

OSTERIA
FORNO
ERCOLE

— Ricordi e Sapori —

Menu

Il rispetto per i **ricordi e i sapori** della tradizione
senza dimenticare l'amore per l'innovazione, la
riscoperta e la semplicità.

Questa è la vera essenza di OSTERIA FÖRNO ERCOLE.



fotografia di Lorenzo Cicconi Massi

ANTIPASTI

Panzanella, burrata e pesto di basilico / 13 €
(vegetariano)

**Tartare di Fassona piemontese, tuorlo fritto,
fonduta e tartufo nero estivo / 20 €**

**Crescia, salumi di razza Mangalica
e pecorino locale / 22 €**
(da condividere)

Roast beef, rucola, pomodorini e balsamico / 15 €

**Sardine in Saor, baccalà mantecato
e insalatina di sgombro / 22 €**
(da condividere)

**Pan brioche arrostito, datterini,
alici marinate e limone candito / 15 €**

**Carpaccio di ricciola, pesto di rucola,
pomodorini e vellutata di porri / 18 €**

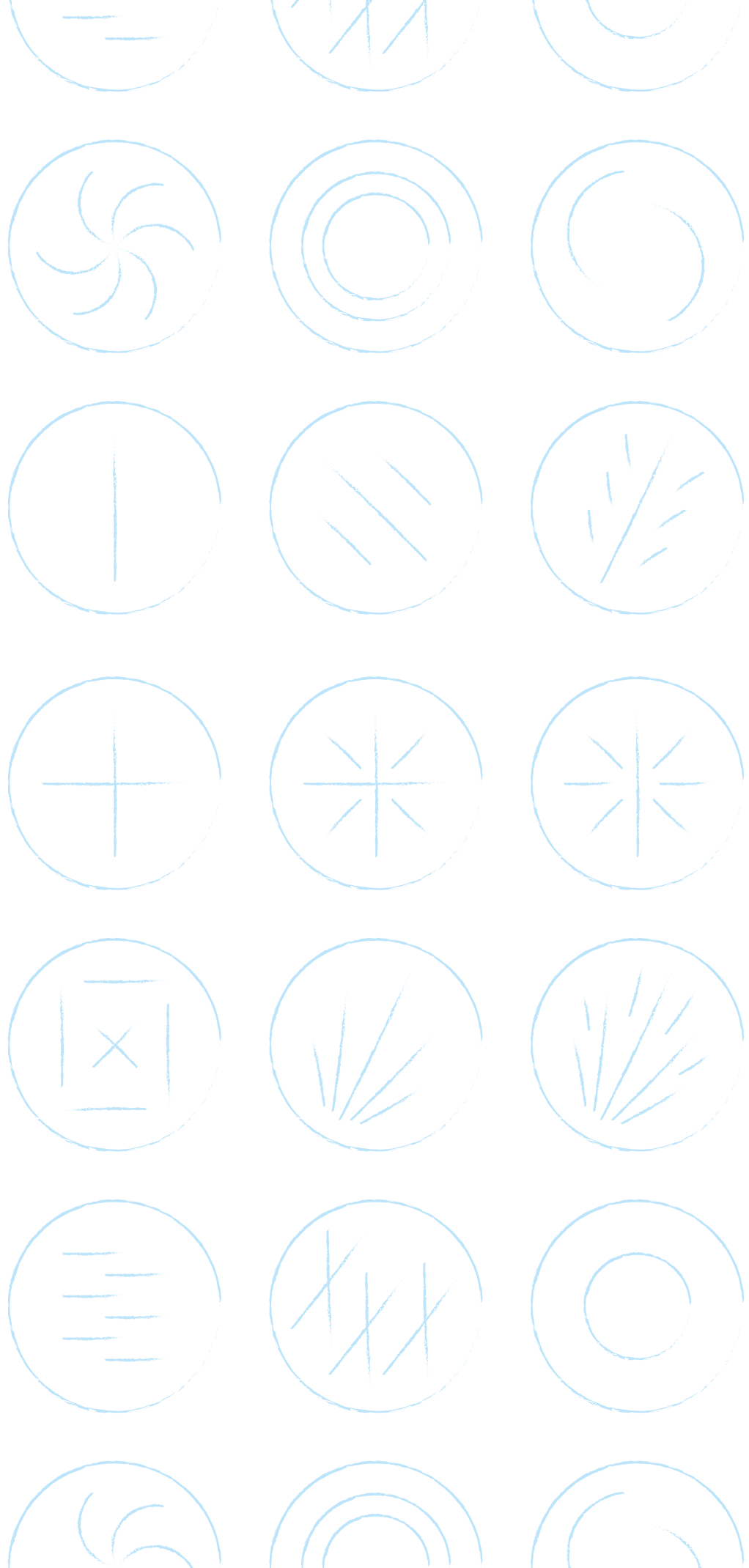
**Calamaretti scottati
con verdure di stagione / 14 €**

