

ANTIPASTI / PRZYSTAWKI

BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO E BURRATA . . . 37

MARMOLADA Z POMIDORÓW, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, RUKOLA, PESTO ALLA GENOVESE, PARMIGIANO REGGIANO

BRUSCHETTA CON FUNGHI . . . 33

MASCARPONE, TRUFLE, GRZYBY, KONFITURA Z CEBULI, ROZMARYN

TARTARE DI SALMONE . . . 52

ŁOSOŚ ATLANTYCKI, KAPARY, MAJONEZ LIMONKOWY, RZODKIEW, KAWIOR, CHIPS Z ŁOSOSIA, CEBULA

TARTARE DI MANZO . . . 54

POŁĘDWICA WOŁOWA, MAJONEZ TRUFLOWY, RZODKIEW, MUSZTARDA, CEBULA, KONFITOWANY CZOSNEK, CHIPS WARZYWNY

FRITO MISTO DI MARE . . . 69

KREWETKA, KAŁAMARNICA HUMBOLDTA, MAŁŻE, ŁOSOŚ, WARZYWA SEZONOWE, AIOLI Z SUSZONYMI POMIDORAMI, MIX SAŁAT

ANTIPASTI DI CARNE E FROMAGGIO (2os) . . . 70

4 RODZAJE WŁOSKICH WĘDLIN, 4 RODZAJE WŁOSKICH SERÓW, KARCZOCHY, OLIWKI, SUSZONE POMIDORY

ZUPPE / ZUPY

CREMA DI POMODORO . . . 29

POMIDORY SAN MARZANO, GRZANKI, BURRATA, SALSА VERDE

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE . . . 44

OWOCE MORZA, RYBA, POMIDOR, CZOSNEK, SELER NACIOWY, MASŁO, CEBULA

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI . . . 31

BOROWIKI, ŚMIETANKA, TRUFLE, GRZANKI

INSALATE / SAŁATKI

(PODAWANE Z PIECZYWEM WŁASNEGO WYPIEKU)

INSALATA CESARE . . . 30

SAŁATA RZYMSKA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, GRZANKI, PARMIGIANO REGGIANO, SOS CEZAR
- DODATKOWO KURCZAK +15 ZŁ,
- DODATKOWO KREWETKI +22 ZŁ

INSALATA MANZO . . . 51

SELEKCJA SAŁAT, GRILLOWANE WARZYWA, POŁĘDWICA WOŁOWA, VINEGRETTE, KARMELIZOWANE ORZECHY, PARMIGIANO REGGIANO

INSALATA DI BARBABIETOLE . . . 40

SELEKCJA SAŁAT, PIECZONY BURAK, OPALANY KOZI SER PLEŚNIOWY, PIKLOWANA RZODKIEW, PRAŻONE PESTKI

INSALATA DI CALAMARO CON AGRUMI GRIGLIATI . . . 56

SELEKCJA SAŁAT, GRILLOWANA CYKORIA, GRILLOWANE CYTRUSY, KAŁAMARNICA HUMBOLDTA, ORZECZ LASKOWY

SECONDI PIATTI / DANIA GŁÓWNE

BISTECCA DI MANZO . . . 129

DO WYBORU (250 G): POŁĘDWICA WOŁOWA, ROSTBEF SEZONOWANY LUB RIB-EYE SEZONOWANY.
WARZYWA GRILLOWANE, ZIEMNIAK PIECZONY LUB FRYTKI STEKOWE, SOS DEMI-GLACE, KONFITOWANY CZOSNEK, PIECZONE POMIDORKI.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA . . . 71

