

FÔRNO

DA CASA

Caponata ^V

MASSA DE PIZZA ESTUFADA ACOMPANHADA DE CAPONATA AO FORNO COM MOZZARELA DE BUFFALA GRATINADA

Steak Tartare ^{+ Fritas R\$ 7}

CARNE PICADA NA PONTA DA FACA, CEBOLA, PICLES, MOSTARDA, AZEITE, GEMA DE OVO CAPIRA, SAL E PIMENTA. ACOMPANHA PÃO DA CASA.

Devil's Fried Chicken

FRANGO FRITO CROCANTE E APIMENTADO.



Chilli Fries ^{new}

FRITAS DA CASA, CHILLI, CHEDDAR, SOURCREAM, CEBOLINHA E JALAPEÑO



Summer Salad ^V

MIX DE FOLHAS, LEGUMES BRASEADOS E QUEIJO DE CABRA TIPO "BOURSIN".

Parmigiana Tradicional

CONTRA-FILÉ EMPANADO E FRITO, FINALIZADO NO FORNO COM MOLHO DE TOMATE DA CASA E MOZZARELA DE BÚFALA. ACOMPANHA ARROZ E FRITAS.

Serve 2 pessoas

Tábua de Pastrami

PORÇÃO DE 100G

COXINHA

DE PASTRAMI.

SOBREMESAS

Pudim na latinha[®]

SIM, É O MESMO DO HOLY BURGER!

Salt Caramel ^{new}

MASSA DE PIZZA COBERTA COM DOCE DE LEITE E PITADAS DE SAL.

Banoffee

DOS NOSSOS AMIGOS DO @NANICABRASIL

Mousse

DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

SANDWICHES

Roastbeef Bagel

CREAMCHEESE DE CEBOLA, RÚCULA, ROASTBEEF FEITO AQUI, OVO FRITO E HONEY MUSTARD

Pastrami Sandwich

PÃO DE CAMPAGNA, PASTRAMI FEITO AQUI, MAIONESE DE MOSTARDA E PICLES DE PEPINO. ACOMPANHA FRITAS.

^{new} Peter Luger's

BURGER DE 200G (apenas no ponto da casa) COM QUEIJO COLBY NO PÃO DE BRIOCHE. ACOMPANHA BACON 150G E PICLES DA CASA.

^{new} Chilli Cheese Dog

PÃO, LINGUIÇA DA CASA, CHILLI, CHEDDAR, SOURCREAM, CEBOLINHA E PICLES DE JALAPEÑO



Hot Dog

PÃO, LINGUIÇA DA CASA LEVEMENTE APIMENTADA, MOSTARDA. ACOMPANHA FRITAS

PIZZAS

Calabreza

MOLHO DE TOMATE DA CASA, CALABRESA ARTESANAL CURADA E CEBOLA ROXA.

^V Margherita

MOLHO DE TOMATE DA CASA, SCAMORZA E MANJERICÃO.

^V 3 Formaggio

SCARMOZA, GRANA PADANO E GORGONZOLA DOCE.

^V Schiacciatta Caprese

"PIZZA AMASSADA", SCARMOZA, TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, BURRATA, GRANA PADANO E AZEITE.

Prosciutto

MOLHO DE TOMATE DA CASA, SCAMORZA, RÚCULA, PRESUNTO CRU, RASPAS DE LIMÃO E GRANA PADANO.

CERVEJAS

Heineken
LAGER

Praya
WITBIER

Brewdog
PUNK IPA

Tarantino German Pils
CLÁSSICA PILSEN DA ESCOLA ALEMÃ

Tarantino Miracle IPA
AMERICAN IPA AROMÁTICA E REFRESCANTE

Brooklyn
LAGER OU IPA
Consulte disponibilidade

ON TAP

Tarantino ZN Lager

IPA da casa

Brooklyn
IPA

Chopp Praya
WITBIER

CAFÉS

Nossos cafés são 100% arábica e blend especial para o Forno, contendo os variedades: Bourbon Amarelo e Catuai Vermelho, produzidos na Fazenda Santa Margarida, São Manuel, SP.

Espresso

Yankee

SOFT DRINKS

Refrigerantes
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO

Tonica 202

Ginger Ale 202

SUCOS
LIMONADA DA CASA

SUCO DE TOMATE
TEMPERADO NA CASA

Baer-Mate
CHÁ MATE GASEIFICADO ADOÇADO COM SUCO DE MAÇÃ

Cherry Coke
NOSSA VERSÃO CASEIRA

Expresso n' Tonic
NOSSO CAFÉ EXPRESSO, TONICA 202 E ESPUMA DE LIMÃO.
BEM REFRESCANTE.

