo Tomato Sauce, Mozzarella, Speck Ham Nocker, Smoked Ricotta and Egg	
DOLOMITES ^{1,7,8}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Speck Nocker, Noci Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Speck Ham Nocker, Walnuts	
COL BADIOT ^{1,7}	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto alla Brace, Olive Taggiasche, Pomodorini Tomato Sauce, Mozzarella, Cured Ham, Taggiasche Olives, Cherry Tomatoes	

LA SAPORITA ^{1,7}

Pomodoro, Mozzarella, Pomodori Secchi, Salamino Piccante, Ricotta Fresca
Tomato Sauce, Mozzarella, Dried Tomatoes, Spicy Salami, Fresh Ricotta

LADINIA (PIZZA BIANCA - WHITE PIZZA) ^{1,7}

€ 9.00

Mozzarella, Porcini, Prosciutto Crudo di Parma 20 Mesi, Rosmarino
Mozzarella, Porcini Mushrooms, 20 Months Parma Ham, Rosemary

ALLA PUTTANESCA (PIZZA ROSSA - RED PIZZA) ^{1,4}

€ 9.00

Pom., Aglio, Capperi, Acciughe, Olive Taggiasche, Pomodorini, Prezz. (o Basilico fresco in stagione)
Tomato Sauce, Garlic, Capers, Anchovies, Taggiasche Olives, Fresh Tomatoes, Parsley (or fresh Basil)

DEI RE ^{1,7}

€ 9.00

Pom., Mozz., Patate al Forno, Pastin, Rosmarino
Tomato Sauce, Mozzarella, Roast Potatoes, Sausage, Rosemary

REGINA ^{1,7}

€ 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Porcini, Aglio, Prezzemolo
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Porcini Mushrooms, Garlic, Parsley

SAS BIANC ^{1,7}

€ 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Scamorza Affumicata, Crudo di Parma 20 mesi, Rosmarino
Tomato Sauce, Mozzarella, Scamorza Cheese, 20 Months Parma Ham, Rosemary

I CALZONI - CALZONE PIZZAS

CALZONE FARCITO ^{1,7}

€ 9.00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofini
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Champignon Mashrooms, Artichokes

CALZONE VEGETARIANO ^{1,7}

€ 8.50

Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Peperoni, Melanzane, Radicchio
Tomato Sauce, Mozzarella, Spinach, Pepper, Aubergines, Radicchio



PIZZERIA AL FORNEL PRESENTA



Chihuahua

PIZZA CON



JALAPEÑO, CHEDDAR E
SALSICCIA PICCANTE



IMPASTO CON FARINA DI CANAPA (10%)

La farina di Canapa è ricavata dalla macinatura dei semi di Canapa Sativa. Ricca di nutrienti benefici per l'organismo, è utile per rinforzare e regolare la risposta del sistema immunitario, del sistema ormonale e del sistema nervoso.

Le fibre sono molto abbondanti, i sali minerali presenti in modo significativo sono: potassio, magnesio, ferro e zinco.

La farina di semi di Canapa è un alimento ricco di omega 3 e omega 6, acidi grassi importanti per il nostro organismo per le loro proprietà antiossidanti, utile inoltre per la prevenzione dei disturbi cardiovascolari.

I DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ CON BISCOTTI SECCHI ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} <i>Tiramisù with Dry Cookies</i>	€ 4.00
PROFITEROLES ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} <i>Profiteroles</i>	€ 4.00
CHEESCAKE AI FRUTTI DI BOSCO ^{1, 3, 7, 8} <i>Mixed Berries Cheesecake</i>	€ 4.00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} <i>Pistachio Nut Semifreddo</i>	€ 4.00
TORTINO AL CIOCCOLATO con crema di vaniglia ^{1, 3, 6, 7} <i>Chocolate Cake with vanilla cream</i>	€ 4.00
PIATTINO DI FORMAGGIO DOBBIACO E MIELE ⁷ <i>Honey with Dobbiaco Cheese</i> Miele da Apicoltura Due Valli (Rocca Pietore) Honey from Apicoltura Due Valli (Rocca Pietore)	€ 4.00
TARTUFI BIANCHI O NERI ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} <i>Black or White Truffle</i>	€ 4.00
PIERINO ALLA NOCCIOLA ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} <i>Pierino Hazelnut Ice-cream</i>	€ 4.00
COPPETTA PANNA E AMARENA ^{1, 3, 5, 7, 8} <i>Cream and Black Cherry Ice-cream Sundae</i>	€ 4.00

Coperto - Service

€ 1.50

**Le olive possono contenere noccioli o frammenti di nocciolo di oliva

**Olives may contain stones or fragments of olive pit

*I nostri prodotti possono essere surgelati

*Our products can sometimes be frozen.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA



ORIGINAL LANDBIER 1857 0,33 L – 5,3% vol. - € 3.80

Questa birra, prodotta da quando è nata la birreria, viene ancor oggi raffinata in botti di legno nelle cantine naturali, dove raggiunge grazie al tempo la sua piena maturità. La ricetta e il metodo ancor oggi tradizionali le conferiscono un gusto deciso e piacevolmente fresco.



ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 L – 5% vol. - € 3.80

Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica.



DOLOMITI ROSSA DOPPIO MALTO 0,33 L – 6,7% vol. - € 4.00

Birra rossa di tradizione, appartenente alla categoria delle doppio malto, dedicata alle festività e alle grandi occasioni. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato. È una birra ideale da gustare con piatti di carne, frutta secca e dessert, o per un piacevole dopo pasto e nei momenti di relax.



HACKER KELLERBIER 0,50 L – 5,5% vol. - € 4.80

La Kellerbier è una birra dai riflessi del miele; robusta e beverina, ma al tempo stesso rinfrescante e leggera. Un'autentica bavarese. La spuma è ricca e cremosa, tipica delle non filtrate. Gli aromi del caramello, del miele e della prugna si intrecciano valorizzando il gusto del malto. Si aggiungono inoltre note di mela e di pompelmo che donano una freschezza fruttata. La nostra Kellerbier rispetta la tradizione: imbottigliata non filtrata conserva tutte le vitamine e oligominerali presenti nel lievito.



HACKER HEFE WEISS 0,50 L – 5,5% vol. - € 5,50

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. È l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le pizze e focacce essendo anch'esse prodotte con il grano.



DOLOMITI SPECIALE 0,75 L – 5,9% vol. - € 8.50

Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici.

Allergeni

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

1) CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

2) CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

3) UOVA

prodotti a base di uova

4) PESCE

e prodotti a base di pesce

5) ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

6) SOIA

e prodotti a base di soia

7) LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8) FRUTTA A GUSCIO

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

9) SEDANO

e prodotti a base di sedano

10) SENAPE

e prodotti a base di senape

11) SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13) LUPINI

e prodotti a base di lupini

14) MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi



Al Fornel

Via Masarè 58/B, 32020, Alleghe (BL)

Tel. +39 0437 523440

E-mail: alfornel88@gmail.com

www.lucianopiani.it

