

PANUOZZO (hartig)

Panuzzo Cimarosa 11.5

Parmaham | cherry tomaten
gerookte provola kaas

Panuzzo Totò 11.5

Spianata (pittige salami)
gerookte provola kaas | rucola

Panuzzo Caruso 11.5

Mortadella | buffelmozzarella

Panuzzo Meluzzi 🌱 9

Gegrilde groenten | ricotta | oregano

Panuzzo Corrado 11.5

Gerookte zalm | rucola
rode ui | balsamico

Panuzzo Scarlatti 🌱 9.5

Gedroogde tomaat | aubergine
rucola | pijnboompitten
parmezaanse kaas

VASSOIO FORCHETTA

(om te delen | 2 personen)

Borrelplank van diverse soorten vlees,
vis en kaas van de dag, geserveerd met
verse salades en huisgemaakt brood.

35 voor 2 personen

🌱 ook vegetarisch te bestellen



**WE SERVEREN
LUNCH TUSSEN
12.00-15.00**

Daarna van harte welkom voor diner!

DOLCI (zoet)

Crostata 4.5

Taart van de dag

Cannoli 5

Gefrituurde deegrolletjes
gevuld met ricotta

Tiramisù 8

Een huisgemaakte
Italiaanse klassieker

Babà Napoletano 9

Cake | rum | slagroom | aardbeien

Pizza Nutella 7

Nutella | poedersuiker | aardbeien

Scroppino 7

Citroensorbetijs | vodka | prosecco

Delizia al Limone 17

Dé specialiteit van pasticceria
Sal de Riso aan de Amalfi kust.
Geserveerd met een huisgemaakte
Limoncello.

Soda

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

Vini

MOUSSEREND	
Prunotto Moscato d'Asti	6.9
Prosecco Canevel	7.9
ROSE	
Sangiovese La Grassa	4.9
Nero d'Avola	5.9
WITTE WIJN	
Chardonnay La Grassa	4.9
Pinot Grigio Masi	5.9
Verdicchio Umani Ronchi	6.9
RODE WIJN	
Sangiovese La Grassa	4.9
Primitivo Cantina Sava	5.9
Valpolicella Masi	6.9

Onze wijnen zijn ook per fles verkrijgbaar

Birra + Analcolica

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

Caffè e tè

Americano	3.5
Espresso	3
Espresso doppio	4
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3.5
Latte Macchiato	4
Corretto	5
Espresso met een scheutje drank	
La Via del té	3.5
Diverse smaken	
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 Sinaasappel Citroen	
Del professore	11
Gin monsieur	
Gin & Tonic Sinaasappel Jeneverbessen	



(dranken)

BEVANDEN

O

N

Z

ESSERE UNA BUONA

FORCHETTA*Italian Food*

E

B

B

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
-----------------	-----------



Deel je gerecht online!

forchetta_italian_food