CIEŁĘCINA, PROSCIUTTO CRUDO, SZALWIA, BIAŁE WINO, PURÉE ZIEMNIACZANE Z TRUFLĄ, CUKINIA

FEGATO DI VITELLO . . . 61

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA, SOS DEMI-GLACE, KARMELIZOWANA CEBULA, MAŚLANE GNOCCHI

ANATRA . . . 69

FILET Z KACZKI, PIECZONY BATAT, CZERWONA KAPUSTA, SOS DEMI-GLACE, PURÉE Z PORZECZKI, PUDER Z PORZECZKI

POLLO ALLA MILANESE . . . 52

FILET Z KURCZAKA, PANIERKA PANKO, PARMEZAN, PURÉE ZIEMNIACZANE, PIECZONE POMIDORKI, SALSА VERDE, SAŁATA

PESCE E FRUTTI DI MARE
RYBY I OWOCE MORZA

LABRAKS CON SALSА VERDE . . . 74

OKOŃ MORSKI, PURÉE ZIEMNIACZANE Z PARMEZANEM, PIECZONE POMIDORKI, SALSА VERDE, SAŁATA, GRILLOWANA CYTRYNA

CALAMARO GRIGLIATO . . . 71

STEK Z KAŁAMARNICY HUMBOLDTA, SZPINAK, CZOSNEK, SALSА VERDE, PIECZONY ZIEMNIAK, GRILLOWANY KARCZOCH

GAMBERI CON 'NDUJA . . . 71

KREWETKI, CZOSNEK, 'NDUJA, BIAŁE WINO, CYTRYNA, POMIDORKI, PIETRUSZKA, MIX SAŁAT, PIECZYWO

COZZE . . . 56

MAŁŻE, PIECZONE POMIDORKI, CZOSNEK, CEBULA, CHILI, BIAŁE WINO, PIETRUSZKA

FORNO NERO
PROSECCO • CUCINA ITALIANA

PASTA E RISOTTO / MAKARONY I RISOTTO

AGLIO E OLIO . . . 34

CZOSNEK, CHILI, PIETRUSZKA KREWETKI +22 ZŁ

ALLA CARBONARA . . . 43

GUANCIALE, PECORINO ROMANO, ŻÓŁTKO, PIEPRZ

PENNE CON COZZE . . . 49

MAŁŻE, PIECZONE POMIDORKI, PIETRUSZKA, CHILLI, CZOSNEK, MASŁO, BIAŁE WINO

PENNE CON POLLO . . . 39

FILET Z KURCZAKA, SUSZONE POMIDORY, POMIDORY SAN MARZANO, CEBULA, CZOSNEK, CHILI, SZPINAK

TAGLIOLINI CON GAMBERI . . . 58

CZARNE TAGLIOLINI, KREWETKI, ZIELONY GROSZEK, CUKINIA, MASŁO, CYTRYNA

TAGLIOLINI CON FRUTTI DI MARE . . . 59

CZARNE TAGLIOLINI, KREWETKI, KAŁAMARNICE, MAŁŻE, PIECZONY POMIDOR, CUKINIA

GNOCCHI DI MANZO . . . 51

POŁĘDWICA WOŁOWA, GRZYBY LEŚNE, TRUFLE, SZPINAK, CEBULA, CZOSNEK, MASCARPONE

GNOCCHI DI FORMAGGIO DI CAPRA . . . 41

PIECZONE POMIDORKI, SZPINAK, PIETRUSZKA, CZOSNEK, CEBULA, CHILI, BIAŁE WINO, MASŁO

SPAGHETTI CON PISTACCHIO E BURRATA . . . 41

SPAGHETTI GROSSI, PISTACJE, CZOSNEK, BURRATA, PARMIGIANO REGGIANO, BAZYLIA, CYTRYNA

RAVIOLI CON ANATRA E PERA . . . 48

RAVIOLI Z KACZKĄ I GRUSZKA, MASŁO, KARMELIZOWANA GRUSZKA, PURÉE Z PORZECZKI, PUDER Z PORZECZKI

RISOTTO / RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI . . . 58







ARBORIO, GRZYBY LEŚNE, TRUFLE, MASCARPONE, PARMIGIANO, CZOSNEK, CEBULA, OLIWA TRUFLOWA

RISOTTO CON 'NDUJA E BURRATA . . . 58

ARBORIO, 'NDUJA, CZOSNEK, POMIDORY, BURRATA, PARMIGIANO REGGIANO, MASŁO

PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

PIZZA

MARCHERITA	33	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BAZYLIA, OLIWA		
CAPRICIOSA	42	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PIECZARKI, OLIWKI, KARCZOCHY, PROSCIUTTO COTTO		
SAPORITA	42	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, MASCARPONE, OREGANO		
BURRATA FRESCA	49	
POMIDORY SAN MARZANO, BURRATA, PIECZONE POMIDORKI, BAZYLIA, OLIWA, PESTO ALLA GENOVESE.		
DIAVOLA	43	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, PEPERONCINO, BAZYLIA		
AFFUMICATA	44	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, PIECZARKI, SCAMORZA, SPECK		
SCAMPI	49	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, KREWETKI, RUKOLA, PARMIGIANO REGGIANO		
CAMPAGNOLA	44	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, PIECZARKI, CEBULA, SPECK, POMIDORKI		
'NDUJA	43	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, 'NDUJA, PARMIGIANO REGGIANO, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, BAZYLIA		
BURRATA CON 'NDUJA	50	
POMIDORY SAN MARZANO, 'NDUJA, BURRATA, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI		
PANCETTA	43	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PANCETTA, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, SALSA VERDE		
PARMA	43	
POMIDORY SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO REGGIANO, RUKOLA, POMIDORKI		



