

# FÔRMO

MADE IN  
DOWNTOWN

## ENTRADAS

**NOVO ONIGUIRI.** Arroz japonês, pastrami, maionese, la-yu (óleo de gergelim torrado e tōgarashi) sunomono, tarê, cebolinha e nori. 2 unidades. 55 🍴

**VEGIE FAKE CHICKEN FLOWER.** Couve-flor empanada, coberta de molho picante. Acompanha salsão, cenoura e maionese de dill. 60

**VEGIE BERINJELA FRIES.** Palitos de berinjela empanados e fritos, com tempero especial da casa, mel e maionese de dill. 50

**PASTRAMI FRIES.** Fritas, sour cream, pastrami desfiado, maionese de Sriracha, páprica e gema de ovo. 60

**COXINHA DE PASTRAMI.** Coxinha de pastrami desfiado com creme de queijo, maionese de Sriracha e Grana Padano. 4 unidades. 50



## PRATOS

**NOVO PARMEGIANA.** Filé mignon a milanesa coberto com molho, gratinado com mussarela e queijo Tulha. Somente ao ponto da casa. Acompanha arroz e fritas. Escolha seu molho, branco ou vermelho. 95

**PASTRAMI DOMBURI.** Arroz japonês, pastrami de cordeiro, sunomono, nori, ajitama, naruto mahi, maionese, tarê e wakame. 85

**NOVO GNOCCHI DA DONA CIDINHA.** Gnocchi de batata recheado com gorgonzola e mozzarella, molho especial, requeijão cremoso, pedaços de bacon e Grana Padano ralado. 120

**NOVO PAPARDELLE RECHEADO.** Papardelle de massa recheada com porco cremoso, caldo de carne com redução de maçã, pickles de maçã verde, queijo Boursin e espinafre crispy. 75

**NOVO TORTELLI A LA VODKA.** Massa recheada com ricota, espinafre e nozes, molho à base de tomate, vodka, creme de leite fresco e pimenta calabresa. 75 🍴

**NOVO CAESAR SALAD.** Alface romana, filet de frango grelhado, crouton, Grana Padano e molho caesar. 70

**STEAK AU POIVRE.** Filet mignon de 200g selado com crosta de pimenta preta, molho au poivre e fritas. Somente ao ponto da casa. 98 🍴

**CARBONARA.** Spaghetti, gema de ovo, pimenta preta, Grana Padano e bacon. 85

**STEAK TARTARE.** Carne picada na ponta da faca, cebola frita, pickles, mostarda, azeite, gema de ovo, sal e pimenta. Acompanha salada fresca ou fritas. 78

## SANDWICHES & BURGERS

**NOVO LOX.** Massa de pizza frita, salmão defumado, cream cheese, dill, cebola roxa e molho de mostarda e alcaparra. 68

**KATSU SANDO.** Copa lombo empanada, maionese, repolho, tonkatsu, Sriracha e mostarda ancienne. Acompanha nori fries. 65 🍴

**BURGER AU POIVRE.** Burger 200g com crosta de pimenta preta, cebola frita e molho au poivre no pão de brioche. Somente ao ponto da casa. 75 🍴

**DELI DELI.** Burger de 200g e queijo cheddar, pastrami desfiado, pickles e maionese de dill no brioche. Somente ao ponto da casa. Acompanha fritas. 75

**PASTRAMI SANDWICH.** Pão de campagna, pastrami feito aqui, maionese de dill e pickles de pepino. Acompanha fritas. 110

**HALF PASTRAMI SANDWICH.** Meio pão de campagna, pastrami feito aqui, maionese de dill e pickles de pepino. Acompanha fritas. 65

## PIZZAS

**NOVO PINEAPPLE EXPRESS.** Molho de tomate, mozzarella, porco defumado, abacaxi, jalapeño e barbecue. 69 🍴

**NOVO FCK'N FRESH.** Salmão defumado, cream cheese, cebola roxa, dill, redução de balsâmico e raspas de limão. 90

**ORIGAMI.** Mostarda L'Ancienne na base, mozzarella, parmesão, pastrami, cebola roxa caramelizada, nozes, passas, dill e mel picante. 92 🍴

