

IL FORNO

LA PIZZA
COMO ES



IL FORNO

PIZZAS



NUEVO

SALTIMBOCCA

Masa de pizza preparada como ciabatta, rellena con fior di latte, prosciutto y rúcula.

BOCCONCINI

Bocaditos de queso mozzarella, salsa pomodoro fior di latte y albahaca.

MARGHERITA

Queso mozzarella, salsa pomodoro, y albahaca.

CAPRICCIOSA

Queso mozzarella, salsa pomodoro, jamón, champiñones y fondo de alcachofas.

QUATTRO FORMAGGI

Queso mozzarella, queso azul, queso de cabra, queso parmesano y salsa pomodoro.

PUTTANESCA

Queso mozzarella, salsa pomodoro, anchoas, alcaparras y aceitunas.



NAPOLITANA

Queso mozzarella, salsa pomodoro, jamón cocido, aceitunas y tomate cherry.

IL FORNO

Queso mozzarella, salsa pomodoro, albahaca, cebolla caramelizada y berenjenas.

FRUTTETO

Queso mozzarella, salsa pomodoro, choclo, pimienta roja, fondo de alcachofas y tomates deshidratados.

FRUTTI DI MARE

Queso mozzarella, salsa pomodoro, calamares, choritos y camarones.

CARNE

Queso mozzarella, salsa pomodoro, carne, cebolla caramelizada y huevo.

PROSCIUTTO

Queso mozzarella, salsa pomodoro, prosciutto, rúcula y tomates cherry.

& CALZONE



SALMONE AFFUMICATO

Salmón, rúcula, salsa pomodoro y queso mozzarella.

GAMBERETTI

Camarones, salsa pomodoro y queso mozzarella.

HAWAI

Piña, jamón, tomate deshidratado, salsa pomodoro y queso mozzarella.

PEPPERONI

Pepperoni, salsa pomodoro y queso mozzarella.

QUATTRO STAGIONI

Pepperoni, champiñones, camarones, aceitunas, salsa pomodoro y queso mozzarella.

FUNGHI

Champiñones, salsa pomodoro y queso mozzarella.

CALZONE PROSCIUTTO

Prosciutto, salsa pomodoro y queso mozzarella.

CALZONE PEPPERONI

Pepperoni, salsa pomodoro y queso mozzarella.

NUEVO

CALZONE FRITO

Masa de pizza frita rellena con pomodoro, queso mozzarella, jamón y albahaca.

ANTIPASTO



ANTIPASTO

Prosciutto, salame, salmón affumicato, bocconcini di fior di latte, berenjenas en aceite, peperonata, aceitunas, acompañada con crostini de pan de pizza.

MIX

Prosciutto, salame, zapallos italianos asados y berenjenas asadas rebosadas en aceite, perejil, aceto balsámico, toques de ajo, salmón ahumado y aceitunas.

BRUSCHETTA

Crostini de pan de pizza, berenjenas en aceite de oliva, peperonata, prosciutto, salmón ahumado. Acompañados con rúcula y tomates cherry.

PROVOLETA

Delicioso queso típico argentino derretido a la plancha.

NUEVO

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Finas láminas de filete de res, queso parmesano, alcaparras, aderezado con aceite de oliva y jugo de limón.

CARPACCIO DI SARMONE AFFUMICATO

Finas láminas de salmón ahumado, queso parmesano, alcaparras, aderezado con aceite de oliva y jugo de limón.

CAPRESE

Bocaditos de mozzarella fior di latte, hojas de albahaca, finas láminas de tomate, pesto de albahaca, un toque de salsa pomodoro, aceite de oliva y toques de orégano.

FRITTO STAGIONI

Arancini (croquetas) de arroz con azafrán, rellenos con salsa bolognesa, mozzarella in carrozza, calamares y camarones a la romana. Todo esto acompañado con dos salsas (golf y capri).

PASTAS

NUEVO

LASAGNA DE MARISCO

Finas láminas de pasta al huevo, salsa blanca, queso mozzarella, queso parmesano, camarones, calamares y choritos.

NUEVO

LASAGNA VERDURAS

Finas láminas de pasta de espinacas, salsa blanca, salsa pomodoro, berenjenas asadas, zapallos italianos asados, queso mozzarella y queso parmesano.

LASAGNA

Rellena de salsa bolognesa, queso mozzarella y toques de queso parmesano.

NUEVO

FETTUCCINI ALFREDO

Pasta fettuccini al huevo, crema de leche, jamón y queso parmesano.

NUEVO

FETTUCCINI AL PESTO

Pasta fettuccini al huevo, pesto de albahaca, toque de crema de leche y queso parmesano.

NUEVO

LINGUINI BOLOGNESE

Pasta linguini, salsa bolognesa (carne de vacuno molida y salsa de tomate).

NUEVO

LINGUINI FRUTTI DI MARE EN COSTRA DE PIZZA

Pasta linguini, salsa de mariscos (toque de pomodoro, choritos, camarones y calamares) envueltos en una delicada masa de pizza.

NUEVO

LINGUINI BOLOGNESE EN COSTRA DE PIZZA

Pasta linguini, salsa bolognesa (carne de vacuno molida y salsa tomate) envueltos en una delicada masa de pizza.

LINGUINI FRUTTI DI MARE

Pasta linguini con salsa de mariscos (aceite oliva, toque de pomodoro, toque de ajo, camarones, calamares y choritos).

