FUCINA
DINNER



"Every dish has its own story. Every cover, a voice."

FUCINA
DINNER

APERITIF
TO SHARE





	x2 people	x 4 people
FOCACCIA baked in a wood-fired oven, semi-whole-wheat, with burrata, mortadella, and pistachios	9	13,90
FOCACCIA baked in a wood-fired oven, semi-whole-wheat crust topped with 18 -month-aged Parma ham, burrata, and diced tomatoes, finished with extra virgin olive oil	8,5	14,90
FRYING 5 Ascoli-style stuffed olives, 3 zucchini flowers with anchovy, super-crunchy fries	9	13,90

SUPER CRUNCH FRENCH FRIES | 5,5

CLASSIC FRENCH FRIES | 5,5

TAGLIERE DEL POVERETTO: 13,00 | 24,00
wood-fired cooked ham, herb-cured pancetta, coppa infused with the aromas of the Lessinia region, salami cured with Amarone della Valpolicella wine, house-made giardiniera (pickled vegetables), and fried polenta



COCKTAIL

Americano | 7

Spritz Aperol/Campari | 4,4

Prosecco Canevel al calice | 4,4

Trento doc al calice | 9

Gin tonic (GinMare) | 8,5

Negroni | 6,5

Hugo | 5,5

FUCINA
DINNER

CARBONARE

PASTA | GUANCIALE | PECORINO ROMANO | UOVA



Antica Carbonara Paccheri from Gragnano, smoked guanciale (cured pork cheek), eggs, Pecorino cheese, and black pepper | 14,9

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Allergens: ACG

Carbonara Tartufata Paccheri from Gragnano, smoked guanciale (cured pork cheek), eggs, truffle, and black pepper | 19,2

Prosecco doc (Canevel)

Allergens: ACG

Seafood Carbonara Paccheri from Gragnano, pan-seared sea bass, mussels, prawns, smoked butter, eggs, and black pepper | 17,9

Sauvignon Doc Alto Adige

Allergens: ACGBD

VEG **Vegetarian Carbonara** Paccheri from Gragnano, eggs, Pecorino, black pepper, celery, mushroom powder, sliced button mushrooms, hazelnut oil, and diced carrots and zucchini | 14,5

Prosecco doc (Canevel)

Allergens: ACG

CARBONARA TASTING MENU

TAS TING

Tasting of 2 Carbonara varieties | 18

Tasting of 3 Carbonara varieties | 22

Tasting of 4 Carbonara varieties | 29

KITCHEN CORNER

FUCINA DINNER

RECOMMENDED PAIRINGS N

ALLERGENE (All. II reg. UE 1169/2011)

Single Course

"Del Poveretto" Cold Cut Platter (Grilled cooked ham, "Steccata" herb pancetta, coppa with aromatic herbs from the hills of Lessinia, salami refined in Amarone della Valpolicella, homemade pickled vegetables and fried polenta)
| Venetian Cuisine | x2 People | 13 - x4 People | 24

Valpolicella Classico Doc (Masi)

Antipasti

HUMUS three shades of taste

Recommended special addition: Organic semi-wholemeal focaccia | 4

Chickpea hummus, shrimp, and fried artichokes | 11,9	Lugana Doc (Az. Agr. Masi)	BA
Roasted pumpkin, goat cheese, and walnut hummus | 12,9 VEG	Valpolicella Classico Doc (Az. Agr. Masi)	M
Porcini mushroom and truffle hummus | 16 VEG	Valpolicella Classico Doc (Az. Agr. Masi)	M

1 kg of Taranto-style mussel stew, served with rustic toasted bread baked in a wood-fired oven | 17,9 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) — PA
- white
- with tomato sauce
- slightly spicy with tomato sauce



Duo of Tartar (Tuna and salmon Tartar served with avocado) | 16,9 Gluten Free	Prosecco doc (Canevel)	D
Beef tartar with raw vegetables and Cipriani sauce | 17,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	GC
Beef tartar, Dijon mustard, capers, gherkins, egg yolk, Worcestershire sauce | 18,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	GC

TARTAR SPECIALTIES

Pokè

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

Fresh Salmon Poké — MDFA
Basmati rice, salmon, avocado, Goma-Wakame seaweed, cherry tomatoes, edamame, and crispy fried onions | 14,9
Special Side Dish: Semi-wholemeal Focaccia | 4

Salads

Boscaiola — G
(Green salad, wild rocket, bresaola [air-dried beef], fresh mushrooms, and Grana cheese shavings) | 13,9
Special Side Dish: Semi-wholemeal Focaccia | 4

Caesar — AC
(Green salad, tomatoes, grilled chicken, toasted croutons, finished with a mayonnaise and Worcestershire dressing) | 13,9
Special Side Dish: Semi-wholemeal Focaccia | 4