**VEGIE 5 FORMAGGIO.** Molho de tomate, mozzarella, Grana Padano, Tulha, cheddar e requeijão com jalapeño ou sem jalapeño. 75

**VEGIE PESTO CAPRESE.** Pizza com pesto de manjeriço, tomate confitado, stracciatella, basilico e tapenade de azeitona preta. 82

**CALABRESA.** Pizza com molho de tomate, calabresa artesanal curada, mozzarella e cebola roxa. 70

**VEGIE MARGHERITA.** Pizza com molho de tomate, mozzarella e manjeriço. 58

**VEGIE ZUCCHINI.** Molho de tomate, abobrinha, Boursin, alho, lâminas de amêndoa e parmesão. 77



## SOFT DRINKS

### FANTA GUARANÁ.

Original ou sem açúcar. 12

### COCA-COLA.

Original ou sem açúcar. 12

### SPRITE.

Original ou sem açúcar. 12

### MONSTER.

Mango Loco. 15

### CHERRY COKE.

Nossa versão. 17

### PINK LEMONADE. 15

### YUZU LEMONADE.

Limonada com yuzu e pepino. 20

### SUCO NATURAL. 18

### BAER-MATE. 18

### CHÁ DA CASA.

Mate, mel, limão e gengibre. 15

### GINGER LEMON PIE.

Suco de limão, gengibre e espuma de gengibre. 17

### CAFÉ NESPRESSO.

Ristretto, Leggero, Organico e Descafeinado. 9

### TÔNICA SCHWEPPE.

Original ou sem açúcar. 12

### ÁGUA.

Com ou sem gás. 8

### BRABA.

Água com gás lupulada. 12



## VINHOS

### TINTOS, BRANCOS E ROSÉS.

Consulte nossos rótulos.

## CERVEJAS

### FÔRNO LAGER. 355ml. 22

### HOLY IPA. 355ml. 26

### HEINEKEN. Lager - Longneck. 18

### HEINEKEN ULTIMATE. Premium Lager - Longneck. 18

### HEINEKEN 0,0. Longneck. 18

### BLUE MOON. Witbier - Longneck. 29

### LAGUNITAS. Califórnia IPA - Longneck. 29

### LAGUNITAS DAYTIME. Session IPA. 355ml. 24

### EISENBAHN. Longneck. 14

### EISENBAHN UNFILTERED. Longneck. 17

### SIDRA ÇÃ. 355ml. 21

## SOBREMESAS

### MOUSSE DE CHOCOLATE.

Mousse de chocolate amargo, chocolate e crispy de caramelo salgado. 40

### PUDIM NA LATINHA®. 36

**BOLO DE CHOCOLATE.** Bolo de chocolate, com ganache de chocolate meio amargo e uma bola de sorvete de creme. 40

**APPLE PIE.** Tortinha de maçã com sorvete, caramelo toffee e crumble. 40

# FÔRNO COCKTAILS

## AUTORAIS

**JARDÍN DE INVIERNO.** Xarope de abacaxi com manjeriçã, suco de limã, vodka de vanilla, Cointreau e Gin. Doce e fácil de beber. 49

**MELON MOOD.** Crítico e adocicado. Xarope de melã, suco de limã, Aperitivo de ervas e raízes e vodka. 42

**VERANITO.** Xarope de abacaxi com manjeriçã, suco de limã, Cointreau, fernet e gin. Levemente adocicado e com um toque de fernet no retrogosto. 51

**COSMOPOLITAN FÔRNO.** Vodka, Cointreau, suco de limã e essência pink lemonade. Cítrico e refrescante. 45

**CAFÉ CONHAQUE.** Conhaque, café Nespresso, licor, açúcar, clara e raspas de noz moscada. Amadeirado, aveludado, adocicado. 42

**KYUURI SHIO.** Sake azuma, manjeriçã basilico, suco de pepino, açúcar, suco de limã e borda de flor de sal. Herbal, leve e um toque salgado. 46

