

garage forno..

MENU PRANZO | LUNCH MENU 11.30-15.30

PIZZA ROMANA

- Pizza romana a propria scelta prezzo al kg**
Pizza romana of your choice ¹⁷ price for kg
- Pizza romana vassoio piccolo (8 pezzi, per 1-2) € 8.00**
Plate with 8 pieces of pizza romana (for 1-2) ¹⁷
- Pizza romana vassoio grande (16 pezzi, per 3-4) ... € 15.00**
Plate with 16 pieces of pizza romana (for 3-4) ¹⁷

FOCACCIA CALDA RIPIENA | FILLED HOT FOCACCIA

- Focaccia con mozzarella di bufala e pomodoro € 7.00**
Focaccia with buffalo mozzarella and tomatoes ^{17 11}
- Focaccia con verdure al forno e pecorino € 7.00**
Focaccia with baked vegetables and pecorino ^{17 11}
- Focaccia con prosciutto cotto e scamorza € 8.00**
Focaccia with cooked ham and scamorza cheese ^{17 11}
- Focaccia con mortadella e mozzarella fior di latte.. € 8.00**
Focaccia with mortadella and mozzarella fior di latte ^{17 11}
- Focaccia con prosciutto crudo € 9.00**
Focaccia with prosciutto crudo ham ^{17 11}

BRUSCHETTE | BRUSCHETTAS

- Bruschettona al pomodoro e basilico € 7.00**
Big bruschetta with tomatoes and fresh basil ¹¹
- Bruschettona di verdure al forno € 8.00**
Big bruschetta with baked vegetables ^{17 11}
- Bruschettona con burrata e acciughe € 10.00**
Big bruschetta with burrata and anchovy ^{14 7 11}
- Pane di montagna con caciotta sarda al forno € 8.00**
Slice of mountain bread with baked sardinian cheese caciotta ^{17 11}
- Pane di montagna con salsiccia passita da Cinta Senese e cicoria saltata in padella € 11.00**
Mountain bread with cured salsiccia of Cinta Senese pork and stir-fried chicory ^{17 11}

INSALATE | SALADS

- Insalata classica € 7.00**
Classic salad with fresh vegetables
- Panzanella e stracciatella € 10.00**
Tuscan bread salad Panzanella with tomatoes, cucumber and stracciatella ^{17 11}
- Caprese di bufala e pomodoro € 8.00**
Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes ⁷
- Insalata di verdure al forno con caprino fresco € 10.00**
Salad with baked vegetables and fresh goat cheese ⁷
- Insalata Carlofortina con tonno e cipolla di Tropea... € 12.00**
Carlofortina salad with tuna and Tropea onion ^{14 11}

STUZZICHINI | NIBBLES

- Olive Bella di Cerignola € 3.00**
Apulian olives Bella di Cerignola ¹²
- Striscette al pomodoro € 3.00**
Strips with tomatoes ¹¹
- Taralli pugliesi € 3.00**
Apulian taralli ¹
- Carciofi pugliesi sott'olio € 4.00**
Apulian artichokes in oil ¹²

bevande drinks

VINI AL BICCHIERE | WINES BY THE GLASS

BOLLICINE | SPARKLING 125 ML

Prosecco Valdobbiadene DOCG brut extra dry Drusian, Veneto.....	€ 5.00
Alta Langa Metodo Classico, Abbona, Piemonte	€ 8.00

BIANCHI | WHITE 125 ML

Roero Arneis DOCG, Cornarea, Piemonte	€ 6.00
Lugana DOC, Pasini, Lombardia.....	€ 6.00

ROSSI | RED 125 ML

Barbera d'Alba Casaret, Abbona, Piemonte.....	€ 6.00
Aglianico Martedì, Vigneti Tardis, Campania	€ 7.00

VINI IN BOTTIGLIA | WINES IN THE BOTTLE

BOLLICINE | SPARKLING 0,75 L

Prosecco Valdobbiadene ex. dry, Drusian, Veneto	€ 19.00
Prosecco Valdobbiadene brut, Drusian, Veneto	€ 19.00
Alta Langa Metodo Classico, Abbona, Piemonte	€ 35.00
Lugana Metodo Classico brut, Pasini, Lombardia	€ 35.00
Champagne dosage zero, Encry, Champagne	€ 60.00
Champagne Nuances rosé, Encry, Champagne	€ 75.00