Água Prata
NATURAL OU COM GÁS

Chá da casa

Cocktail sem álcool
Consulte nossos garçons

VINHOS

Amansado
Cabernet Sauvignon
VINHO TINTO SECO FINO.

Amansado
VINHO BRANCO SECO FINO.

Funcken Hausen
RED BLEND (Malbec, Bonarda, Syrah)
Garrafa 1L

Voi La
ROSE.

FÔRMO

DRINKS

OLD FASHIONED

WHISKEY WILD TURKEY 81, AÇUCAR, E ANGOSTURA.

SMOKED

BOURBON WHISKEY, VERMUTE, AMAROS E PEATED ISLAND WHISKY. ENCORPADO E DEFUMADO.

BOULEVARDIER

BOURBON WHISKEY, CARPANO CLÁSSICO E CAMPARI.

DRY MARTINI

GIN PLYMOUTH, VERMOUTH NOILLY PRAT E AZEITONA.

VESPER MARTINI

GIN PLYMOUTH, VINHO LILLE T, VODCA TIV, ANGOSTURA DE LARANJA, FINALIZADO COM TWIST DE LIMÃO SICILIANO.

THE ITALIANO IN SPAIN

CARPANO BIANCO, JEREZ, XAROPE DE AÇUCAR, ANGOSTURA CLÁSSICA E ANGOSTURA DE LARANJA.

THE PÁDUA

GIN AMAZONNI, CARPANO BIANO E APEROL.

NY SOUR

BOURBON WHISKEY, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇUCAR, BITTERS E VINHO TINTO

AVIATION

GIN AMAZONNI, LICOR DE VIOLETA, CONTREAU, SUCO DE LIMÃO TAITI, LICOR DE MARASCHINO E CLARA DE OVO.

FITZGERALD

GIN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, AÇUCAR E BITTERS.

BOURBON FIZZ

JACK DANIELS, GENGIBRE, AÇUCAR, TÔNICA E BITTERS.

MOSCOW MULE

VODCA, LIMÃO SICILIANO, GENGIBRE E CLARA DE OVO (OPCIONAL).

GINGER FOUNDATION

CONHAQUE FUNDADOR, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO TAITI, GINGER ALE E FINALIZADO COM MANJERICÃO.

MARIA FLOR

CACHAÇA, CYNAR, LICOR DE JABUTICADA, CONTREAU E SUCO DE LIMÃO.

BLOODY MARY/ RED SNAPPER

VODKA OU GIN, SUCO DE TOMATE ARTESANAL TEMPERADO, SUCO DE LIMÃO TAITI E PIMENTA.

AMARETO SOUR

JACK DANIELS, AMARETO DEL ORSO, SUCO DE LIMÃO TAITI, CLARA DE OVO E FINALIZADO COM NOZ MOSCADA RALADA.

NEGRONI

CLASSICO

GIN, VERMOUTH E AMARO. AMARGO E ENCORPADO.
FINALIZADO COM TWIST DE LARANJA.

COFFEE

GIN INFUSIONADO NO CAFÉ, VERMOUTH E AMARO.
FINALIZADO COM TWIST DE LARANJA.

JEREZ

GIN, VERMOUTH BRANCO, JEREZ FINO E AMARO.

COCOA 70

GIN INFUSIONADO NO CACAU 70%, VERMOUTH E
AMARO. DEFUMADO COM LENHA DE CAQUI, E
FINALIZADO COM LARANJA DESIDRATADA.

WHISKY

(NOSSOS TRAGOS)

JACK DANIELS

JAMESON

WILD TURKEY 81

OLD PARR

CHIVAS REGAL 18

ARDBERG

GIN TONICA

FORNO GT

GIN AMAZONNI, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA.

TANQUERAY

GIN, HIBISCO, GREAPFRUIT E TÔNICA.

BOMBAY

GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA.

HENDRICKS

GIN, PEPINO E TÔNICA.

PLYMOUTH

GIN, CARDAMOMO, LARANJA BAHIA E TÔNICA.

MONKEY 47 TONIC

GIN MONKEY 47, GREAPFRUIT, TÔNICA, TWIST DE
LIMÃO SICILIANO E ANGOSTURA DE LARANJA.

LICOR

ESPRESSO 43

CAFÉ ESPRESSO COM UMA DOSE DE
LICOR 43 E GELO.

SPRITZ

APEROL, CAMPARI OU LUCANO

LILLET TONIC

LILLET CAMPARI TONIC



/FORNO_SP