



FORKETTE  
PIZZA CUCINA ENOTECA

# PIZZERIA







## FACCIAMO LE COSE CON PASSIONE

*Il Gruppo Vertigo è un'azienda veronese con oltre 60 dipendenti, attiva da anni nel mondo della ristorazione e guidata dal direttore Enrico Fiorini e dalla sua famiglia. Tutto ha avuto inizio 24 anni fa con l'acquisizione della trattoria-ristorante e pizzeria "Al Borgo 1964" a Palesella di Cerea, in provincia di Verona.*

*Nel 2015 il Gruppo Vertigo ha deciso di investire a Legnago, la capitale della pianura veronese. Qui ha preso in gestione l'ex Colombara una storica villa con ristorante e parco, donandole nuova linfa. Nell'estate di quell'anno è nata "Tenuta San Martino", fiore all'occhiello del Gruppo. Una prestigiosa villa veneta con ristorante gourmet, dedita anche alla banchettistica e ad evento.*

*A settembre 2018, il Gruppo Vertigo apre il suo primo locale al di fuori della pianura veronese. Nasce "Forkette", ristorante-pizzeria nel centro storico di Verona a due passi dal Teatro Romano e dal centro storico.*

*Nel giugno 2020, all'interno di Tenuta San Martino nasce un nuovo concept, un nuovo ristorante, con una propria idea e una propria identità. Nasce "Ai 2 Santi", una nuova dimensione, elegante e raffinata. Un vero e proprio angolo gourmet, guidato dalla maestria del giovane chef, Mida Muzzolon.*



**ANTICA  
HOSTERIA  
"AL BORGO"  
1964**

*ai 2 santi*  
RISTORANTE



# È LA SOMMA DEI DETTAGLI CHE FA LA QUALITÀ.

*Creedere nella pizza è per noi una filosofia.*

*Creedere nell'altissima qualità delle materie prime, con un occhio di riguardo al km 0 e grande attenzione ai processi di maturazione dell'impasto.*

*Creedere nella ricerca costante per la proposta di vini e birre e nella centralità dell'esperienza in sicurezza del cliente.*

*La nuova frontiera, a Forkette, è quella di fare un ulteriore sforzo per trovare ingredienti di prima qualità come le farine di agricoltura biologica, verdure, ortaggi ed aromi.*

*Approfittando dei numerosi prodotti che la nostra terra ci regala in ogni periodo dell'anno, miriamo a creare nuove proposte che vi sorprenderanno.*

*Tutto questo è Forkette, una squadra giovane e affiatata, che vi aspetta per farvi gustare il meglio a tavola.*



# LA RICERCA NON FINISCE MAI

*Le pizze che si degustano a Forkette, sono frutto di una ricerca continua di ingredienti freschi e genuini e di una passione mai sopita per il lavoro. La lievitazione, la scelta delle farine, lo studio attento dei prodotti fanno sì che in questo locale la pizza che serviamo sia sempre e comunque... un piacere!*

## LIEVITO NATURALE

*Il lievito naturale utilizzato in tutti i nostri impasti, è creato seguendo il tradizionale metodo italiano dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina a garanzia della genuinità.*

*Rimarrete sorpresi dal tipico sapore del pane di una volta, dalla sua fragranza, dalla sua digeribilità e dai suoi profumi.*

## LA NOSTRA FARINA SENZA GLUTINE

*Nasce un nuovo concetto di pizza: la senza glutine!*

*Una nuova pizza adatta a persone che devono escludere il glutine o che solo preferiscono variare la loro dieta in maniera intelligente.*

*Gluten-free? Sì grazie! L'intera lavorazione esclude, nei soli processi produttivi, la contaminazione con altre farine. Tuttavia nei nostri ambienti, usiamo regolarmente alimenti (come le stesse farine non gluten-free) e pertanto la pizza senza glutine è da considerarsi come alimento dietetico e non idoneo solo a celiaci.*



# UN OCCHIO ALLA SALUTE



PIZZE GOLD STAR



PIZZE BUONE PER LA DIETA



PIZZE BUONE PER IL CUORE



PIZZE VEGETARIANE

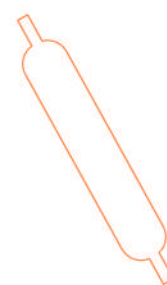
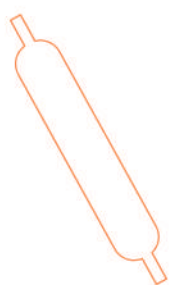