• I nostri piatti contengono **allergeni**. Scorri in fondo al menu per leggere la lista •

Il rispetto per i ricordi e i sapori della tradizione
senza dimenticare l'amore per l'innovazione, la
ricchezza e la semplicità.

Questa è la vera essenza di OSTERIA FORDO ERCOLE.





PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di ricotta con pomodoro fresco,
straciatella e pesto di basilico / 15 €

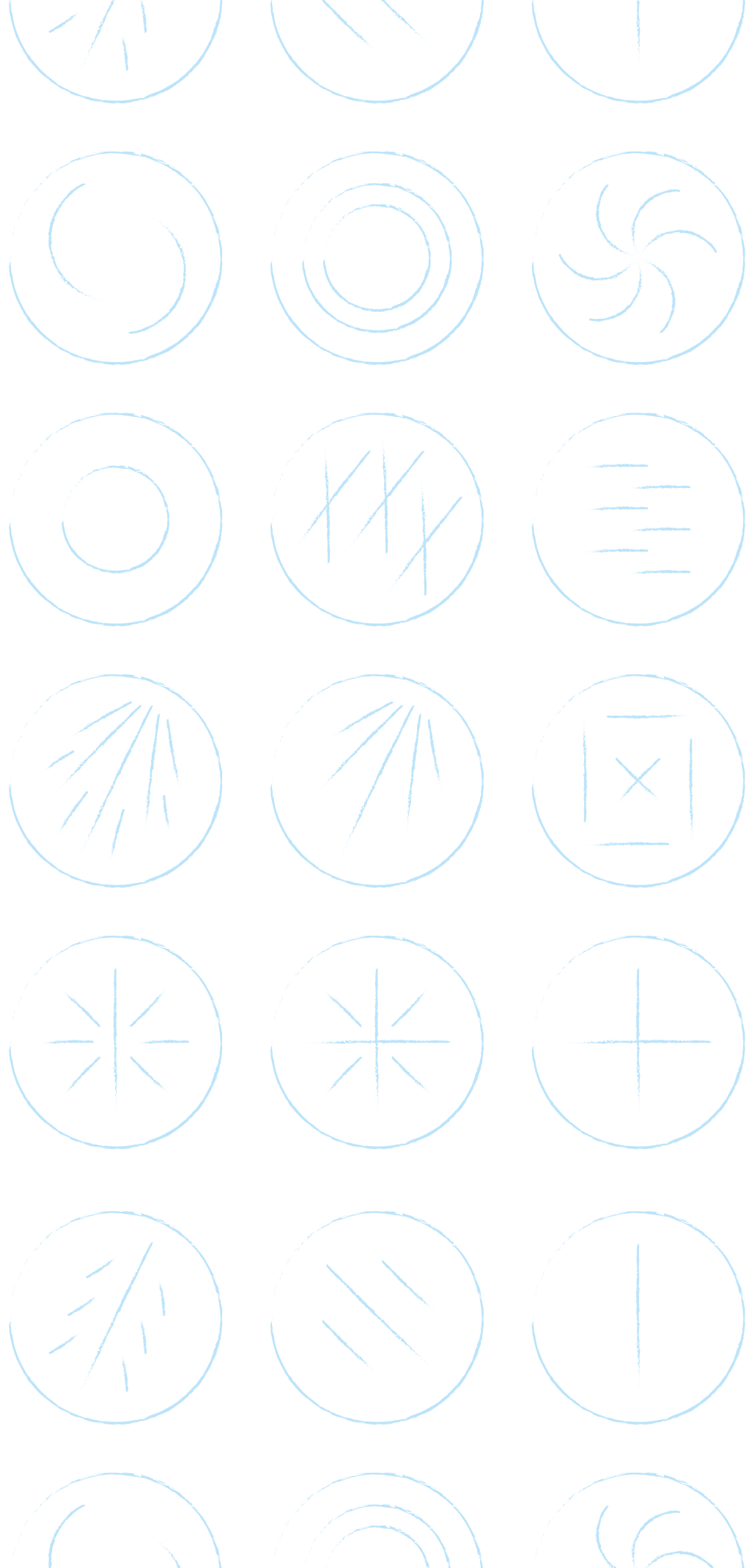
Passatelli zucchine, zafferano
e fiore di zucca fritto / 15 €

