



ESSERE UNA BUONA

FORCHETTA

Italian Food

MENUKAART

What's in a name?

Forchetta dankt zijn naam aan een
wijs *Italiaans* gezegde.



‘ESSERE UNA BUONA FORCHETTA.’

Deze uitspraak betekent letterlijk dat
de meeste Italianen eigenlijk wel ‘goede
vorken zijn’, oftewel: *dol op lekker eten.*

Buon appetito

© forchetta_italian_food | www.forchetta-italian.nl

🌱 vegetarisch 🌱🌱 veganistisch

Wijnen

	glas	fles
MOUSSEREND & DESSERTWIJN		
Prunotto Moscato d'Asti Piemonte Licht & fruitig - Frisse afdronk	6.9	35
Prosecco Canevel Veneto Rijk & fruitig - Lange afdronk	7.9	39
ROSE		
Sangiovese La Grassa Rosato Emilia-Romagna Fruitig & fris - Fijne afdronk	4.9	25
Nero d'Avola Feudo Maccari Sicilië Fris & hartig - Sappige afdronk	5.9	29
WITTE WIJN		
Chardonnay La Grassa Bianco Emilia-Romagna Fris & sappig - Smaakvolle afdronk	4.9	25
Pinot Grigio Masi Veneto Aromatisch & fruitvol - Frisse afdronk	5.9	29
Verdicchio Umani Ronchi Marche Elegant & levendig - Rijke afdronk	6.9	35
RODE WIJN		
Sangiovese La Grassa Rosso Emilia-Romagna Licht & fruitig - Delicate afdronk	4.9	25
Primitivo Cantina Sava Puglia Vol & rond - Stevige afdronk	5.9	29
Valpolicella Masi Veneto Droog & soepel - Lange afdronk	6.9	35

Soda

Mineraalwater Aqua Panna	3.5 / 6
Bruisend water San Pellegrino	3.5 / 6
Sinaasappel San Pellegrino	3.5
Bloedsinaasappel San Pellegrino	3.5
Citroen San Pellegrino	3.5
Ginger Beer San Pellegrino	3.5
Tonic San Pellegrino	3.5
Coca Cola (zero)	3.5
Appelsap De Appelaere	3.5
Huisgemaakte limonade	3.5

Liquore

Limoncello Huisgemaakte citroenlikeur	7
Scroppino Citraensorbetijs vodka prosecco	7
Grappa Brandewijn	5.5
Amaretto Amandellikeur	5.5
Sambuca Anijslikeur	5.5
Amaro Fernet-Branca Kruidenbitter	5.5

Birra + analcolica

Birra Peroni	4
Birra Moretti	4
Birra Moretti Sale Di Mare	5
Peroni Libera 0% Alcoholvrij	4
Birra Moretti Zero Alcoholvrij	4
Birra Natavota Red Ale	7
Birra Natavota Lager Blond bier	7
Birra Cuore di Napoli Licht Pale Ale	7

Caffè e tè

Americano	3.5
Espresso	3
Espresso doppio	4
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3.5
Latte Macchiato	4
Corretto Espresso met een scheutje drank	5
La Via del té Diverse smaken	3.5
Verse munt thee	3.5
Verse gember thee	3.5

Spritz

Aperol Spritz 9

Aperol | Prosecco | Bruiswater

Limoncello Spritz 10

Limoncello | Prosecco | Bruiswater

Campari Spritz 9

Campari | Prosecco | Bruiswater

San Bitter analcolica 7

Zoet en bitter | Alcoholvrij

Gin Tonic Italiano

Del professore 11

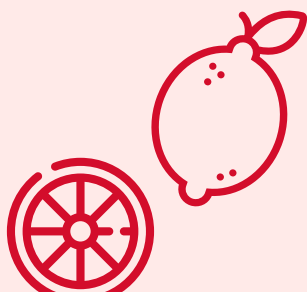
Gin a la madame

Gin & Tonic | Sinasappel | Citroen

Del professore 11

Gin monsieur

Gin & Tonic | Sinaasappel
Jeneverbessen



De ingrediënten voor Limoncello zijn op één hand te tellen maar dat is ook meteen de valkuil. De ene citroen is namelijk de andere niet. De meest beroemde Limoncello komt uit de Amalfistreek, net onder Napels. Daar groeien citroenen bijna zo groot als meloenen! Zomers zo groen als gras en in de herfst de herkenbare gele kleur van de ‘Nederlandse’ citroen.

Onze chef-kok die geboren en getogen is in deze streek, heeft het recept van zijn ‘nonna’ meegenomen naar Schoonhoven. In Forchetta schilt hij zijn persoonlijk geselecteerde biologische citroenen zo dun mogelijk met de hand. Hoe dunner de schil hoe minder bitter en verfijnder de smaak. De schillen gaan drie weken in pure alcohol, waardoor alle olie uit de schillen wordt getrokken en in de alcohol trekt. Vervolgens worden de schillen gescheiden, wordt de alcohol gefilterd en met suikerwater gemengd. Door alles zo puur mogelijk te houden zijn er geen overbodige toevoegingen nodig om de smaak te compenseren. Simpel, vers en eerlijk. De smaak van Forchetta.