BIANCHI | WHITE 0,75 L

Roero Arneis DOCG, Cornarea, Piemonte	€ 23.00
Roero Arneis DOCG Enritard, Cornarea, Piemonte ..	€ 30.00
Lugana DOC, Pasini, Lombardia.....	€ 23.00
Fiano IGT Mercoledì, Vigneti Tardis, Campania.....	€ 25.00
Bianco Paestum Venerdì, Vigneti Tardis, Campania..	€ 30.00

ROSATI | ROSÉ 0,75 L

Rosaluce Valtènesi DOC, Pasini, Lombardia	€ 25.00
Rosato IGP Lunedì, Vigneti Tardis, Campania	€ 25.00

ROSSI | RED 0,75 L

Dolcetto di Dogliani DOC, Abbona, Piemonte	€ 25.00
Barbera d'Alba DOC Casaret, Abbona, Piemonte	€ 20.00
Nebbiolo d'Alba DOC, Abbona, Piemonte.....	€ 20.00
Barolo DOCG Ravera 2019, Abbona, Piemonte	€ 55.00
Barolo DOCG Pressenda 2017, Abbona, Piemonte....	€ 80.00
Nebbiolo d'Alba DOC, Cornarea, Piemonte.....	€ 20.00
Roero Rosso DOC, Cornarea, Piemonte	€ 25.00
Rosso di Montalcino DOC, San Polino, Toscana	€ 25.00
Brunello di Montalcino DOCG, San Polino, Toscana ..	€ 65.00
Brunello di Montalcino DOCG Helichrysum 2018, San Polino, Toscana.....	€ 80.00
Aglianico IGP Martedì, Vigneti Tardis, Campania...	€ 25.00
Aglianico IGP Giovedì, Vigneti Tardis, Campania....	€ 45.00

COCKTAILS

Spritz Nonino Botanicus con prosecco	€ 7.00
Spritz Amaro Nonino con prosecco	€ 7.00
Campari Spritz	€ 7.00
Negroni.....	€ 7.00
Gin Tonic	€ 7.00

GRAPPA E LIQUORI | GRAPPA AND LIQUEURS

Grappa bianca Nonino	€ 4.00
Grappa barrique Nonino.....	€ 4.00
Amaro Nonino.....	€ 4.00

BEVANDE ANALCOLICHE | SOFT DRINKS

Acqua.....	€ 3.00
Water	
Birra	€ 5.00
Beer ¹	
Succo di frutta.....	€ 5.00
Fruit juice	
Bibite (Molecola, Chinotto ecc.)	€ 5.00
Italian soft drinks (Molecola, Chinotto..)	
Limonata fatta in casa con limoni siciliani	€ 6.00
Home-made lemonade from Sicilian lemons	

Tutti i nostri vini contengono solfiti.
All of our wines contain sulphites.

garage forno..

MENU CENA | DINNER MENU 17.00-22.30

PIZZA ROMANA

Pizza romana a propria scelta prezzo al kg
Pizza romana of your choice ¹⁷ price for kg

Pizza romana vassoio piccolo (8 pezzi, per 1-2) € 8.00
Plate with 8 pieces of pizza romana (for 1-2) ¹⁷

Pizza romana vassoio grande (16 pezzi, per 3-4) ... € 15.00
Plate with 16 pieces of pizza romana (for 3-4) ¹⁷

FOCACCIA CALDA RIPIENA | FILLED HOT FOCACCIA

Focaccia con mozzarella di bufala e pomodoro € 7.00
Focaccia with buffalo mozzarella and tomatoes ^{17 11}

Focaccia con verdure al forno e pecorino € 7.00
Focaccia with baked vegetables and pecorino ^{17 11}

Focaccia con prosciutto cotto e scamorza € 8.00
Focaccia with cooked ham and scamorza cheese ^{17 11}

Focaccia con mortadella e mozzarella fior di latte.. € 8.00
Focaccia with mortadella and mozzarella fior di latte ^{17 11}

Focaccia con prosciutto crudo..... € 9.00
Focaccia with prosciutto crudo ham ^{17 11}

BRUSCHETTE | BRUSCHETTAS

Bruschettona al pomodoro e basilico € 7.00
Big bruschetta with tomatoes and fresh basil ¹¹

