



Forno Italia

COLAZIONE

SZAKSZUKA PO WŁOSKU 33,-

na bazie trzech jaj, połączenie gorgonzoli z pikantną ndują, do tego polpa pomidorowa, pomidorki cherry, odrobina masła oraz parmezan, podawana z pieczywem własnego wypieku

SZAKSZUKA FRIARELLI 33,-

na bazie trzech jaj, polpa pomidorowa z kozim serem, friarielli, pomidorki cherry, a to wszystko pod świeżym oregano i rukolą, podawna z pieczywam własnego wypieku

SZAKSZUKA SALSICCIA 33,-

na bazie trzech jaj, łącząca intensywny smak włoskiej salsicci z delikatnością mozzarelli, wzbogacona o polpę pomidorową, całość delikatnie posypana parmezanem, podawana z pieczywem własnego wypieku

JEJECZNICA 30,-

połączenie trzech jajek, szynki parmeńskiej, parmezanu i lekkiej śmietanki, zyskuje dodatkowy smak i świeżość dzięki serwowanej obok sałatce na rukoli z pomidorkami cherry, podawana z pieczywem własnego wypieku i masłem

PANE

Włoskie kanapki na pieczywie własnego wypieku

POLLO 28,-

kurczak, pyszny sos majonezowy na bazie kaparów i anchois, do tego grillowany pomidor półsuchony, pomidorki cherry i rukola

PARMA 32,-

soczyste pomidory, szynka parmeńska, parmezan, a to wszystko pod rukolą

COTTO 28,-

klasyczne połączenie szynki cotto i mozzarelli

CAPRESE 27,-

soczyste pomidorki, mozzarella oraz pesto bazyliowe

MORTADELLA 32,-

mortadella, pesto bazyliowe, rukola, burrata

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

ANTIPASTI

FOCACCIA rozmaryn, sól morską, oliwa extra vergine	20,-
BRUSCHETTA ITALIANA pomidory, oliwa extra vergine, bazylią, oregano	25,-
FORMAGGI selekcja włoskich serów podawanych z focaccią	46,-
SALUMI selekcja włoskich wędlin podawanych z focaccią	46,-
ANTIPASTO selekcja włoskich specjałów podawanych z focaccią	46,-
GAMBERETTI  krewetki z pieca na maśle, czosnek, chili, pietruszka, podawane z pieczywem własnego wypieku	48,-
TARTAR SALMONE tatar z łososia z włoskimi dodatkami, podawany z pieczywem własnego wypieku	48,-
TARTAR tatar wołowy z włoskimi dodatkami, jajko, podawany z pieczywem własnego wypieku	49,-

ZUPPE

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

PRIMI

POMODORO spaghetti, sos pomidorowy, parmezan	32,-
AGLIO E OLIO  spaghetti, czosnek, chili, natka pietruszki, oliwa extra vergine	34,-
CARBONARA spaghetti, guanciale, żółtko, czarny pieprz, pecorino romano, parmezan	43,-
BOLOGNESE spaghetti, mięso wieprzowo-wołowe, sos pomidorowy, warzywa, parmezan, natka pietruszki	43,-
GNOCCHI NDUJA  gnocchi, nduja, gorgonzola, śmietanka, parmezan	44,-
GNOCCHI PARMA gnocchi, szynka parmeńska, parmezan, śmietanka, orzechy nerkowca, rozmaryn	48,-
RISOTTO BOSCO arborio, borowik, masło, parmezan, natka pietruszki	48,-
RAVIOLI AL FUNGHI ravioli trufłowe, borowik, śmietanka, orzechy laskowe, parmezan	49,-
GAMBERO  spaghetti, krewetki, fenkuł, czosnek, chili, masło, pomidorki koktajlowe, natka pietruszki, wino	58,-
SALMONE spaghetti, łosoś, cebula, cukinia, kapary, śmietanka, pietruszka	46,-

SECONDI

TOSCANO	49,-
kurczak, cukinia, por, pieczarki, pomidory półsuszone, sos śmietanowo- parmezanowy, pieczywo	
COTOLETTA 	62,-
kotlet cielęcy w panierce z bułki tartej i parmezanu, smażone ziemniaki, sałatka włoska, cytryna	
SALMONE	65,-
łosoś, gnocchi w sosie śmietanowo - szpinakowym, parmeazn	
TAGLIATA DI MANZO 	88,-
stek z antrykotu argentyńskiego, serwowany we włoskim stylu. rukola, parmezan, pomidorki cherry i oliwa extra vergine, smażone ziemniaki	

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	

PIZZA CLASSICA

MARINARA	30,-
polpa pomidorowa, czosnek, oliwa extra vergine, oregano	
MARGHERITA	32,-
polpa pomidorowa, mozzarella, bazylia, oliwa extra vergine	
COTTO	37,-
polpa pomidorowa, mozzarella, szynka cotto	
SALAME PICCANTE 	39,-
polpa pomidorowa, mozzarella, salami pikantne, papryka jalapeno	
SALAME E RUCOLA	42,-
polpa pomidorowa, mozzarella, salami napolitano, 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,-
polpa 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	