Nizzarda — DC
(Tuna, potatoes, onions, green salad, tomatoes, anchovies, boiled eggs, and olives) | 13,9
Special Side Dish: Semi-wholemeal Focaccia | 4

KITCHEN CORNER

FUCINA DINNER

RECOMMENDED PAIRINGS N

ALLERGENS (All. II reg. UE 1169/2011)

with Fresh Pasta | 2,5

First Courses

Bigoi cò l'arna (Long noodles (Bigoli), served with a rich duck ragù) | Venetian Cuisine | | 13,9	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	ACG
Spaghetti with clams | 16,9	"Lighea" (Donnafugata) Sicilia	AP
Risotto with pumpkin cream and an Amarone reduction (Minimum 2 People) | 14,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	G
Risotto with red radicchio and *tastasal* crumbles, finished with aged balsamic vinegar (Minimum 2 People) | 14,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	G





GNOCCHI SPECIALTIES

Potato gnocchi with fresh basil, creamy burrata and cherry tomato confit | 14,5	Pinot Grigio delle Venezie (Masi)	CAG
Potato gnocchi with Parmigiano-Reggiano cheese fondue and black truffle from Norcia | 16.9	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	AG
Potato gnocchi with a rich seafood sauce | 16,9	Pinot Grigio delle Venezie (Masi)	ABCDP
Potato and pumpkin gnocchi with butter and sage | 14,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	AG

*Subject to availability

KITCHEN CORNER

FUCINA DINNER

RECOMMENDED PAIRINGS N

ALLERGENS (All. II reg. UE 1169/2011)

Main Courses

OUR SLICED STEAKS

Sliced "Scottona" beef steak with fresh arugula and Grana Padano shavings | 21	Valpolicella Classico Doc (Masi)
Sliced "Scottona" beef steak with balsamic reduction | 19,9	Valpolicella Classico Doc (Masi)
BEST SELLER **Sliced "Scottona" beef steak, baked with a rich Parmesan fondue and black truffle from Norcia** | 24,9	Valpolicella Classico Doc (Masi) G
Seasoned "Pluma" Iberian pork (premium tender cut) served with grilled eggplant, curly endive, and oven-roasted bell peppers | 17,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
Chicken breast filet with vegetable caponata and medium-aged local "Monte Veronese" cheese | 15,5	Valpolicella Classico Doc (Masi) AIG

MILANESE SPECIALTIES

BEST SELLER **Breaded cutlet (300 g) with fresh arugula and Pachino cherry tomatoes** | 19,50	Valpolicella Classico Doc (Masi) AC
Breaded cutlet (300 g) with Roman-style artichokes and melted Pecorino cheese | 19,5	Valpolicella Classico Doc (Masi) ACG
Breaded cutlet with melted Fontina cheese and button mushrooms | 21	Prosecco doc (Canevel) ACG
Breaded cutlet (300 g) with Parmigiano-Reggiano fondue and black truffle from Norcia | 24,2	Valpolicella Classico Doc (Masi) ACG
Special Side Dish: Super Crunch French Fries | 5,5	

Grilled beef filet with chimichurri sauce on the side | 26	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
Beef filet in a classic three-pepper sauce | 26	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
Beef filet in black truffle sauce | 28	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
Baked sea bass fillets, enhanced by the Mediterranean aroma of *salmoriglio* and the sweetness of confit cherry tomatoes | 22	Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi (Tenuta San Leonardo) DG
Tender Norwegian salmon filet (Served with our homemade herb-lemon-yogurt sauce) | 19	Prosecco doc (Canevel) D
Large seafood feast (Prawn tails, calamari rings, sea bass bites, and sardines) | 17	Prosecco doc (Canevel) ABDP
Wok-fried prawns, served with crispy, soy sauce-seasoned vegetable noodles and basmati rice | 19,9	Gewürztraminer Doc - Alto Adige AFB

Side Dishes

Mixed salad \| 5,5
Grilled vegetables \| 5,5
Classic French fries \| 5,5
Roasted potatoes \| 5,5

Crispy French fries \| 5,5
Smoked whiskey sauce \| 2
Tzatziki sauce \| 2



PIZZERIA

FUCINA DINNER



Choose your dough:

- Organic Semi-Whole Grain (classic)
- Sourdough | 2,9

BIOLOGICO INTEGRALE

Selected Pizzas

zahra (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico) | 15,5
dorata (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata) | 15,5

Super Crispy French Fries | 5

NEAPOLITAN PIZZA SPECIALTIES

Ischia (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato) | 12,5

Napoli (pom., bufala, acciughe, capperi, origano) | 12,5

Calzone napoletano | 14,5
-(mozzarella, mistobosco, grana, pomodoro, basilico)
-(ricotta, basilico, sale e pepe, pomodoro, olio evo)