PIZZE ANTIETÀ



PIZZE VEGANE

(Tutte le pizze contrassegnate, su richiesta possono essere vegane)





# **PIZZA & CHAMPAGNE**

*Champagne, un amore a prima a vista  
Una storia che inizia, semplicemente, con un'esclamazione di questo tipo:  
"Venite presto, fratelli, sto bevendo le stelle".*



**Champagne Devaux Grande Réserve, 100% Pinot Nero . . . . . 12,00 . . 65,00**

Si presenta con un colore giallo oro, profumi floreali e fruttati come pesca e albicocca. Il suo palato raffinato, intenso e complesso termina con un tocco di prugna gialla. Aromi frutta matura, graffiante al palato ed elegante.

Consigliato, in abbinamento con le pizze "Vele Nere", "Mantovana", "12.30"

**Champagne Charles Heidsieck Réserve, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Nero 33% . . . . 14,00 . . 79,00**

Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e da un perlage vivace e persistente. Al naso note di pasticceria arricchita da sentori di mango, albicocca e prugna verde. Al palato risulta elegante e secco, con un finale caratterizzato da note di vaniglia e di croccante al cioccolato.

Consigliato, in abbinamento con le pizze "Gustosa", "Ri-Tonno" e con il panciotto "Rifugio"

**Champagne Guy de Chasse 70%Pinot Nero e 30% Chardonnay . . . . . 8,90 . . 49,00**

Colore giallo dorato brillante e una struttura decisa, con chardonnay ben maturo che ingentilisce l'olfatto con la sua polpa gialla ed i sentori che richiamano freschezza. Di ottima beva e complessità, consigliato a chi si avvicina al mondo dello Champagne.

Consigliato, in abbinamento con le pizze "Profumo di Sicilia", "Magnifica" ed "Estate"

Gli Champagne consigliati sono in abbinamento previa disponibilità.



# LE FAVOLOSE

*Abbiamo voluto dare spazio all'estro, all'arte e alla voglia di creazione dei nostri chef e del nostro baker. L'essenza del Gruppo Vertigo, vista con lo sguardo e l'interpretazione dei nostri protagonisti, al forno e in cucina.*



**Baker e capo pizzaiolo, Emanuel Facchin**  
**Al Borgo 1964 e Forkette**

CAMPAGNOLA . . . . . 25,00

Impasto grani duri e semi di girasole al vapore, mozzarella fior di latte, finocchio gratinato, sopressa, polenta frita, scaglie di Monte Veronese

**Chef, Mida Muzzolon**  
**Ai 2 Santi e Tenuta San Martino**

**BILBAO . . . . . 25,00**

Impasto ad alta idratazione multicereali, mozzarella fior di latte, panna acida (con succo di lime), alga spirulina blu, confit al cerfoglio di sedano bianco, fave, fegato di baccalà e vongole giganti





**Chef, Davide Martello**  
**Al Borgo 1964**

**AL PASCOLO** ..... 25,00

Impasto farro e lino, mozzarella fior di latte, pack choi stufato al sesamo e soia, pomodorino datterino giallo e rosso demi-sec, battuta di scottona, stracciatella al pepe di Sichuan, polvere di capperi disidratato.

**Chef, Hyago Cristenson**  
Forkette

**BACIATA** ..... 25,00

Impasto classico, Pesto di fagioli neri, Roast-beef di picanha, cimichurri, panna acida, cipolla rossa caramellata.





TRILOGY ..... 28,00

Impasto multicereali al nero di seppia, tre gusti per tre sensazioni.

*Sensazione* di stracciatella, scampi, lime.

*Sensazione* di stracciatella, tartare di tonno preparata con zenzero, peperoncino, salsa di soia e olio.



*Sensazione* di salmone, mascarpone, fragola con foglia di menta.



# IMPASTO FARRO LINO

## ALTA IDRATAZIONE

Il farro, conosciuto e coltivato fin nell'antichità, è il predecessore del grano tenero che conosciamo. È resistente alle basse temperature, alle malattie e alle infestazioni parassitarie, caratteristiche che lo rendono coltivabile senza l'utilizzo di pesticidi ed è per questo molto utilizzato nell'agricoltura biologica. Ricco di nutrienti tra cui proteine, vitamine e sali minerali. Contiene inoltre fibre insolubili che lo rendono un alimento funzionale per il transito intestinale. Questa farina ha un basso contenuto di glutine e viene combinata con i semi di lino, ricchi di omega3 e fibre, creando così un impasto digeribile e saporito.

