FUCINA
DINNER



"Ogni piatto ha una sua storia. Ogni copertina, una voce"

FUCINA
DINNER

APERITIVO
DA CONDIVIDERE





	x2 pers.	x 4 pers.
FOCACCIA cotta in forno a legna, semintegrale con burrata, mortadella e pistacchi	9	13,90
FOCACCIA cotta in forno a legna, semintegrale con crudo di Parma 18 mesi, burrata e dadolata di pomodoro con olio evo	8,5	14,90
FRITTURA di olive ascolane 5 pz., fiori di zucca con acciuga 3 pz., patatine super crunch	9	13,90

PATATINE FRITTE SUPER CRUNCH | 5,5

PATATINE FRITTE CLASSICHE | 5,5

TAGLIERE DEL POVERETTO: prosciutto cotto alla brace, pancetta steccata stagionata alle erbe, coppa ai profumi della Lessinia, salame ahinato all'Amarone della Valpolicella, giardiniera fatta da noi e polenta fritta — 13,00 | 24,00

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 di Gragnano
guanciale affumicato, uova, pecorino, pepe nero | 14,9

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Allergeni: ACG

Carbonara Tartufata Paccheri di Gragnano
guanciale affumicato, uova, tartufo, pepe nero | 19,2

Prosecco doc (Canevel)

Allergeni: ACG

Carbonara di mare Paccheri di Gragnano
branzino rosolato, cozze, gamberi, burro affumicato, uova, pepe nero | 17,9

Sauvignon Doc Alto Adige

Allergeni: ACGBD

VEG **Carbonara Vegetariana** Paccheri di Gragnano
Uova, pecorino, pepe nero, sedano rapa, polvere di funghi, lamelle di funghi cremini, olio di nocciola, dadolata di carote e zucchine. | 14,5

Prosecco doc (Canevel)

Allergeni: ACG

DEGUSTAZIONE CARBONARE

DEGUSTAZIONE

Degustazione di 2 gusti di carbonare | 18

Degustazione di 3 gusti di carbonare | 22

Degustazione di 4 gusti di carbonare | 29

ZONA CUCINA

FUCINA DINNER

ABBINAMENTI CONSIGLIATI N

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

Piatto unico

Tagliere del poveretto
(prosciutto cotto alla brace, pancetta steccata stagionata alle erbe, coppa ai profumi della Lessinia, salame affinato all'Amarone della Valpolicella, giardiniera fatta da noi e polenta fritta)
| Cucina Veneta | x 2 persone | 13 - x 4 persone | 24

Valpolicella Classico Doc (Masi) — A

Antipasti

HUMUS tre sfumature di gusto

Consigliata l'aggiunta Speciale: Focaccia Semi Integrale Biologica | 4

Humus di ceci, gamberi e carciofi fritti | 11,9 — Lugana Doc (Az. Agr. Masi) — BA
Hummus di zucca arrosto, caprino e noci | 12,9 VEG — Valpolicella Classico Doc (Az. Agr. Masi) — M
Hummus ai funghi porcini e tartufo | 16 VEG — Valpolicella Classico Doc (Az. Agr. Masi) — M

1 Kg di Tegamata di cozze Tarantina, crostoni rustici cotti al forno a legna | 17,9 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) — PA
- bianca
- con la salsa di pomodoro
- leggermente piccante con la salsa di pomodoro



Bis di tartar
(tonno e salmone, avocado, chips di polenta) | 16,9 — Prosecco doc (Canevel) — D

Tartar di manzo con crudità vegetale e salsa Cipriani | 17,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — GC

Tartar di manzo, senape di Digione, capperi, cetriolo sottaceto, tuorlo d'uovo, worchestershire | 18,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — GC

SPECIALITÀ **TARTAR**

Pokè

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

Pokè al salmone fresco
riso basmati, salmone, avocado, goma wakame (alga), pomodorini, edamame, crispy onion (cipolla croccante) | 14,9 — MDFA
Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

Salades

Boscaiola
(insalata verde, rucola, bresaola, funghi freschi,scaglie di grana) | 13,9 — G
Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

Caesar
(insalata verde, pomodoro, pollo grigliato, crostini di pane tostato, salsa maionese e worchestershire) | 13,9 — AC
Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

Nizzarda
(tonno, patate, cipolla, insalata verde, pomodori, acciughe, uova, olive) | 13,9 — DC
Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

ZONA CUCINA

FUCINA DINNER

ABBINAMENTI CONSIGLIATI N

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

con Pasta Fresca | 2,5

Primi

Bigoi cò l'arna (bigoli con l'anatra)
| Cucina Veneta | | 13,9 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — ACG