Tagliatelle con ragôut bianco di cinghiale / 13 €

Chitarrina con vongole, mazzancolle,
pomodorini e fiore di zucca / 16 €

Risotto, salsa al prezzemolo,
triglie scottate e limone candito / 18 €

• I nostri piatti contengono **allergeni**. Scorri in fondo al menu per leggere la lista •



fotografia di Lorenzo Cicconi Massi

SECONDI PIATTI

Tagliata “marbled”, melanzane, peperoni,
rucola e scaglie di parmigiano / 22 €

Guancia brasata di maiale “della marca”, patata dolce,
piselli mangiatutto e tartufo nero estivo / 22 €

Carré di agnello confit, purè e carciofi / 23 €

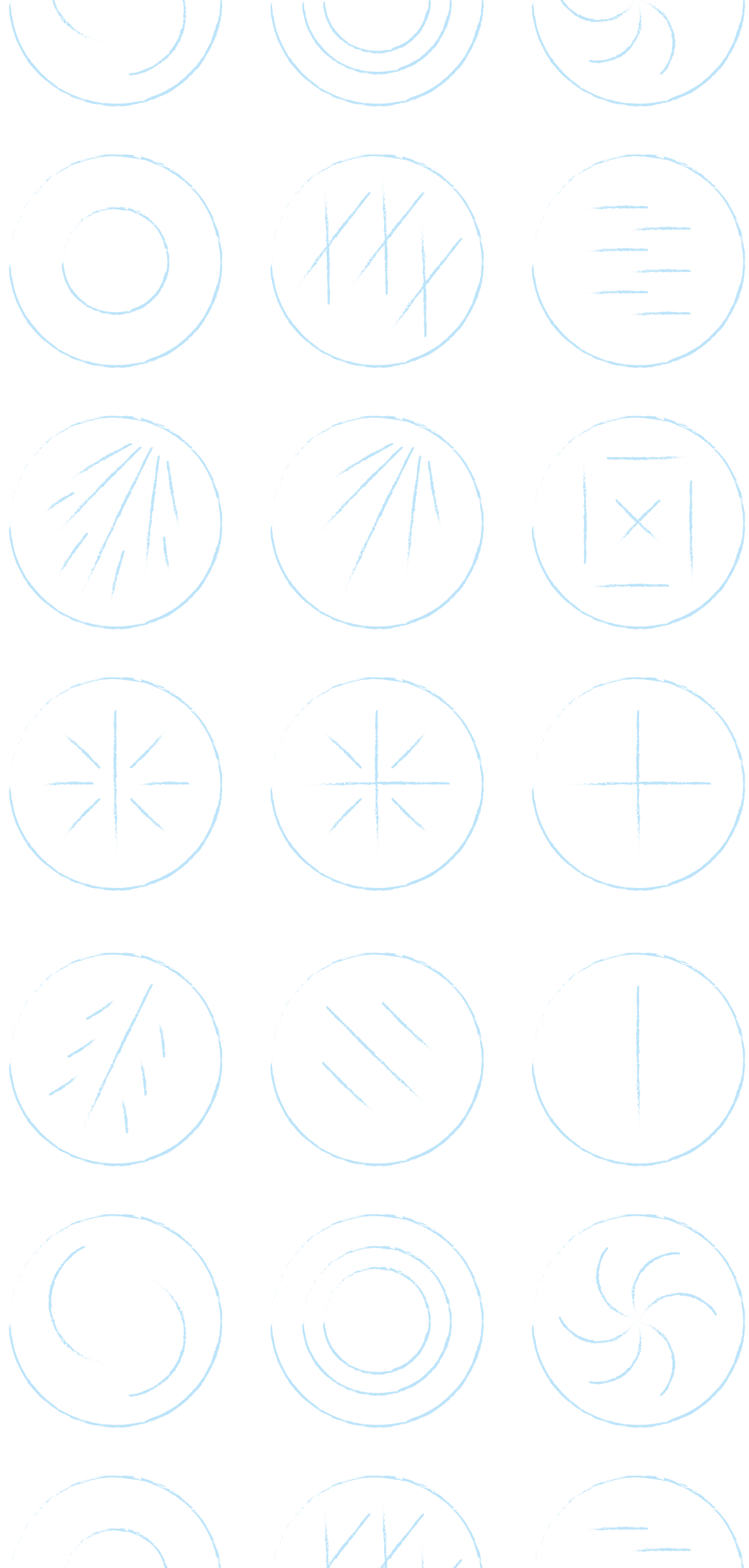
Polpo scottato, fagiolini, pomodori e crema di patate / 21 €

