

ENTRATE FREDDE – koude voorgerechten

Carne cruda alla Piemontese

tartaar van Piemonteers rundsvlees 23,00

met truffeldressing 26,00

IL FORNO misto 27,00

carpaccio, burrata kerstomaat, vitello tonnato 'animelle'

Vitello tonnato

'classico' kalfscarpaccio, tonijndressing & koningskappers 25,00

'animelle' met gebakken stukjes kalfszwezerik 29,00

Burrata  24,00

geroosterde kerstomaatjes & crema balsamico

Carpaccio di manzo – rundsvlees

'natuur' rucola, parmezaan & basilicumolie 24,00

ganzenlever, rucola & truffeldressing 28,00

St. Jacobsvruchten 'al forno' (gegratineerd) 26,00

spinazie, fijne groentjes & crème di vino bianco

Caesar salade VG 23,00 / HG 29,00

kip, pancetta, avocado, parmezaan & ansjovisdressing

Salade di mare VG 26,00 / HG 34,00

gerookte zalm, gamba, scampi, calamaris, St.Jacobsvrucht & dilledressing

ENTRATE CALDE – warme voorgerechten

Tomatensoep met mascarpone  12,00

Crocchette formaggio italiano - Italiaanse kaaskroketjes  14,00 / 19,00 / 23,00

Crocchette gamberetti belgio – Belgische garnaalkroketjes 15,00 / 22,00 / 28,00

Duo gamberetti e formaggio – duo garnaal & kaaskroketje 21,00

Animelle di vitello 29,00

krokant gebakken kalfszwezerik, truffelcrème, oesterzwam & ravioli van champignons

**Voor een vlotte service vragen wij u vanaf 8 personen
uw keuze te beperken tot 4 voor- en 4 hoofdgerechten.**

Indien gewenst – vraag naar onze allergenenkaart

(de samenstelling van de gerechten kan wijzigen)

Gerechten kunnen glutenvrij/lactosevrij/vegetarisch aangepast worden

SUGGESTIES

PRIMI

Pompoensoepje 13,00
mascarpone & bruschetta van wildterrinen

Carpaccio van hert 25,00
boschampignons & geitenkaas

Tartaar van gerookte heilbot 25,00
salsa tomaat, avocado & ansjovisdressing

SECONDI

Filet van hert 'rossini' 42,00
gebakken eendenlever, boschampignons, veenbes, pastinaak, polentakroketjes & truffeljus

Hazenrug 36,00
tortelloni van pompoen, boschampignons, veenbes & crème van pastinaak

Tagliatelli al bosco 29,00
boschampignons

DOLCI

Dolce d'Autunno 12,00
karamelbiscuit, krokant van melkchocolade, crumble fleur de sel, panna cotta van chocolade

Glaasje vin santo & cantuccini 12,00

LUNCH

MAANDAG tot en met VRIJDAG
(niet op feestdagen)
van 12 tot 14:00 uur - 33,50 Euro

Pompoensoepje met mascarpone

of

Tortelloni formaggio di capra
tortelloni van geitenkaas, krokant van Parma & honing

of

Carpaccio van gerookte eend
boschampignons & geitenkaas

-

Lasagne al salmone
spinazie, crema van kreeft & zeste van citroen

of

Varkenswangetjes 'al forno'
boschampignons, tartufo & risottokroketjes

of

Pizzetta bianco ai funghi di bosco 

-

Affogato (vanilleijs & espresso) of koffie

CROSTACEI / FRUTTI DI MARE

Scampi 'IL FORNO' - VG 25,00 / HG 32,00

Vongole VG 26,00 / HG 33,00
verse vongole schelpjes & linguini

Di Mare 33,00
gamba, scampi, vongole, St.Jakobsvrucht, polpo & tagliatelle

Gamberi aglio olio VG 26,00 / HG 33,00
gamba, lookolie, lente-ui & tagliolini pomodoro

Linguini ai gamberi VG 26,00 / HG 33,00
gamba, rucola paprika, kerstomaat & peperoncino & look (pikant)

Pasta met kreeftenstaart 42,00
linguini, jus van kreeft, tomaat, look, basilicum & zeste van citroen

Astice freddo (+/- 700 gr.) VG 37,50 / HG 67,50
verse kreeft, rucola, citroenolie & aioli van zontomaatjes

Astice caldo (+/- 700 gr.) VG 37,50 / HG 67,50
verse gebakken kreeft met kerstomaat, look & basilicum

PASTA

Agnolotti del Plin Piemontese VG 21,00 / HG 26,00
vleesgevulde verse pasta uit Piemonte & truffelcrème

Lasagne 'IL FORNO' 25,00

Rigatoni all'amatriciana VG 20,00 / HG 25,00
spek, tomaat, uit & parmezaan (pikant)

Trofie pesto alla Genovese 🌿 VG 19,00 / HG 23,00
basilicum, look, pijnboompitten, olijfolie & parmezaan

Misto di pasta 28,00
lasagne 'il forno', cannelloni verdure, linguini pesto & agnolotti del Plin