PIZZE BIANCHE




SALMONE CON ANETO	49
PANNA, KAPARY, ŁOSOŚ WĘDZONY, CZERWONA CEBULA, KOPEREK	
FUNGI I SPINACI	41
PANNA, FIOR DI LATTE, GRZYBY LEŚNE, SZPINAK, CEBULA	
NERO	48
PANNA, FIOR DI LATTE, KREM Z CZARNEJ TRUFLI, GORGONZOLA, RUKOLA, POR, BRESAOLA	
MORTADELLA CON BURRATA I PISTACCHIO	45
PANNA, FIOR DI LATTE, PISTACJE, BURRATA, CZOSNEK, PIECZONE POMIDORKI	
QUATTRO FORMAGGI	43
PANNA, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, SCAMORZA, GORGONZOLA	
SALAME NAPOLI	45
PANNA, FIOR DI LATTE, KREM Z CZARNEJ TRUFLI, SALAME NAPOLI, RUKOLA, PARMIGIANO REGGIANO	

CALZONE

PICANTE	44	
MOZARELLA FIOR DI LATTE, 'NDUJA, GORGONZOLA, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, OREGANO, OLIWA CZOSNKOWA		
CALZONE COTTO	44	
POMIDORY SAN MARZANO, PIECZARKI, OLIWA CZOSNKOWA, OREGANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO		

ZAPYTAJ O LISTĘ ALERGENÓW OBSŁUGĘ

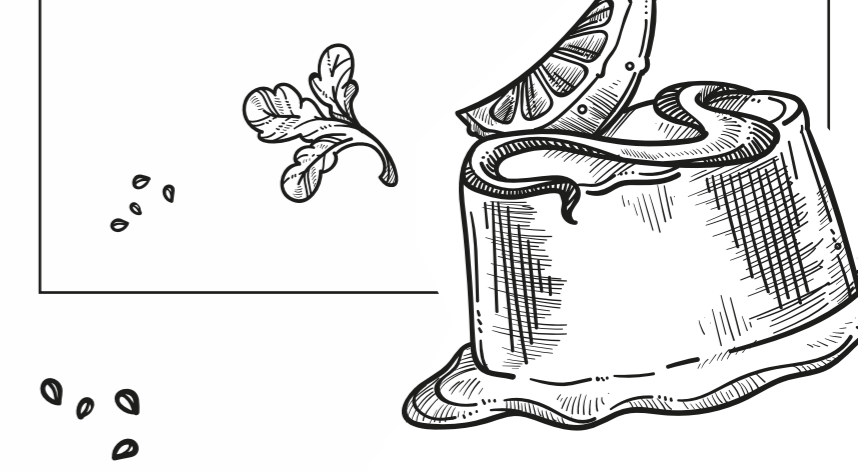
DODATKI

FOCACCIA	22	
OLIWA EXTRA VIRGIN, ZIOŁA		
PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	13	
MIX SAŁAT Z PESTKAMI	13	

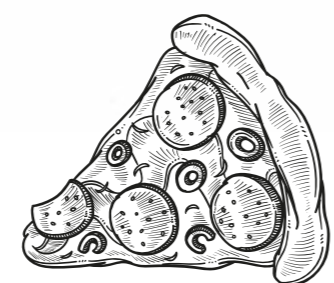
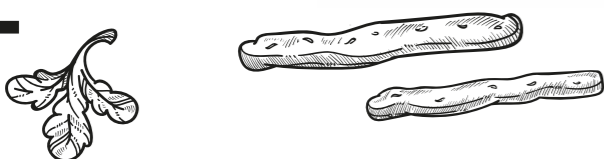


DOLCI / DESERY

TIRAMISÙ CON PISTACCHIO	27
MASCARPONE, JAJKO, PISTACJE, LIKIER PISTACJOWY, PUDER Z PISTACJI, SAVOIARDI	
BROWNIE CON LAMPONE	29
CZEKOLADA, LODY WANILIOWE, GORĄCE MALINY, MIĘTA, BIAŁA CZEKOLADA	
„PANNA COTTA”	26
PURÉE Z OWOCÓW LEŚNYCH, OWOCE, WANILIA, KARMELIZOWANA GRUSZKA	
TIRAMISÙ	28
MASCARPONE, JAJKO, SAVOIARDI, ESPRESSO, AMARETTO, KAKAO	



DESSERTY



GODZINY OTWARCIA: PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK 12.00-23.00 PIĄTEK - SOBOTA 12.00-24.00 NIEDZIELA 12.00-22.00

REZERWACJA: 726 808 408

WWW: WWW.FORNONERO.SZCZECIN.PL
 FORNONERO.SZCZECIN
 FORNONERO.SZCZECIN