PIZZA VEGETARIANA

NAPOLI	41,-
polpa pomidorowa, anchois, kapary, czosnek, oregano	
CARCIOFI E POMODORO	43,-
polpa pomidorowa, mozzarella, karczoch, pomidor półsuszony	
VEGETARIANO	43,-
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	48,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, parmezan, pomidory confit, oliwa extra vergine	
BUFALA E POMODORO	52,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, pomidory cherry confit, oliwki taggiasche	
BOSCO	52,-
krem grzybowy, chrupiący speck, wędzony ser provola, żółte pomidory cherry	
CRUDO	55,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, szynka parmeńska	
SICILIANA	58,-
wędzony ser provola, coppa, borowik, oliwki taggiasche, rukola, pecorino romano, oliwa truflowa	
BURRATA	59,-
polpa pomidorowa, mozzarella, szynka parmeńska, żółte pomidory cherry, burrata, bazyliia	
NDUJA 	63,-
polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, nduja, salami napoli, pomidory cherry	

PIZZA BIANCA

BUFALINA	40,-
mozzarella di bufala, pomidory cherry, oliwa extra vergine, bazyliia	
COTTO E SPINACI	45,-
mozzarella, śmietanka, szynka cotto, szpinak, pieczarki, czarny pieprz	
SALSICCIA	46,-
mozzarella, salsiccia, friarielli, oliwa extra vergine	
QUATTRO FORMAGGI	49,-
mozzarella, wędzony ser provola, gorgonzola, parmezan	
PANCETTA	50,-
mozzarella, pancetta, cebula czerwona, żółte pomidory cherry, śmietanka	
PERA E PROSCIUTTO	56,-
mozzarella, karmelizowana gruszka, gorgonzola, szynka parmeńska, krem balsamiczny	
MORTADELLA	56,-
mozzarella, mortadella, burrata, pesto pistacjowe, kruszone pistacje, oliwa extra vergine	

PINSA ROMANA

PERA	48,-
mozzarella, karmelizowana gruszka, gorgonzola, szynka parmeńska, krem balsamiczny	
SALMONE	48,-
mozzarella, wędzony łosoś, ricotta, cukinia, rukola	
MANZO	54,-
sos pomidorowy, mozzarella, konfitura cebulowa, carpaccio wołowe, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan	

PALA (30cm x 50cm)

MARGHERITA DI BUFALA 80,-

polpa pomidorowa, mozzarella di bufala, bazylią, 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 11,-



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



0,25l 11,-

cytryna z trawą cytrynową,
brzoskwinia z hibiskusem



0,25l 11,-

pomarańcza, jabłko, multiwitamina,
grejpfrut

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

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



PRIME WATER

WŁOSKA WODA PREMIUM

0,45l/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 0,5 l	20,-
ŻYWIEC 0% butelka 0,33 l	14,-
ŻYWIEC 0% butelka 0,5 l , różne smaki	16,-
ŻYWIEC BIAŁE 0% butelka 0,5 l	20,-
HEINEKEN butelka 0,33 l	14,-
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,-

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,-

COCKTAILS

HUGO SPRITZ 32,-

prosecco, *delice* HBORLA
syrop z czarnego bzu, cytryna, mięta, lód

APEROL SPRITZ 32,-

prosecco, aperol, *delice* HBORLA
pomarańcza, lód

LIMONCELLO SPRITZ 32,-

limoncello, prosecco, cytryna, *delice* HBORLA
lód

ROSATO SPRITZ 32,-

sprissetto eden, prosecco, syrop
z czarnego bzu, truskawka,
płatki róż, lód

GARIBALDI 32,-

bitter, świeżo wyciskany sok
pomarańczowy, lód

LIMONCELLO FRAGOLA 32,-

wódka, limoncello,
syrop truskawkowo-bazyliowy,
sok z cytryny, lód

SICILIANO 32,-

gin ambrosia sicily, *delice* HBORLA
sok z cytryny, syrop cukrowy,
pomarańcza, lód

CAFFÈ ROMANO 32,-

limoncello, KINLEY, espresso,
cytryna, lód

SBAGLIATO 32,-

bitter, wermut, prosecco,
pomarańcza, lód

AMALFI SOUR 34,-

limoncello, amaretto, sok z cytryny,
syrop cukrowy, białko

NEGRONI 34,-

gin, bitter, wermut, pomarańcza, lód

PISTACCHIO SOUR 36,-

likier pistacjowy, wódka,
sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

HUGO SPRITZ 30,-

bezalkoholowe prosecco, *delice* HBORLA
syrop z czarnego bzu, cytryna,
mięta, lód

APEROL SPRITZ 30,-

bezalkoholowe prosecco, *delice* HBORLA
syrop bitter, pomarańcza, lód

LIMONCELLO SPRITZ 30,-

bezalkoholowe limoncello, *delice* HBORLA
bezalkoholowe prosecco, cytryna, lód

LIMONCELLO FRAGOLA 30,-

bezalkoholowe limoncello, syrop
truskawkowo-bazyliowy, KINLEY,
sok z cytryny, lód

GARIBALDI 30,-

syrop bitter, świeżo wyciskany sok
pomarańczowy, lód

ALCOOL


VODKA OSTOYA 150,-

0.5L

GRAPPA 25,-

20ML

ZESTAW DEGUSTACYJNY FLIGHT 65,-

szlachetne długo leżakujące grappy 
LE DICIOTTO LUNE,
GIARE AMARONE,
LA TRENTINA MORBIDA ,
o wyjątkowych nutach smakowych
3 x 20ML

GIN GILLO 20,-

40ML

GIN SICILY EDITION 25,-

40ML

VINI BIANCHI

- WINO DOMU** 18/35/55,-
kieliszek/0,25L/0,5L
- 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** 18/35/55,-
kieliszek/0,25L/0,5L
- 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
tanią
👄
- 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