Delizia con spinaci e ricotta 🌿 VG 19,00 / HG 23,00
gevulde verse pasta met spinazie & ricotta

Penne all'arrabbiata 🌿 VG 19,00 / HG 23,00
tomaat, peperoncino & look (pikant)

Spaghetti alla carbonara VG 20,00 / HG 25,00
spek, kaas & ei

RISOTTI

Funghi 🌿 (vegan mogelijk) 25,00
champignons, salsa van truffel & parmezaan

Di mare 33,00
scampi, gamba, St.Jacobsvrucht, vongole, inktvis & tomaat

PIZZE

Glutenvrij (+4 euro)

Pizzetta (-1.5 euro)

Margherita 🌿 17,00

tomaat, mozzarella, basilicum

Carpaccio 23,00

tomaat, mozzarella, carpaccio, rucola, grana padano

IL FORNO 24,00

tomaat, mozzarella, basilicum, parmaham, rucola, grana padano

Pizza diavola 🌿 22,00

tomaat, mozzarella, ajuin, look, peperoncino (pikant) & verse basilicum

Tonno 24,00

tonijn, tomat, mozzarella, ui, olijven, kappertjes

Pugliese 🌿 19,00

tomaat, mozzarella, ui, ei, olijfolie

Quattro formaggi 🌿 24,00

4 kazen, rozemarijn

Capperi 22,00

kerstomaatjes, mozzarella, ansjovis, olijven, kappertjes, oregano

Capricciosa 21,00

tomaat, mozzarella, champignons, hesp

Calzone 25,00

tomaat, mozzarella, salami, champignons, basilicum, olijfolie

Mascarpone 25,00

tomaat, mozzarella, mascarpone, parmaham, basilicum

Burrata 25,00

geroosterde kerstomaatjes, rucola, basilicum

Frutti di mare 28,00

tomaat, mozzarella, scampi, gamba, calamari & vongole

Coppa Di Parma 27,00

tomaat, mozzarella, coppa di Parma, ganzenlever, truffelolie, rucola

Scampi 26,00

tomaat, mozzarella, scampi, spinazie

Pazza 25,00

(1/2 calzone + 1/2 pizza il forno)

Bianca verdure 🌿 23,00

gegrilde courgette, groene asperges, artisjok, ricotta, lente-ui, kerstomaat & mozzarella

Bianca 'IL FORNO' 24,00

mascarpone, mozzarella, Parmaham, rucola, kerstomaat & Grana Padano

BAMBINI

Spaghetti bolognese 16,00 / spaghetti pomodori 13,00

Lasagne 16,00

Pizzetta margherita 🌿 15,50 / pizzetta hawai 16,50 / pizzetta bolo 16,50

Escaloppe Milanese (gepaneerd kalfslapje & tomatenspaghetti) 19,00

SECONDI PIATTI

Carne cruda alla Piemontese

tartaar van Piemonteers rundsvlees & rozemarijnaardappeltjes 30,00

Filetto Piemontese Fassona 40,00

Piemontese ossenhaas (250 gr.) rozemarijnaardappeltjes

+ keuze saus: peper, champignon, gorgonzola

Osso buco 33,00

kalfsschenkel, mergpijpje & tagliolini pomodoro

Scaloppina 32,00

-alla Milanese' gepaneerd & tagliolini pomodoro

-‘alla pizzaiola’, tomaten, look, kappertjes, ansjovis, olijven & tagliolini pomodoro

-‘al limone’ & tagliolini

Saltimbocca alla romana 34,00

scaloppina, parmaham, mozzarella, salie & tagliolini pomodoro

Pollo 29,00

involtpin van kip gevuld met mozzarella, tomaat, pesto, crème van paprika & risottokroketjes

Fegato di vitello 31,00

krokant gebakken kalfslever met truffeljus & rozemarijnaardappeltjes

Animelle di vitello 38,00

kalfszwezerik krokant gebakken, truffelcrème, oesterzwam & ravioli van champignons

Agnello 33,00

lamsfilet, caponata ‘al forno’, rozemarijnaardappeltjes & truffeljus

Tagliata di manzo 31,00

tagliata van runds, rucola, parmezaan, balsamico & rozemarijnaardappeltjes

PESCE - VIS

Merluzzo 35,00

krokant gebakken kabeljauwhaasje, caponata & trofie pesto

Filetto di salmone 35,00

gestoomde zalmfilet, broccolini, saliboter & ravioli van groene asperges

Bij alle vlees en -visgerechten kan u pasta, rijst of aardappelbijlage vervangen door PIATTO DI VERDURE (groentenschoteltje) 🌿

CONTORNI - BIJGERECHTEN

Insalata mista 8,00 / Rucola parmigiano 8,00

Pomodori cipolle rosso balsamico 8,00

Piatto di verdure 8,00

Extra brood 2,50

Extra parmezaan 2,50

Voor een vlotte service vragen wij u vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 4 voor- en 4 hoofdgerechten.