Bruschettona di verdure al forno € 8.00
Big bruschetta with baked vegetables ^{17 11}

Bruschettona con burrata e acciughe € 10.00
Big bruschetta with burrata and anchovy ^{14 7 11}

Pane di montagna con caciotta sarda al forno € 8.00
Slice of mountain bread with baked sardinian cheese caciotta ^{17 11}

Pane di montagna con salsiccia passita da Cinta Senese e cicoria saltata in padella € 11.00
Mountain bread with cured salsiccia of Cinta Senese pork and stir-fried chicory ^{17 11}

INSALATE | SALADS

Insalata classica..... € 7.00
Classic salad with fresh vegetables

Panzanella e stracciatella..... € 10.00
Tuscan bread salad Panzanella with tomatoes, cucumber and stracciatella ^{17 11}

Caprese di bufala e pomodoro € 8.00
Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes ⁷

Insalata di verdure al forno con caprino fresco..... € 10.00
Salad with baked vegetables and fresh goat cheese ⁷

Insalata Carlofortina con tonno e cipolla di Tropea... € 12.00
Carlofortina salad with tuna and Tropea onion ^{14 11}

TAGLIERI | BOARDS

Tagliere di salumi e formaggi piccolo € 15.00
Small salami and cheese board (mortadella, prosciutto crudo, finocchiona, caprino, pecorino, raschera) ⁷

Tagliere di salumi e formaggi grande € 25.00
Big salami and cheese board (mortadella, prosciutto crudo, finocchiona, coppa, caprino, pecorino, raschera, tomino) ⁷

Tagliere di formaggi di montagna..... € 20.00
Mountain cheeses board (raschera, piramidino, toma, blu di capra) ⁷

Tagliere di prosciutti e salumi..... € 16.00
Board with Italian hams and salami (mortadella, prosciutto cotto, prosciutto crudo, salsiccia passita da Cinta Senese, finocchiona, coppa)

STUZZICHINI | NIBBLES

Olive Bella di Cerignola..... € 3.00
Apulian olives Bella di Cerignola ¹²

Striscette al pomodoro € 3.00
Strips with tomatoes ¹¹

Taralli pugliesi..... € 3.00
Apulian taralli ¹

Carciofi pugliesi sott'olio € 4.00
Apulian artichokes in oil ¹²

IL NOSTRO PANE | OUR HOME-MADE BREAD

Pane di montagna caldo intero 1 kg..... € 12.00
Hot loaf of mountain bread ¹¹

Cestino con cinque tipi di pane € 5.00
Basket with 5 types of home-made bread ¹¹

Focaccia bianca € 4.00
Focaccia with extra vergin olive oil ¹¹

I CLASSICI | CLASSICS

Morbida ricotta sarda affumicata, miele e pesche... € 9.00
Soft Sardinian smoked ricotta with honey and peaches ⁷

Pane caldo con burrata fresca € 7.00
Hot bread with fresh burrata ¹⁷

Prosciutto crudo e melone..... € 12.00
Prosciutto crudo ham with melon

Melanzane alla parmigiana..... € 12.00
Baked aubergine with tomatoes, mozzarella, parmesan ⁷

Caponata siciliana tiepida con ventresca di tonno... € 14.00
Sicilian tepid vegetable caponata with tuna belly in oil ⁴

Vassoio porchetta (per 2)..... € 15.00
Plate with pork roast porchetta (for 2)

DOLCI | SWEETS

Mix di biscottini ^{13 8} € 5.00

Mini crostata con ricotta ^{13 7} € 6.00

bevande drinks

VINI AL BICCHIERE | WINES BY THE GLASS

BOLLICINE | SPARKLING 125 ML

Prosecco Valdobbiadene DOCG brut extra dry Drusian, Veneto.....	€ 5.00
Alta Langa Metodo Classico, Abbona, Piemonte	€ 8.00

BIANCHI | WHITE 125 ML

Roero Arneis DOCG, Cornarea, Piemonte	€ 6.00
Lugana DOC, Pasini, Lombardia.....	€ 6.00

ROSSI | RED 125 ML

Barbera d'Alba Casaret, Abbona, Piemonte.....	€ 6.00
Aglianico Martedì, Vigneti Tardis, Campania	€ 7.00

