



Forno Italia

ANTIPASTI


FOCACCIA 18,-
rozmaryn, sól morska, oliwa extra vergine

BRUSCHETTA ITALIANA 24,-
pomidory, oliwa extra vergine, bazylia, oregano

FORMAGGI 43,-
selekcja włoskich serów podawanych z focaccią

SALUMI 43,-
selekcja włoskich wędlin podawanych z focaccią

ANTIPASTO 43,-
selekcja włoskich specjałów podawanych z focaccią

GAMBERETTI  44,-
krewetki z pieca na maśle, czosnek, chili, pietruszka, podawane z pieczywem własnego wypieku

TARTAR 48,-
tatar wołowy z włoskimi dodatkami, podawany z pieczywem własnego wypieku

FRITTO MISTO 49,-
smażone krewetki, kalmary, mule, warzywa podawane z sosem majonezowym na bazie kaparów, czosnku i anchois

ZUPPE

KREM POMIDOROWY 25,-
pomidory pelati, włoszczyzna, mozzarella, oliwa czosnkowa

ZUPA SEZONOWA
prosimy zapytać obsługę

INSALATE

CAPRESE 40,-
mozzarella, pomidory sezonowe, rukola, bazylia, focaccia

PERA 40,-
rukola, gruszka, orzechy włoskie, gorgonzola, sos musztardowo - miodowy, grissini

BARBABIETOLA 40,-
grillowany kozi ser, rukola, glazurowany burak, owoc granatu, malinowy vinegret

BURRATA 45,-
rukola, burrata, coppa, brzoskwinia, pistacja, oliwa extra vergine

POLLO 45,-
kurczak sous vide, sałata rzymska, sos majonezowy na bazie kaparów, czosnku i anchois, pomidorki koktajlowe, grzanki, chrupiący speck, parmezan

PRIMI

POMODORO 32,-
spaghetti, sos pomidorowy,
parmezan

AGLIO E OLIO  34,-
spaghetti, czosnek, chili, natka
pietruszki, oliwa extra vergine

CARBONARA 43,-
spaghetti, guanciale, żółtko, czarny
pieprz, pecorino romano, parmezan

BOLOGNESE 39,-
spaghetti, mięso wieprzowo-wołowe,
sos pomidorowy, warzywa,
parmezan, natka pietruszki


GNOCCHI NDUJA  44,-
gnocchi, nduja, gorgonzola,
śmietanka, parmezan

GNOCCHI PARMA 48,-
gnocchi, szynka parmeńska, parmezan,
śmietanka, orzechy nerkowca, rozmaryn

RISOTTO BOSCO 48,-
arborio, borowik, masło, parmezan,
natka pietruszki

RAVIOLI AL FUNGHI 49,-
ravioli truflowe, borowik, śmietanka,
orzechy laskowe, parmezan


VONGOLE 54,-
spaghetti, vongole, czosnek, chili,
natka pietruszki, masło, wino

GAMBERO  58,-
spaghetti, krewetki, fenkuł, czosnek,
chili, masło, pomidorki koktajlowe,
natka pietruszki, wino

RAVIOLI SEZONOWE
prosimy zapytać obsługę


SECONDI

TOSCANO 44,-
kurczak, cukinia, por, pieczarki,
pomidory półsuszone, sos
śmietanowo- parmezanowy,
pieczywo

COTOLETTA  57,-
kotlet cielęcy w panierce z bułki
tartej i parmezanu, smażone
ziemniaki, sałatka włoska, cytryna

ORATA  72,-
dorada z pieca, smażone ziemniaki,
sałatka włoska

ANATRA 72,-
pierś kaczki sous vide, sos wiśniowy,
grillowane warzywa

TAGLIATA DI MANZO  78,-
stek z antrykotu argentyńskiego,
serwowany we włoskim stylu z rukolą,
parmezanem, pomidorkami cherry i
oliwą extra vergine

PINSA ROMANA

PERA 48,-
mozzarella, karmelizowana gruszka,
gorgonzola, szynka parmeńska, krem
balsamiczny

MANZO 48,-
sos pomidorowy, mozzarella, konfitura
cebulowa, carpaccio wołowe, rukola,
pomidorki koktajlowe, parmezan