Friariello (moz., salsiccia dolce, "friariello" erbetta Campana) | 12,5

o' cerasiello (pomodoro, scamorza, salamino piccante, peperoncino fresco, acciughe, olive) | 12,5
Speciali aggiunte anelli di cipolla fritta oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

4 formaggi (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 12,2

4 stagioni (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi) | 11,5

Baya (pom., bufala. rucola, olio al basilico) | 11
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Rondine (pom., bufala, ricotta affumicata, crudo di Parma 18 mesi) | 12

Civetta (pom., bufala, funghi freschi, speck) | 12,5

Scala (pom., bufala, ricotta aff., funghi freschi, speck) | 12,5

Tabià (pom., moz., salsiccia, misto bosco, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi) | 12,9

Brà (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12,9

Torricelle (pom., moz., stracchino, zucchine, crudo di Parma 18 mesi) | 12,9

Battisti (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana) | 12,5

Yuppy (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana) | 12,7

Fernandez (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck) | 12,9

Dea (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck) | 12,7

Sioux (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck) | 12,7

PIZZERIA

FUCINA DINNER

Venere (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini) | 12,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Prosciutto e funghi (pom., moz., prosciutto, funghi) | 11,8

Capricciosa (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 12

Gamberetti (pom., moz., gamberetti) | 11,5

Mascarpone e crudo (pom., moz., mascarpone, crudo di Parma 18 mesi) | 10,5

Parolaccia (pom., moz., origano, fiore di zucca fritto con acciuga) | 12,5

Calzone (pom., moz., prosciutto, funghi e ricotta) | 10,5

Calzone ai 4 formaggi (moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 10,5

Vegetariana (pom., moz., zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana) | 12,9
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Provenzale (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca) | 10,5

Loira (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino) | 10,5

Noci, rucola e mascarpone (pom., moz., noci, rucola, mascarpone) | 10

Primavera (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, rucola) | 12,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Praga (pom., moz., prosciutto cotto alla brace, funghi freschi, stracchino) | 12,7

Marinara (pom., olio agliato, origano) | 5,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Romana (pom., moz., acciughe, origano) | 8,5

Margherita (pom., moz.) | 7,9

Bufala dop (bufala, pom.) | 9,9
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Gorgonzola e noci (pom., moz., gorgonzola, noci) | 11,5

Parmigiana (pom., moz., melanzane, grana) | 9,5

Philadelphia speck (pom., moz., philadelphia, speck) | 10,4

Pugliese (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante) | 10,5

Estate (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico) | 12,7
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Ergänzungen:

Crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola | 3,2
Altro | 2,4
Tartufo, tartar di salmone, tonno fresco | 4,5
Patatina fritta | 3,5
Pasta gluten free | 3
Mozzarella senza lattosio | 2

per “moz.” s’intende FIOR DI LATTE* - alcuni alimenti all’origine possono essere surgelati*

FUCINA
DINNER

Soft drinks and draft beer

Lattina 33 cl. | 3,5
Acqua minerale San Benedetto 0,75 L. | 3,5

Birra a caduta AUER	chiara 0,50L	| 6,9
Birra alla spina		
Forst sixtus	rossa piccola 0,20L	| 3,5
	rossa media 0,40L	| 6,5
Weiss	media 0,50L	| 6,7

Coffee

caffè espresso | 1,6
caffè corretto | 2,5
caffè decaffeinato | 1,6
caffè d'orzo o ginseng | 2,2
cappuccino | 2,2

coperto | 2,5

Cocktail

Americano | 7
Spritz Aperol/Campari | 4,4
Prosecco al calice | 4,4
Trento doc al calice | 9
Gin tonic (GinMare) | 8,5
Negroni | 6,5
Hugo | 5,5

Kid's Menu

Einfache Nudeln, mit Tomatensoße oder mit Pesto | 4,9 A
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites | 8,5 AC
Fleischbällchen in Tomatensoße mit Pommes frites | 8,5 AC

VEG

VEGETARIAN OPTIONS



Gluten-free pasta available



RECOMMENDED PAIRINGS
(not included in the price of the dish)

A/P

ALLERGENS
(All. II reg. UE 1169/2011)

A CEREALS CONTAINING GLUTEN such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

B CRUSTACEANS and products thereof

C EGGS and products thereof

D FISH and products thereof

E PEANUTS and products thereof

F SOYBEANS and products thereofrodukte

G MILK and products thereof (including lactose)

H NUTS s uch as almonds, walnuts, pistachios and products thereof

I CELERY and products thereof

L MUSTARD and products thereof

M SESAME SEEDS and products thereof

N SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

O LUPIN and products thereof

P MOLLUSCS and products thereof

ristorantefucina.it