Coda di rospo in “porchetta”, con patate,
porcini e guanciale croccante / 24 €

Frittura di alici, calamaretti e mazzancolle,
con verdure / 22 €

• I nostri piatti contengono **allergeni**. Scorri in fondo al menu per leggere la lista •





DOLCI

Crostata con marmellata di arancia e zenzero / 5 €

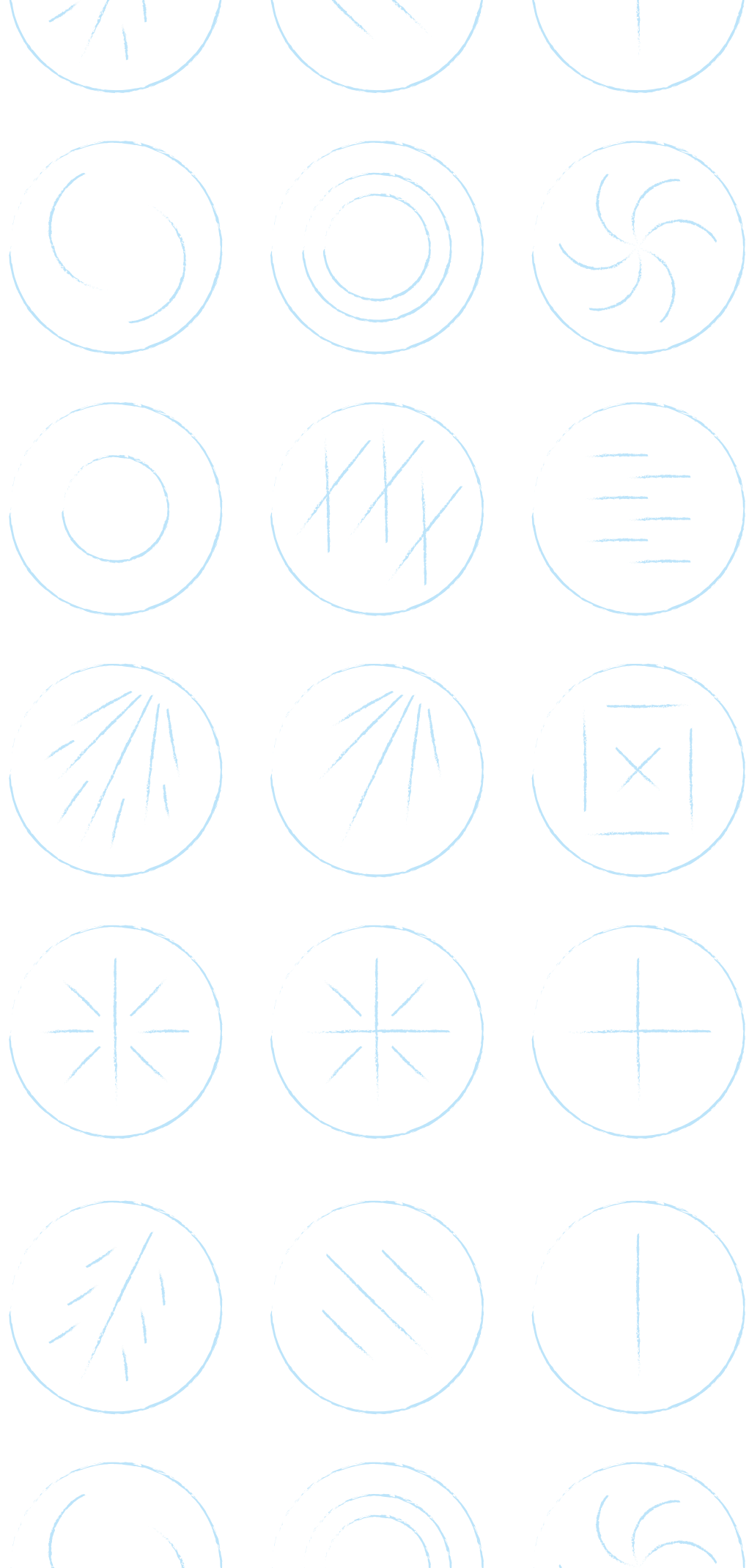
Zuppa inglese / 6 €

Brownie con cremoso di cioccolato fondente
e gelato alla vaniglia / 7 €

Pannacotta yogurt e cioccolato bianco
con amarene di Cantiano / 5 €

Millefoglie con crema pasticcera e fragole / 7 €

• I nostri piatti contengono **allergeni**. Scorri in fondo al menu per leggere la lista •



fotografia di Lorenzo Cicconi Massi

BEVANDE

Acqua microfiltrata / 1,00 €

Acqua Panna / 2,50 €

Acqua San Pellegrino / 2,50 €

Caffè / 1,10 €

Caffè decaffeinato / 1,30 €

Caffè corretto / 1,80 €

Tè e tisane / 2,00 €

Orzo / 1,20 - 1,50 €

Ginseng / 1,20 - 1,50 €

Bibite analcoliche / 4 €

Dal birrifico agricolo "Beerik"

Birra old bread / 6,50 €

Birra buck heiden (blanche) / 6,50 €

Birra duke's edict (weiss) / 6,50 €

Birra summer chills (hoppy saison) / 7,00 €

Birra rebel queen (american pale ale) / 7,00 €

• Per la lista dei liquori e distillati chiedi ai nostri ragazzi •

Coperto 3,00 €

(Pane fatto in casa e benvenuto)

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

(minimo 2 persone)

Sardine in Saor, baccala mantecato e insalatina di sgombro

Chitarrina con vongole, mazzancolle,
pomodorini e fiore di zucca

Coda di rospo in “porchetta”, con patate,
porcini e guancialetto croccante

Millefoglie con crema pasticcera e fragole

50 €

(vini esclusi)

• I nostri piatti contengono **allergeni**. Scorri in fondo al menu per leggere la lista •

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

(minimo 2 persone)