 <b>LIGURE</b> . . . . .	15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini datterini gialli e rossi, pesto alla genovese con aglio, ricotta e pinoli	
 <b>LEGGERA</b> . . . . .	12,00
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, zucchine, brie, Grana Padano 30 mesi grattugiato	
<b>VELE NERE</b> . . . . .	17,20
Mozzarella di bufala Dop, crema di pecorino, code di gambero, guanciale, polvere di liquirizia	
<b>BEL COLPO!</b> ...in abbinamento con una birra Distanza Senzafine. . . . .	15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema al tartufo nero, gorgonzola, crudo Veneto Berico Euganeo Dop	
<b>PROFUMATA</b> . . . . .	11,90
Mozzarella fior di latte, zucchine, cipolla caramellata e menta	
<b>TERRA E MARE</b> . . . . .	17,00
Mozzarella di bufala Dop, code di gambero, crema di zucca, pancetta tesa, scaglie di tartufo, Monte Veronese	
<b>PROFUMO DI SICILIA</b> . . . . .	19,00
Mozzarella bufala Dop, sugo al pomodoro datterino, melanzane fritte, scaglie di ricotta salata, origano di Sicilia	
<b>GIOCO D'AMARE</b> . . . . .	18,70
Mozzarella di bufala DOP, pesto di rucola, salmone affumicato, stracciatella e lamponi	

Per garantire ai nostri clienti l'emozione di ingredienti esclusivi, miscelati tra loro con cura e passione, vi invitiamo cortesemente a non richiedere modifiche su pizza e impasto.



# IMPASTO MULTICEREALI

## ALTA IDRATAZIONE

Una miscela di farine di cereali selezionate biologiche, tra cui integrale di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, farina di farro, farina di segale e farina d'avena. Un impasto completo in sapori e profumi arricchito dall'odore e dall'aroma dei semi misti accuratamente tostiti per non denaturare sostanze nutritive.

**GOLOSA** ..... 15,00  
Pomodoro allo scalogno, rucola, prosciutto Crudo veneto Berico Euganeo Dop, burrata

**INGORDA** ..... 15,00  
Mozzarella fior di latte, patate al forno, porchetta cotta al forno a legna, scamorza affumicata, rosmarino fritto

**RI-TONNO** *...tutta da gustare abbinata ad una birra Ruotalibera* ..... 19,00  
Mozzarella di bufala Dop, porro fritto, tonno scottato in crosta di pistacchi, burrata stracciata, maionese alla rapa rossa al profumo di cumino



LA PIZZA  
CAMPIONE  
DEL MONDO

**DEI CARBONARI NEW** *...da provare con un Sakè Konishi Gold* ..... 19,00  
Mozzarella di bufala Dop, crema di tuorlo al pecorino romano Dop, guanciale rosolato, scaglie di pecorino romano Dop e di tartufo nero, pepe macinato



**CAPRESE** ..... 13,00  
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, caponata di pomodorini gialli e rossi, crema di basilico

**INTRIGO SFIZIOSO** ..... 18,20  
Mozzarella di bufala Dop, pesto di rucola, carpaccio di manzo affumicato, nocciole tostate, ricotta e scaglie Grana Padano 30 mesi

**BOLOGNINA** ..... 19,00  
Mozzarella di bufala Dop, porcini, mortadella Dop, scaglie di Grana Padano 30 mesi e di tartufo nero



**LA MAGNIFICA** *...spettacolare con un Sakè Masumi* ..... 15,00  
Pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, crema di basilico




**TIMONE** ..... 15,00  
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, acciughe di Cetara, pomodorini gialli e rossi demi-sec, capperi, aglio nero e olive nere

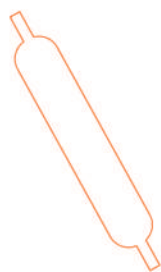
**12:30** ..... 14,50  
Mozzarella di bufala Dop, misto funghi, tastasale, scaglie di Grana Padano 30 mesi, burrata stracciata, rosmarino fritto e pepe macinato