**VANILLA FLOWER.** Absolut Vanilla, aperitivo de ervas e raízes, suco de limã, suco de laranja, xarope de açúcar e clara. Cítrico e adocicado. 45

**SCOTCH BOURBON PEAR.** Ballantines Bourbon, purê de pera, Amaretto e limã. Cítrico, doce e amadeirado. 47

**ACAYÚ.** Cachaça envelhecida, suco de caju fresco, Amaro, açúcar e vermute de caju. Refrescante, amadeirado. 41

**WHISKEY MANGO.** Whiskey, Cointreau, xarope de manga, suco de limã, angostura e noz moscada. Aromático, frutado e refrescante. 49

**WHISKEY GINGER.** Whiskey, Cointreau, limã, açúcar, angostura, suco de gengibre e água com gás. Suave, adocicado, refrescante. 48

**BASILIC.** Gin, suco de limã, açúcar e manjeriçã basilico. Herbal, refrescante. 48

**WASABI SOUR.** Gin da casa, suco de limã, tomilho, wasabi e xarope de açúcar. Sabor terroso, cítrico e suave. 48

**WATERMELON SPRITZ.** Amargo, adocicado e refrescante. Xarope de melancia, suco de limã, Campari, gin e refrigerante de limã. 48

**KIRO +18.** Whiskey, xarope de kiro, suco de limã, xarope de açúcar e pimenta preta. Cítrico, refrescante e levemente picante. 45

**NEGRONI DE DAMASCO.** Tradicional negroni com gin de damasco seco, mais leve no paladar, amargo e adocicado. 52

## CLÁSSICOS

Não achou seu drink favorito? Consulte nosso chef de bar ou os garçons.

**NEGRONI.** Clássico. Gin Beefeater, vermute e Campari. 47

**BLOOD MARY.** Clássico, tempero do chef. Com vodka, gin ou tequila. Suco de tomate temperado da casa. Adicional de pastrami. 5

**CARAJILLO.** Licor 43 e Nespresso, uma doçura intensa com o amargor do café em perfeita harmonia. 42

**FÔRNO SPRITZ.** Amargo e refrescante. Aperitivo de ervas e raízes, espumante e água com gás. 42

**FITZGERALD.** Floral e crítico. Xarope de açúcar, suco de limã, gin e angostura. 42

**NEGRONI OF COFFEE.** Gin, Campari e Vermouth com um Nespresso, o amargor do tradicional Negroni, com a presença do café. 50



# FÔRMO VINHOS

## BRANCOS

### VINÍCOLA URBANA - LARANJA

*Estrutura, taninos leves e notas de frutas secas. Ao final ele é persistente, mas fresco.* 176

### VINÍCOLA URBANA - PILAR

*Acidez pronunciada muito bem acompanhada de frutas maduras, sabores vegetais e herbáceos, mineralidade e frescor bem pronunciados.* 330

### ROBOREDO

*Português, fresco e equilibrado, muito versátil para harmonizações.* 210

### VINÍCOLA URBANA - BRANCO - TAÇA 150ML

*Apresenta notas de frutas amarelas maduras que se integram com frutas cítricas por sua acidez presente, uma combinação de frescor e mineralidade com final longo e elegante.* 35

## ROSÉ

### BEYRA.

*Leve, aromático e refrescante, ideal para entradas e pratos leves.* 150

## TINTOS

### CASTELO D'ALBA

*Português do Douro, com bom corpo, taninos macios e perfil gastronômico. Versátil e fácil de harmonizar com massas, carnes e pratos mediterrâneos.* 170

### CHIANTI GIBELLO

*Italiano clássico, elegante e gastronômico, ótimo para massas e carnes.* 175

### HACIENDA MONTECORTO

*Espanhol macio e de bom corpo, fácil de agradar e harmonizar.* 200

### VINÍCOLA URBANA - CARBONICA

*Encorpado com notas frutadas e florais, sabor de cereja madura com leve toque terroso como cogumelos frescos.* 176

### VINÍCOLA URBANA - JOVEM TINTO - TAÇA 150ML

*Notas de frutas vermelhas frescas com toque terroso, especiarias doces e levemente herbáceas.* 35