Sardine in Saor, baccala mantecato e insalatina di sgombro

Chitarrina con vongole, mazzancolle,
pomodorini e fiore di zucca

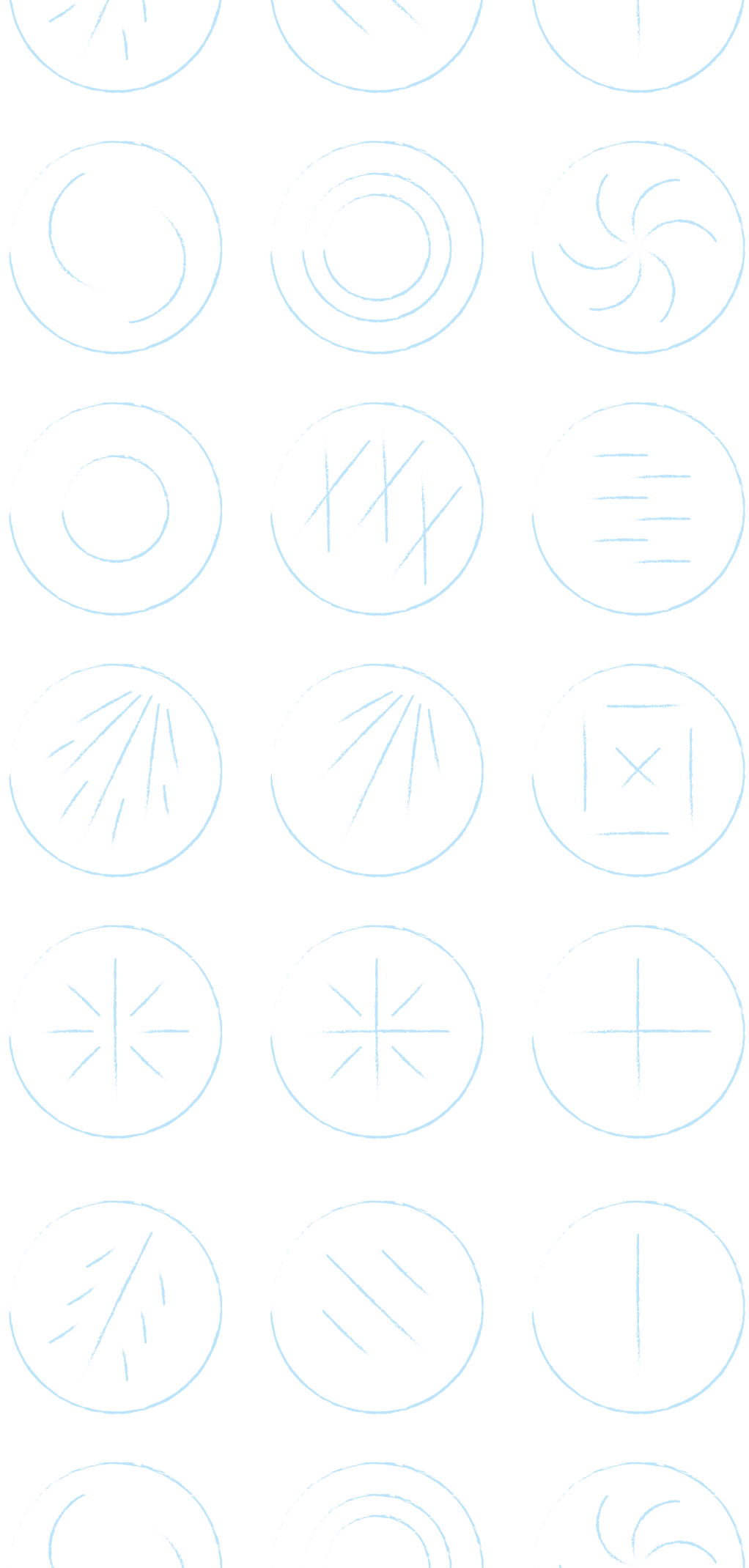
Coda di rospo in “porchetta”, con patate,
porcini e guancialetto croccante

Millefoglie con crema pasticcera e fragole

50 €

(vini esclusi)

• I nostri piatti contengono **allergeni**. Scorri in fondo al menu per leggere la lista •



fotografia di Lorenzo Cicconi Massi



fotografia di Lorenzo Cicconi Masini

I nostri piatti contengono i seguenti **allergeni**:

crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa (marmellate, funghi secchi), lupini, molluschi, cereali e derivati