# LE NOSTRE EVERGREEN

CON IMPASTO CLASSICO, INTEGRALE, SENZA GLUTINE

	<b>BELLA ITALIA</b> . . . . .	10,50
	Pomodoro, dopo cottura: rucola, caponata di pomodorini gialli e rossi e mozzarella di bufala Dop	
	<b>CACIO E PEPE</b> . . . . .	10,80
	Mozzarella fior di latte, crema di pecorino, mix di pepi (nero, cubebe, montagna della Tasmania), lardo alle erbe	
	<b>CAPRICCIOSA</b> . . . . .	11,00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi	
	<b>DOLOMITI</b> <i>...abbinamento perfetto con una birra Dolomiti Speciale.</i> . . . . .	11,30
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, gorgonzola, misto funghi, salamino piccante	
  	<b>ESTATE</b> . . . . .	9,50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini gialli e rossi, olive nere, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi grattugiato	
	<b>FRUTTI DI MARE.</b> . . . . .	15,90
	Sugo di pomodoro allo scalogno, gamberi, capesante, calamari e seppie	
	<b>FUORI SERIE</b> . . . . .	11,90
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, briè, code di gamberi	
	<b>GUSTOSA</b> ... <i>da provare con una birra Distanza senza Fine.</i> . . . . .	11,70
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, tastasale, salamino piccante, olive, Grana Padano 30 mesi grattugiato	
	<b>INCANTO</b> . . . . .	13,90
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, brie, salmone affumicato da noi	
	<b>LA SELVA.</b> . . . . .	13,20
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, scaglie di Grana Padano 30 mesi, sopressa	
	<b>LA FORNACE.</b> . . . . .	8,90
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patate al forno	








	MANTOVANA . . . . .	10,50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, gorgonzola, tastasale	
	MARGHERITA . . . . .	6,00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte	
	MARINARA . . . . .	5,00
	Pomodoro, olio all'aglio, origano	
	NETTUNO . . . . .	13,20
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, peperoni alla griglia, mortadella	
	OPERA PRIMA . . . . .	15,60
	Mozzarella di bufala Dop, rucola, black angus affumicato, burrata, monte veronese	
	 ORTOLANA . . . . .	12,00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia preparate da noi: melanzane, zucchine, peperoni e cipolla bianca	
	PUGLIESE . . . . .	9,50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salamino piccante, olive nere	
	RINNOVATA . . . . .	13,50
	Mozzarella di bufala Dop, patate al forno, pancetta tesa, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi e grattugiata di aceto balsamico	
	SALAMINO . . . . .	7,90
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	
	TROPEA . . . . .	13,00
	Mozzarella di bufala DOP, radicchio spadellato, scamorza affumicata e cipolla in agrodolce	
	TONNO E CIPOLLA . . . . .	9,20
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, tonno	
	VERDE ROSSA . . . . .	9,50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola	
	4 STAGIONI . . . . .	10,20
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere	

# I PANCIOTTI

UN PO' PIZZA, UN PO' CALZONE, STUZZICATE LE VOSTRE FANTASIE!

	DELIZIOSO . . . . .	12,00
	Mozzarella fior di latte, melanzane fritte, peperoni, doratura di grana, dopo cottura: scamorza affumicata	
	ADAMO...da provare con una birra Session IPA . . . . .	11,60
	Mozzarella fior di latte, funghi, gorgonzola, salamino piccante, doratura di grana, dopo cottura: mascarpone, Black Angus	
	CONTADINO . . . . .	10,10
	Mozzarella fior di latte, brie, patate al rosmarino, misto funghi, doratura di grana, dopo cottura: speck	
	EVA . . . . .	11,80
	Mozzarella fior di latte, funghi, ricotta, doratura di grana, dopo cottura: rucola, crudo Veneto Berico Euganeo Dop	
	RIFUGIO . . . . .	15,00
	Mozzarella fior di latte, funghi porcini, gorgonzola, doratura di Grana Padano 30 mesi e dopo cottura: carpaccio di manzo affumicato e tartufo a scaglie	