Spaghetti alle vongole | 16,9 — "Lighea" (Donnafugata) Sicilia — AP

Risotto con crema di zucca e ristretto di Amarone
(min. 2 persone) | 14,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — G

Risotto con radicchio rosso, briciole di tastasal
al balsamico vecchio (min. 2 persone) | 14,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — G





SPECIALITÀ GNOCCHI

Gnocchi di patate al basilico, burrata,
pomodorini confit | 14,5 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) — CAG

Gnocchi di patate, fonduta di parmigiano reggiano
e tartufo nero di Norcia | 16,9 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — AG

Gnocchi di patate con sugo di mare | 16,9 — Pinot Grigio delle Venezie (Masi) — ABCDP

Gnocchi di patate e zucca al burro e salvia | 14,5 — Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) — AG

*ad esaurimento

ZONA CUCINA

FUCINA DINNER

ABBINAMENTI CONSIGLIATI N

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

Secondi

LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di manzo scottona con rucola e Grana Padano | 21	Valpolicella Classico Doc (Masi)	
Tagliata di manzo scottona all'aceto balsamico | 19,9	Valpolicella Classico Doc (Masi)	
LA PIÙ VENDUTA **Tagliata di manzo scottona con fonduta di parmigianoe tartufo nero di Norcia** | 24,9	Valpolicella Classico Doc (Masi)	G
Pluma di maialino speziata, melanzana alla carbonella, indivia riccia e peperoni al forno | 17,5	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Supreme di pollo, caponata di verdure, Monte Veronese mezzano | 15,5	Valpolicella Classico Doc (Masi)	AIG

SPECIALITÀ DA MILANO

LA PIÙ VENDUTA **Cotoletta 300g farcita con rucola e pomodorini Pachino** | 19,5	Valpolicella Classico Doc (Masi)	AC
Cotoletta 300g farcita con carciofi romani e pecorino fuso | 19,5	Valpolicella Classico Doc (Masi)	ACG
Cotoletta 300g farcita con fontina e porcini | 21	Prosecco doc (Canevel)	ACG
Cotoletta 300g farcita con fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero di Norcia | 24,2	Valpolicella Classico Doc (Masi)	ACG
Aggiunta Speciale Patatina Super Crunch | 5,5		
Filetto di manzo alla griglia con salsa chimichurry a parte | 26	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Filetto di manzo in salsa ai tre pepi | 26	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Filetto di manzo in salsa di tartufo nero | 28	Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)	
Morbido trancio di salmone norvegese (servito con cremosa salsa yogurt a parte, aromatizzata da noi con ebette e limone) | 19	Prosecco doc (Canevel)	DG
Filetti di branzino al forno, arricchiti dal profumo del Mediterraneo del salmoriglio e dalla dolcezza dei pomodorini confit | 22	Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi (Tenuta San Leonardo)	D
Granfritto di mare (con code di gamberi, anelli di calamari, branzino e alici) | 17	Prosecco doc (Canevel)	ABDP
Gamberi in wok con spaghetti di verdure croccanti alla soia, riso basmati | 19,9	Gewürztraminer Doc - Alto Adige	AFB

Contorni

Insalata mista | 5,5
Verdure alla griglia | 5,5
Patatine fritte | 5,5
Patatine saltate | 5,5
Patatine super crunch | 5,5
Salsa affumicata al whisky | 2
Salsa tzatziki | 2



PIZZERIA

FUCINA DINNER



Scegli il tuo impasto:

- Impasto Classico Semintegrale BIO
- Impasto Lievito Madre | 2,9

BIOLOGICO INTEGRALE

Pizze Selezionate

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

Patatine super crunch | 5

SPECIALITÀ PIZZE CAMPANE

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

aggiunte:

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*

Bibite e birre alla spina

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

Caffè

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

Menu bambini

Pasta in bianco, al pomodoro o al pesto | 4,9	A
Cotoletta + patatine | 8,5	AC
Polpette di carne al sugo di pomodoro + patatine | 8,5	AC

VEG

PROPOSTE VEGETARIANE

Gluten Free

DISPONIBILE LA PASTA
SENZA GLUTINE



ABBINAMENTI CONSIGLIATI
(non compresi nel prezzo dei piatti)

A/P

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

A CEREALI contenuti GLUTINE, cioè che contengono grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati o derivati.

B CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

C UOVA e prodotti a base di uova

D PESCE e prodotti a base di pesce

E ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

F SOIA e prodotti a base di soia

G LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H FRUTTA A GUSCIO quali: mandorle, noci, pistacchi e i loro prodotti

I SEDANO e prodotti a base di sedano

L SENAPE e prodotti a base di senape

M SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

N ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti

O LUPINI e prodotti a base di lupini

P MOLLUSCHI e prodotti a basse di molluschi

ristorantefucina.it