SALMONE 48,-
mozzarella, wędzony łosoś, ricotta,
cukinia, rukola

PIZZA CLASSICA

MARINARA	28,-
polpa pomidorowa, czosnek, oliwa extra vergine, oregano	
MARGHERITA	30,-
polpa pomidorowa, mozzarella, bazylia, oliwa extra vergine	
COTTO	37,-
polpa pomidorowa, mozzarella, szynka cotto	
SALAME PICCANTE 	39,-
popla pomidorowa, mozzarella, salami pikantne, papryka jalapeno	
SALAME E RUCOLA	42,-
polpa pomidorowa, mozzarella, salami napoli, pomidory cherry, rukola	
TONNO	42,-
polpa pomidorowa, mozzarella, tuńczyk, czarne oliwki, czerwona cebula, oliwa extra vergine	
CAPRICCIOSA	45,-
polpa pomidorowa, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, oliwki czarne, karczochy	
QUATTRO STAGIONI	48,-
pola pomidorowa, mozzarella, mieszanka włoskich grzybów, oliwki taggiasche, szynka cotto, karczochy	
PARMA	52,-
polpa pomidorowa, mozzarella, szynka parmeńska, pomidory cherry, parmezan, rukola	
GAMBERO PICCANTE 	58,-
polpa pomidorowa, mozzarella, cukinia, krewetka, nduja, czosnek, natka pietruszki	



Forno Italia

PIZZA BIANCA

BUFALINA	38,-
mozzarella di bufala, pomidory cherry, oliwa extra vergine, bazylia	
COTTO E SPINACI	43,-
mozzarella, śmietanka, szynka cotto, szpinak, pieczarki, czarny pieprz	
NAPOLETANA	44,-
mozzarella, salsiccia, friarielli, oliwa extra vergine	
QUATTRO FORMAGGI	47,-
mozzarella, wędzony ser provola, gorgonzola, parmezan	
PANCETTA	48,-
mozzarella, pancetta, cebula czerwona, żółte pomidory cherry, śmietanka	
PERA E PROSCIUTTO	54,-
mozzarella, karmelizowana gruszka, gorgonzola, szynka parmeńska, krem balsamiczny	
MORTADELLA	54,-
mozzarella, mortadella, burrata, pesto pistacjowe, kruszone pistacje, oliwa extra vergine	

PIZZA VEGETARIANA

NAPOLI	39,-
polpa pomidorowa, anchois, kapary, czosnek, oregano	
CARCIOFI E POMODORO	41,-
polpa pomidorowa, mozzarella, karczoch, pomidor półsłuszny	
VEGETARIANO	41,-
polpa pomidorowa, mozzarella, grillowane warzywa z pieca, karczoch, oregano, oliwa extra vergine	
FUNGHI	49,-
polpa pomidorowa, mozzarella, wędzony ser provola, mieszanka włoskich grzybów, tymianek	

PIZZA SPECIALI

MARGHERITA D.O.P	45,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, parmezan, pomidory confit, oliwa extra vergine	
BUFALA E POMODORO	49,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, pomidory cherry confit, oliwki taggiasche	
BOSCO	49,-
krem grzybowy, chrupiący speck, crumble z czarnych oliwek, wędzony ser provola, żółte pomidory cherry	
CRUDO	52,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, szynka parmeńska	
SICILIANA	55,-
wędzony ser provola, coppa, borowik, oliwki taggiasche, rukola, pecorino romano, oliwa truflowa	
BURRATA	56,-
polpa pomidorowa, mozzarella, szynka parmeńska, żółte pomidory cherry, burrata, bazylija	
NDUJA 	60,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, nduja, salami napoli, pomidory cherry	

PALA

MARGHERITA DI BUFALA	80,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, bazylija, oliwa extra vergine	
SALAME RICOTTA	90,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, salami napoli, oliwki taggiasche, ricotta	
CAPRICCIOSA	100,-
polpa pomidorowa, mozzarella, karczochy, czarne oliwki, szynka cotto, pieczarki	
PARMA	110,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, rukola, pomidory cherry, szynka parmeńska, parmezan	
NDUJA 	110,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, nduja, gorgonzola, pomidor żółty, rukola	

DODATKOWE SKŁADNIKI

CLASSICA

Dodatkowe warzywa	8,-
Dodatkowa wędlina	10,-
Dodatkowy ser	10,-
Mozzarella di bufala	15,-
Mozzarella burrata	20,-
Krewetki tygrysie	24,-