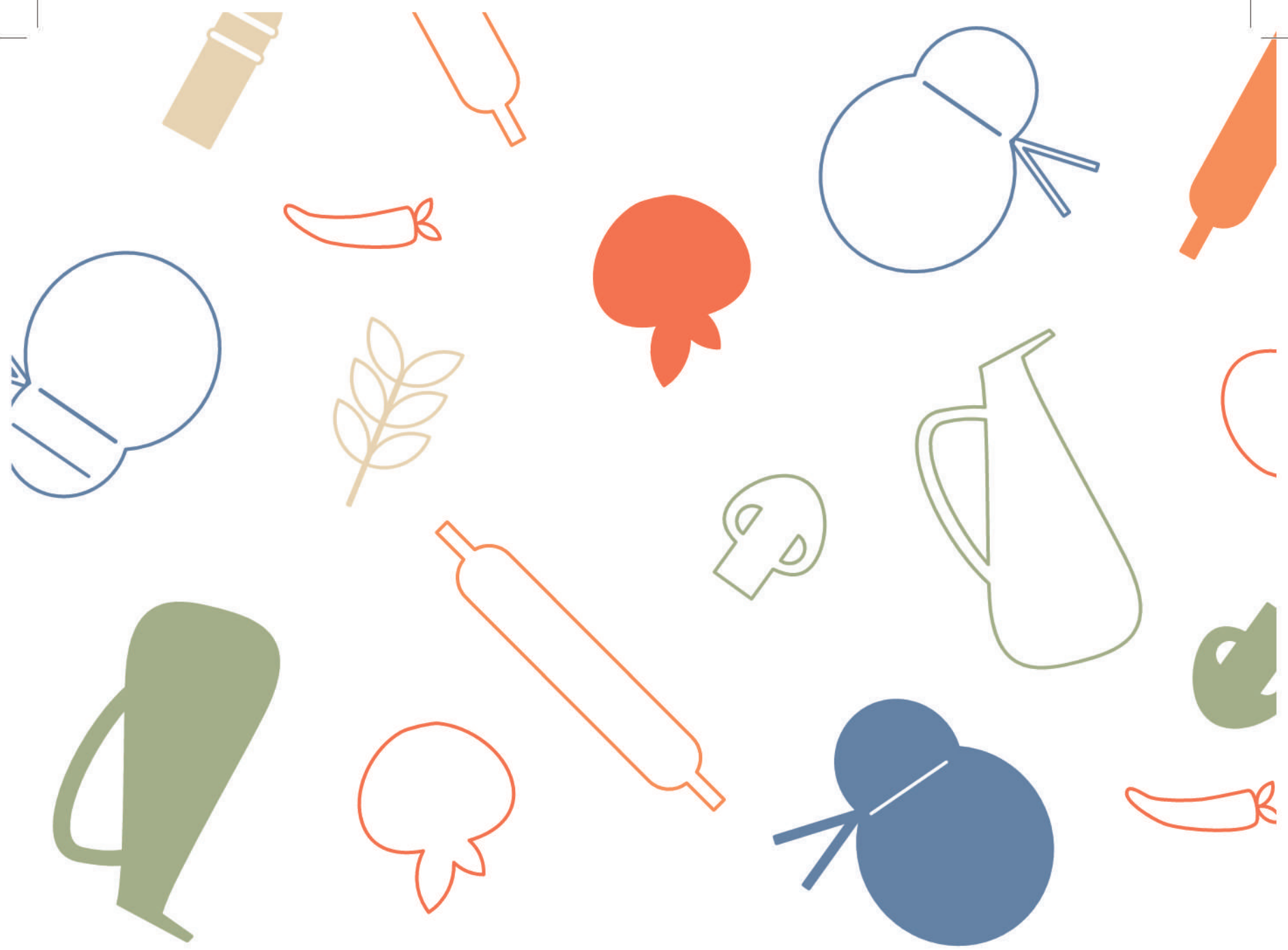
# PIZZE BABY

IRON MAN . . . . .	6,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patatine fritte	
MASHA E ORSO . . . . .	6,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wüstel, patatine fritte	
PEPPA PIG . . . . .	6,70
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, wüstel	
MINIONS . . . . .	6,40
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte	









# IL SAKÈ

# SAKÈ E PIZZA!

Il Sakè è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso, con una gradazione alcolica compresa tra i 14-15 gradi. Tra gli ingredienti principali c'è ovviamente il riso, disponibile in circa 250 varietà differenti. In tal caso, la principale varietà è il Sakamai. Altro ingrediente fondamentale è l'acqua, di cui il Giappone è famoso per la purezza e la ricchezza di potassio, sodio e magnesio. Altro elemento, poi, è il Komi, una spora fungina presente nelle piante del riso. Infine ci sono loro: i lieviti, immancabili per trasformare gli zuccheri in alcool. Tutti i sakè sono secchi, ma con l'aggiunta di zucchero e frutta possono essere anche dolci e digestivi.