Limoncello	7
Ijskoud glas	

Gebottelde fles	21
-----------------	-----------

Antipasti

VASSOIO FORMAGGI E AFFETTATI | 15

borrelplank van diverse klassieke Italiaanse kazen en vlees met brood

🌿🌿 PANE FATTO IN CASA | 5

huisgemaakt venkelbrood met olijfolie en zeezout

🌿🌿 BRUSCHETTA | 7

brood | tomaat | olijfolie | basilicum

POLPETTINE | 9

klassieke Italiaanse gehaktballen

BRESAOLA | 9

bresaola | rucola | pijnboompitten | parmezaanse kaas | olijfolie

BURRATA PARMA | 9

burrata | parmaham | olijfolie

🌿🌿 FOCACCIA | 5

deeg | rozemarijn | olijfolie | zeezout

🌿 BURRATA | 9

burrata | cherry tomaten | rucola | olijfolie

🌿🌿 PANZANELLA | 7

croutons | tomaten | rode ui | komkommer | basilicum | azijn | olijfolie

Insalate

🍷 CAPRESE | 9

tomaten | buffel mozzarella | oregano | olijfolie

🍷🍷 ARANCE & FINOCCHI | 9

venkel | sinaasappel | taggiasche olijven | olijfolie | munt

🍷🍷 VERDURE GRIGLIATE | 9

gemengde sla | gegrilde courgette, aubergine & paprika | oregano | olijfolie

Deel je gerecht

📍 FORCHETTA_ITALIAN_FOOD

Primi

🍷 PARMIGIANA DI MELANZANE | 15

aubergine | mozzarella | olijfolie | tomatensaus | parmezaanse kaas | basilicum

SPECIALITÀ DI PESCE | 19

vis van de dag | bijgerecht

SPECIALITÀ DI CARNE | 19

vlees van de dag | bijgerecht

🍷🍷 PIATTO DI VERDURE | 13

groente van de dag | aardappelen

Pasta

CARBONARA

verse pasta | eieren | guanciale | pecorino | olijfolie

 Nero d'Avola Feudo Maccari

16

BOLOGNESE

verse pasta | gehakt | tomatensaus | rode wijn | wortels

 Sangiovese La Grassa Rosato

16

GENOVESE

verse pasta | witte uien | wortels | gehakt | witte wijn | peterselie

 Chardonnay La Grassa Bianco

16

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

rijst | eekhoorntjesbrood | sjalot | witte wijn | parmezaanse kaas | peterselie

 Valpolicella Masi

19

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

verse pasta | knoflook | olijfolie | chilipeper

 Primitivo Cantina Sava

14

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

verse linguine | venusshellpen | witte wijn | chilipeper | olijfolie

 Verdicchio Umani Ronchi

20

RAVIOLI

ravioli gevuld met burrata | pesto | pijnboompitten | parmezaanse kaas | cherrytomaten

 Pinot Grigio Masi

18

LASAGNA

lasagna | bolognese saus | mozzarella | parmezaanse kaas

gekookte eieren | gehaktballen | Napoletaanse salami

 Sangiovese La Grassa Rosato

17

Pizza

NAPOLI

tomatensaus | mozzarella | ansjovis | kappertjes | olijven

15

🌿 MARGHERITA

tomatensaus | mozzarella | basilicum

13

SALAMI

tomatensaus | mozzarella | Napoletaanse salami

15

PARMA

tomatensaus | mozzarella | parmaham | buffel mozzarella

17

🌿 VEGETARIANA

tomatensaus | mozzarella | gegrilde courgette & aubergine | rucola | ricotta

15

FUNGHI TARTUFO

mozzarella | kastanje champignons | venkel salsiccia | truffel porcini saus

19

PICCANTE

tomatensaus | mozzarella | spianata (pittige salami) | gorgonzola

15

TONNO

mozzarella | tonijn | rode ui | taggiasche olijven

15

SALMONE

mozzarella | bieslook | gerookte zalm | rucola

17

🌿 BURRATA MARGHERITA

tomatensaus | mozzarella | basilicum | burrata

15

🌿 CAPRESE

tomatensaus | mozzarella | pesto | parmazaanse kaas | cherry tomaten | basilicum

17

🌿🌿 NATURA

tomatensaus | shitake paddenstoelen | geroosterde paprika
artisjok | zoete aardappel | basilicum

15

→ *Extra toppings mogelijk voor meerprijs*

Dolci

ONZE SELECTIE AUTHENTIEK
HUISGEMAAKTE DESSERTS

TIRAMISÙ

een Italiaanse
klassieker

8

Panna Cotta

smaken | rood fruit,
caramel of chocolade

7

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

dessert op basis van koffie en room

7

Scroppino

citroensorbetijs
vodka | prosecco

7

KAASPLANK

verschillende soorten
Italiaanse kazen

8

🍷🍷 GELATO

2 bollen sorbetijs met vers fruit

7

🍷🍷 GELATO BAMBINO

1 bol sorbetijs met aardbeien

3