PALA

Dodatkowe warzywa	9,-
Dodatkowa wędlina	12,-
Dodatkowy ser	12,-

DOLCI

Ciasta z naszej pracowni
prosimy zapytać obsługę

BEVANDE FREDDE



0,25l 10,-



0,33l / 0,75l 8/15,-



0,25l 10,-

cytryna z trawą cytrynową,
brzoskwinia z hibiskusem



0,25l 10,-

pomarańcza, jabłko, multiwitamina,
grejfrut

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

0,2l/0,4l 16/20,-



WŁOSKA WODA PREMIUM

0,45/0,7l 12/16,-

BEVANDE CALDE

ESPRESSO/DOPPIO	10/12,-
AMERICANO	10,-
CAPPUCCINO	15,-
LATTE MACCHIATO	15,-
HERBATA	16,-

BIRRA

BIRRA MORETTI lane 0,33 l	16,-
ŻYWIEC lane 0,5 l	18,-
ŻYWIEC BIAŁE lane 0,33 l	20,-
ŻYWIEC 0% butelka 0,33 l	14,-
HEINEKEN butelka 0,33 l	14,-
WARKA RADLER 0% butelka 0,5 l	16,-
ŻYWIEC BIAŁE 0% butelka 0,5 l	20,-
DESPERADOS butelka 0,4 l	16,-
ŻYWIEC PORTER butelka 0,5 l	16,-
ŻYWIEC IPA butelka 0,5 l	18,-
PAULANER butelka 0,5 l	22,-



BIRRA ARTIGIANALI

NA BALI Pszeniczne	20,-
POD CHMURKĄ Australian Pilsner	20,-
GRUBA RYBA Apa	20,-
KRAFT SEZONOWY prosimy zapytać obsługę	20,-

VINI BIANCHI

WINO DOMU kieliszek/0,25L/0,5L	18/35/55,-
PROSECCO	18/90,-
 aromaty białych owoców	
 gładkie, rześkie, musujące	
TERRE FORTI - TREBBIANO,	75,-
MALVASIA, MOSCATO	
 nuty kwiatowe, akcenty soczystej brzoskwini i moreli	
 świeże, słodkie, kwaśne	
CATARRATTO	80,-
 kwiatowe i owocowe, głównie brzoskwini	
 lekkie, ze zbilansowaną kwasowością	
PINOT GRIGIO	90,-
 kwiaty i jaśmin, na ziołowej bazie	
 świeże, harmonijne	
CORTESE, Piemonte	90,-
 owoce z nutą kwiatów i brzoskwiń	
 pikantne, harmonijne i orzeźwiające	
PECORINO	95,-
 żółte kwiaty, z akcentami ziół: tymianku, mięty, lukrecji	
 zrównoważone i świeże	
FIANO-GRECO	95,-
 nuty kwiatowe z aromatami egzotycznych owoców	
 aromatyczne, pełne i odważne	
TRAMINER	100,-
 bukiet kwiatowy z elementami akacji i miodu	
 intensywne i zmysłowe	
LUGANA	180,-
 kwiatowo-trawiaste, żółte owoce z nutami gruszki i żółtego jabłka	
 lekko pikantne i zrównoważone z dobrą kwasowością	

VINI ROSATI

PROSECCO MILLESIMATO	100,-
ROSE BRUT	
 owocowy bukiet, maliny	
 dobrze wyważone, miękkie, musujące	

VINI ROSSI

WINO DOMU kieliszek/0,25L/0,5L	18/35/55,-
TERRE FORTI -	70,-
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE	
 nuty jeżyny i czereśni, dojrzałe wiśnie z odrobiną pikantności	
 świeże z odpowiednią kwasowością	
NERO D'AVOLA	90,-
 czerwone owoce z akcentem jagody	
 miękkie, zrównoważone z delikatną taniną	
SANGIOVESE	90,-
 akcenty owocowe czereśni i jeżyny	
 o zrównoważonej kwasowości, lekko pikantne	
PINOT NERO	100,-
 aromat czarnej porzeczki i jagody z nutami wanilii	
 wytrawne, eleganckie i harmonijne	
ALTROPASSO, MERLOT &	100,-
CABERNE SAUVIGNON	
 kremowe nuty jeżyn z balsamicznym tonem drewna dębowego	
 eleganckie, o silnej strukturze	
PRIMITIVO	120,-
 aromat dojrzałych owoców, suszonych śliwek, tytoniu i wanilii	
 obfite z jedwabistymi taninami i słodkim finiszem	
BARBERA	120,-
 bukiet dojrzałych owoców, wiśni w alkoholu, przyprawy korzenne	
 świeże i wyraźne, elegancko zrównoważone	
VALPOLICELLA CLASSICO	120,-
 aromat dojrzałych wiśni i czarnych jagód	
 owocowe, gładkie, wyraźne	
VALPOLICELLA SUPERIORE	150,-
RIPASSO	
 dojrzałe czerwone owoce z nutami przypraw i kawy	
 intensywne o doskonałej kwasowości	
AMARONE	200,-
 bukiet czerwonych owoców z akcentem śliwki	
 aksamitne, otulające, pikantne	