## I SAKÈ SECCHI ALLA MESCITA

MASUMI	4,00
Sakè facile da bere e leggermente aromatico, facile da bere e abbinabile a pizze semplici come la marinara o la pugliese.	
KONISHI GOLD	4,00
Sakè intenso e fruttato, corposo e fruttato, si abbina a carne e pizze a base di creme e formaggi come pecorino o ricotta affumicata.	
HATSUMAGO	4,00
Sakè secco intenso e corposo, consigliato con pizze a base di pesce.	
SHIRAYUKI	5,00
Sakè invecchiato con aromi di dattero e cacao, corposo e intenso da accompagnare a pizze strutturate con sapori forti a base di tartufo e black angus.	

## I SAKÈ DOLCI PER FINE PASTO











KODAKARA GINGER allo zenzero	4,00
KIKUISAMI UMESHU alla prugna	4,00
KODAKARA YUZU allo yuzu, il mandarino giapponese	5,00







Compagnia straordinaria per tutti i tipi di cucina, la nostra selezione ti guida verso gli storici percorsi delle grandi birre d'abbazia, con una scelta di birre belghe e d'italiane di qualità, particolarmente indicate per accompagnare le nostre pizze e tutte le specialità gastronomiche del nostro menù.

## BIRRE SPECIALI CHIARE



-  **BIRRA "DOLOMITI SPECIALE" (alcool 5,9%)** ..... 14,00  
 Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici (75 cl.)
-  **BIRRA BRAKE (alcool 5%)** ..... 6,00  
 Stile Pale Ale dal colore giallo dorato carico, spiccate note di agrumi e frutta tropicale con chiusura amara data dai 4 luppoli americani (33 cl.)
-  **BIRRA RUOTALIBERA (alcool 4,8%)** ..... 5,00  
 Stile Blance dal colore giallo paglierino, dissetante e beverina con rimandi di agrumi e fiori bianchi (33 cl.)
-  **BIRRA PAULANER WEIZEN (alcool 5,3%)** ..... 5,00  
 Leggermente frizzante, con gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau e malto Bavarese e frumento (50 cl.)
-  **BIRRA RADLER (alcool 2,5%)** ..... (0,20 cl.) 3,00. .... (0,40cl.) 4,80
-  **BIRRA MASTINO HELLES CANGRANDE (alcool 4,8%)**  
 Helles di ispirazione bavarese dal carattere generoso e fiero, lievemente luppolata, dal colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e fantastica con La Magnifica.  
 Bottiglie da 33 cl. .... 6,50  
 Bottiglie da 75 cl. .... 15,00
-  **BIRRA MASTINO PILS 1291 (alcool 4,9%)** ..... 6,50  
 Pils a bassa fermentazione prodotta con la tecnica della decozione a tre tempi. Al naso fresca e floreale, in bocca il corpo medio, dato dal particolare metodo di produzione, e con una bella aromaticità dei luppoli (33 cl.)
-  **BIRRA MASTINO IPA H.O.P.E (alcool 5,7%)** ..... 7,50  
 American Ipa dal colore oro carico, con profumi di frutta tropicale e agrumi. L'amaro dei tre luppoli americani è ben bilanciato dai malti e da un finale secco e resinoso. (33 cl.)
-  **BIRRA BLANCHE ALTALUNA (alcool 4,9%)**  
 Blanche moderna, con profumi tipici dell'alta fermentazione belga: frutta, fiori bianchi, pepe e coriandolo. Al palato la dolcezza dei malti è ben bilanciata da un finale secco, speziato e lievemente amaro.  
 Bottiglie da 33 cl. .... 7,00  
 Bottiglie da 75 cl. .... 15,00
-  **BLONDE ALE** ..... 6,00  
 È la prima birra artigianale certificata Vgan VLabel (veg senza glutine) (33 cl.)