VINI IN BOTTIGLIA | WINES IN THE BOTTLE

BOLLICINE | SPARKLING 0,75 L

Prosecco Valdobbiadene ex. dry, Drusian, Veneto	€ 19.00
Prosecco Valdobbiadene brut, Drusian, Veneto	€ 19.00
Alta Langa Metodo Classico, Abbona, Piemonte	€ 35.00
Lugana Metodo Classico brut, Pasini, Lombardia	€ 35.00
Champagne dosage zero, Encry, Champagne	€ 60.00
Champagne Nuances rosé, Encry, Champagne	€ 75.00

BIANCHI | WHITE 0,75 L

Roero Arneis DOCG, Cornarea, Piemonte	€ 23.00
Roero Arneis DOCG Enritard, Cornarea, Piemonte ..	€ 30.00
Lugana DOC, Pasini, Lombardia.....	€ 23.00
Fiano IGT Mercoledì, Vigneti Tardis, Campania.....	€ 25.00
Bianco Paestum Venerdì, Vigneti Tardis, Campania..	€ 30.00

ROSATI | ROSÉ 0,75 L

Rosaluce Valtènesi DOC, Pasini, Lombardia	€ 25.00
Rosato IGP Lunedì, Vigneti Tardis, Campania	€ 25.00

ROSSI | RED 0,75 L

Dolcetto di Dogliani DOC, Abbona, Piemonte	€ 25.00
Barbera d'Alba DOC Casaret, Abbona, Piemonte	€ 20.00
Nebbiolo d'Alba DOC, Abbona, Piemonte.....	€ 20.00
Barolo DOCG Ravera 2019, Abbona, Piemonte	€ 55.00
Barolo DOCG Pressenda 2017, Abbona, Piemonte....	€ 80.00
Nebbiolo d'Alba DOC, Cornarea, Piemonte.....	€ 20.00
Roero Rosso DOC, Cornarea, Piemonte	€ 25.00
Rosso di Montalcino DOC, San Polino, Toscana	€ 25.00
Brunello di Montalcino DOCG, San Polino, Toscana ..	€ 65.00
Brunello di Montalcino DOCG Helichrysum 2018, San Polino, Toscana.....	€ 80.00
Aglianico IGP Martedì, Vigneti Tardis, Campania...	€ 25.00
Aglianico IGP Giovedì, Vigneti Tardis, Campania....	€ 45.00

COCKTAILS

Spritz Nonino Botanicus con prosecco	€ 7.00
Spritz Amaro Nonino con prosecco	€ 7.00
Campari Spritz	€ 7.00
Negroni.....	€ 7.00
Gin Tonic	€ 7.00

GRAPPA E LIQUORI | GRAPPA AND LIQUEURS

Grappa bianca Nonino	€ 4.00
Grappa barrique Nonino	€ 4.00
Amaro Nonino.....	€ 4.00

BEVANDE ANALCOLICHE | SOFT DRINKS

Acqua.....	€ 3.00
Water	
Birra	€ 5.00
Beer ¹	
Succo di frutta	€ 5.00
Fruit juice	
Bibite (Molecola, Chinotto ecc.)	€ 5.00
Italian soft drinks (Molecola, Chinotto..)	
Limonata fatta in casa con limoni siciliani	€ 6.00
Home-made lemonade from Sicilian lemons	

Tutti i nostri vini contengono solfiti.
All of our wines contain sulphites.

garage forno..

LISTA DEGLI ALLERGENI
REGOLAMENTO CEE 1169/2011

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni. In caso di allergie o intolleranze si prega di comunicarlo al personale.

Sul menù gli allergeni sono identificati con un numero che fa riferimento all'elenco sottostante.

In considerazione del fatto che la cucina è un ambiente unico, possono esserci contaminazioni crociate per cui non si possono escludere tracce degli allergeni indicati nel Regolamento CEE 1169/2011.

- 1 Cereali e derivati
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

LIST OF ALLERGENS
EEC REGULATION 1169/2011

Our dishes may contain allergens. In case of allergies or intolerances, please inform the staff.

On the menu, allergens are identified with a number referring to the list below.

In view of the fact that the kitchen is a unique environment, there may be cross-contamination, so traces of the allergens listed in EU Regulation 1169/2011 cannot be excluded.

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soybeans
- 7 Milk
- 8 Nuts
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame
- 12 Sulphites
- 13 Lupin
- 14 Molluscs