COCKTAILS

HUGO SPRITZ prosecco, <i>delice</i> ^{WOBRA} syrop z czarnego bzu, cytryna, mięta, lód	32,-
APEROL SPRITZ prosecco, aperol, <i>delice</i> ^{WOBRA} pomarańcza, lód	32,-
LIMONCELLO SPRITZ limoncello, prosecco, cytryna, <i>delice</i> ^{WOBRA} lód	32,-
ROSATO SPRITZ sprissetto eden, prosecco, syrop z czarnego bzu, truskawka, płatki róż, lód	32,-
GARIBALDI bitter, świeżo wyciskany sok pomarańczowy, lód	32,-
LIMONCELLO FRAGOLA wódka, limoncello, syrop truskawkowo-bazyliowy, sok z cytryny, lód	32,-
SICILIANO gin ambrosia sicily, <i>delice</i> ^{WOBRA} sok z cytryny, syrop cukrowy, pomarańcza, lód	32,-
CAFFÈ ROMANO limoncello, ^{WOBRA} KINLEY, espresso, cytryna, lód	32,-
SBAGLIATO bitter, wermut, prosecco, pomarańcza, lód	32,-
AMALFI SOUR limoncello, amaretto, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało	34,-
NEGRONI gin, bitter, wermut, pomarańcza, lód	34,-
PISTACCHIO SOUR likier pistacjowy, wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało	36,-

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

HUGO SPRITZ bezalkoholowe prosecco, <i>delice</i> ^{WOBRA} syrop z czarnego bzu, cytryna, mięta, lód	30,-
APEROL SPRITZ bezalkoholowe prosecco, <i>delice</i> ^{WOBRA} syrop bitter, pomarańcza, lód	30,-
LIMONCELLO SPRITZ bezalkoholowe limoncello, <i>delice</i> ^{WOBRA} bezalkoholowe prosecco, cytryna, lód	30,-
LIMONCELLO FRAGOLA bezalkoholowe limoncello, syrop truskawkowo-bazyliowy, ^{WOBRA} KINLEY, sok z cytryny, lód	30,-
GARIBALDI syrop bitter, świeżo wyciskany sok pomarańczowy, lód	30,-

ALCOOL

VODKA OSTOYA 0.5L	150,-
GRAPPA 20ML	25,-
ZESTAW DEGUSTACYJNY FLIGHT szlachetne długo leżakujące grappy  LE DICIOTTO LUNE, GIARE AMARONE, LA TRENTINA MORBIDA , o wyjątkowych nutach smakowych 3 x 20ML	65,-
GIN GILLO 40ML	20,-
GIN SICILY EDITION 40ML	25,-

LIQUORE

LIQUORE DI PISTACCHIO 40ML		28,-
LIQUORE DI MELONE 40ML		25,-
AMARO AL CARCIOFO 40ML		25,-
MIRTO 40ML		25,-
CORDIAL CAFFÈ 40ML		25,-
LIMONCELLO 40ML		20,-

WHISKY SINGLE MALT

GLENMORANGIE 10YO 40ML/0,7L	34/380,-
GLENFIDDICH 15YO 40ML/0,7L	37/420,-
MACALLAN 12YO 40ML/0,7L	41/470,-

WHISKY BLENDED

JAMESON 40ML/0,7L	22/240,-
TULLAMORE 40ML/0,7L	22/240,-
CHIVAS REGAL 40ML/0,7L	25/280,-




Forno Italia

LISTA ALERGENÓW JEST DOSTĘPNA
U OBSŁUGI

DO DAŃ NA WYNOS DOLICZONA JEST
OPŁATA 2,80 PLN ZA OPAKOWANIE

PRZY REZERWACJI OD 10 OSÓB
DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ DO
RACHUNKU W WYSOKOŚCI 10%

ZACHĘCAMY DO UDOSTĘPNIANIA
RELACJI Z OZNACZENIEM
 FORNOITALIA_POZNAN