PAPPARDELLE TINTA DE CALAMAR

Pasta de tinta de calamares al huevo, con suave salsa al aceite de oliva, toque de pomodoro, finas verduras cortadas en juliana (pimiento rojo, verde, zeste de zapallos italianos, zanahorias, zeste de berenjenas y camarones ecuatorianos).

TORTELLONI DI SPINACI

Pasta de espinacas al huevo rellenas con espinacas y ricotta, preparadas con salsa de champiñones y toques de queso parmesano.

RAVIOLI DI CARNE

Pasta al huevo rellena con filete de res y ricotta, preparados con la tradicional salsa bolognesa y un toque de queso parmesano.

NUEVO

AGNOLLOTTI DI CAMOTE

Pasta rellena con papas camote, acompañada con una delicada salsa demi-glace pomodoro, crema de leche y queso parmesano.



PLATOS



SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Escalopina de filete, prosciutto y salvia. Rebozadas con harina, cocinadas en una delicada reducción de vino sauvignon blanc, acompañadas con gnocchi en una salsa de miel de palma, crema de leche y pomodoro.

PETTO DI POLLO

Pechuga de pollo rellena con ricotta y espinacas, con una delicada salsa al limón con toques de perejil, acompañada con polenta frita y salsa pomodoro.

SALMONE

Preparado a la plancha con suave salsa de camarones y alcaparras, acompañado con papas rellenas, queso mozzarella y parmesano, gratinadas al horno.



ENSALADAS

PROSCIUTTO

Lechuga hidropónica y escarola, albahaca, bocaditos de mozzarella, prosciutto, tomates cherry y aceitunas.

BISTECCA

Lechuga hidropónica y escarola, rúcula, espinaca, queso de cabra, trozos de filete, tomates deshidratados y aceitunas.

SALMONE

Lechuga hidropónica y escarola, rúcula, queso azul, salmón ahumado, tomates cherry y espinaca.

CESAR CAMARÓN

Lechuga escarola, hidropónica, camarones ecuatorianos, queso parmesano, crostini de pan de pizza y un delicioso aderezo César.

ACCIUGHE

Lechuga hidropónica y escarola, espinaca, pimentón rojo, queso parmesano, trozos de pechuga de pollo y anchoas.

Todas las Ensaladas

LLEVAN ADEREZO (CAPRI Y SCORRENTI), TAMBIEN TODAS LLEVAN CROSTINI DE PAN DE PIZZA

\$7.400



POSTRES

PANNA COTTA

Exquisito y suave postre elaborado en base a crema de leche cocida y un toque de vainilla, solidificado con gelatina. Típico de la región del Piemonte al norte de Italia.

CALZONE DI NUTELLA

Masa de pizza rellena con nutella y mermelada de frambuesa, horneada y servida con helado de vainilla y azúcar impalpable.

TIRAMISU

Exquisito biscocho humedecido en café y amaretto, relleno con queso mascarpone y cubierto con cacao en polvo. Postre típico italiano original de Venecia.

CREAM CARAMEL

Delicioso flan de leche hecho en casa y endulzado con suave salsa de caramelo.

GELATI ARTIGIANALI

Ricos y frescos helados artesanales. (tres bolitas de helado).



TRAGOS

MOJITO TRADICIONAL
MOJITO MANZANA
MOJITO FRUTILLA
MOJITO COLADA
MOJITO ALBAHACA
RON COLA
ALBAHACA/VODKA
VODKA NARANJA
VODKA TONIC
CAIPIROZKA
DAIQUIRI FRUTILLA
DAIQUIRI MANGO
CAIPIRINA
LIMONADA ELECTRICA
MARGARITA
MARGARITA BLUE
TEQUILA SUNRISE
IL FORNO COSMOPOLITAN
GIN TONIC



KIR ROYAL
JACK COKE
TOM COLLINS
JOHN COLLINS
RUSO BLANCO
RUSO NEGRO
PISCOLA
PISCO SOUR
MANGO SOUR
CALIFORNIA SOUR
BELLINNI
ROSSINI
EL PADRINO
EL PADRINO PREMIUM
AMARETTO SOUR
APPEROL SPRITZ
SANGRIA ITALIANA
"ANTHONY"
MARTINI
MARTINI FRANGELICO
AMARETTO PASSION

CERVEZAS



CORONA
HEINEKEN
KROSS VARIETADES
KUNSTMANN VARIETADES
MILLER
CRISTAL
SOL
AUSTRAL VARIETADES
TECATE
KUNSTMANN 300 CC
KUNSTMANN 500 CC
HEINEKEN 300 CC
HEINEKEN 500 CC
KROSS 300 CC
KROSS 500 CC
SHOP SCHOFFERHOFFER 500 CC



BEBIDAS



BEBIDAS
JUGOS
LIMONADA TRADICIONAL
LIMONADA MENTA
LIMONADA MENTA FRUTILLA
LIMONADA MENTA, JENGIBRE
Y MANZANA.
LIMONADA IL FORNO
AGUA CON Y SIN GAS

CAFÉ

ESPRESSO
ESPRESSO DOBLE
RISTRETTO
CORTADO
CORTADO DOBLE
CAFFÉ IL FORNO
FRANGELICO CAPUCCINO
SAMBUCIA COFFEE
TE DILMAH





IL FORNO

LA PIZZA COMO ES