- 
**DAI DAI IPA (alcol 6%)** . . . . . 8,00  
 Birrifico storico giapponese dal 1823, IPA dalle note agrumate, mandarino e retrogusto di umami (33 cl.)
- 
**WABI-SABI PALE ALE al wasabi e tè verde (alcol 6%)** . . . . . 7,00  
 Birrifico nato nel 2000 nella prefettura di Shizuoka a gestione artigianale, una birre ibrida che unisce il gusto della Pale Ale e della IPA assieme al wasabi e il tè verde (33 cl.)  
 È la prima birra artigianale certificata Vgan VLabel (veg senza glutine) (33 cl.)

## BIRRE SPECIALI AMBRATE

- 
**BIRRA DISTANZA SENZAFINE(alcol 6,5%)** . . . . . 6,00  
 Stile Belga Dubbel Ale, dal colore ambrato velato, arancia e nocciola sono i protagonisti grazie a 2 differenti luppoli provenienti dalla Repubblica Ceca (33 cl.)
- 
**BIRRA SESSION IPA (alcol 4,5%)** . . . . . 5,00  
 Stile Pale Ale dal colore giallo ambrato (33 cl.)

## BIRRE SPECIALI SCURE

- 
**THOMAS HARDY'S ALE THE HISTORICAL VINTAGE 2022 (alcol 13,1%)** . . . . . 10,00  
 Birra invecchiata per mesi in legno di quercia francese con il metodo Soleras dove la prima annata prodotta è il 1968 ed è sempre stata prodotta, birra scura con note tostate di caramello e e caffè, di corpo e di sostanza (25 cl.)
- 
**THOMAS HARDY'S ALE VINTAGE 2022 (alcol 13%)** . . . . . 7,00  
 Frutta candita e fichi secchi, tabacco e cioccolato assieme al caramello, morbida e setosa grazie alla chiusura di arancia amara (33 cl.)

## BIRRE A METODO CLASSICO

### ABBAYE DE MALONNE

Birre Belga a doppio malto non filtrate ne pastorizzate, rifermentate in bottiglia con lievito di Champagne per oltre 3 mesi in pupitres, con remuage e degorgement. Alla fine il liqueur d'expédition ne caratterizza gli aromi unici e intensi, diversificando i prodotti in:

- BIRRA BRUT BOURBON (alcol 10,5%)** . . . . . 20,00  
 Birra belga con il liqueur d'expédition il Bourbon Elijah Craig Small Batch Bourbon (75 cl.)
- BIRRA BRUT CALVADOS (alcol 10,5%)** . . . . . 21,00  
 Birra belga con liqueur d'expédition il Calvados Roger Groult 15 Years old (75 cl.)
- BIRRA BRUT COGNAC (alcol 10,5%)** . . . . . 20,00  
 Birra belga con liqueur d'expédition il Cognac American Oak Bachelor-Gabrielsen (75 cl.)



Chi non ha mai assaggiato il gin tonic? Noi lo abbiniamo con la pizza!! Fresco e di tendenza, è tra i long drink più amati grazie al suo retrogusto amarognolo e alla sua ricetta semplicissima: gin, acqua tonica e lime.

Provatelo, non ve ne pentirete!

Di seguito alcune delle nostre proposte. Per il tuo abbinamento perfetto, chiedi un consiglio a Gian e Davide.

Il gin nasce in Olanda. La tradizione racconta di un farmacista olandese, tale Sylvius Franciscus, medico e professore dell'Università di Leiden, che nel XVII secolo sperimentò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni usa do alcol di grano e bacche di ginepro (*juniperus communis*). Nacque così la ricetta del *Jenever*, che più tardi diventerà "gin".

#### GIN MARE . . . . . 10,00

Gin mare è un gin mediterraneo aromatizzato con cinque botaniche principali che richi mano la cultura mediterranea basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della catalogna. Accanto ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo questi profumi mediterranei creano un gin dai tipici sentori e ricordi delle coste mediterranee.

#### G'VINE FLORAISON . . . . . 8,00

A differenza della maggior parte dei distillati aromatizzati col ginepro – composti principalmente da una base di alcol derivante da frumento, orzo o altre graminacee – il G'Vine è composto da alcol distillato dalla fermentazione dell'uva, più precisamente dalla fermentazione dell'Ugni Blanc. Al naso G'Vine Floraison risulta quasi dolce, floreale, con note di cardamomo.

#### TANQUERAY . . . . . 10,00

Il gin Tanqueray London Dry fu creato dal fondatore del marchio Charles Tanqueray nel 1830 e viene tuttora realizzato seguendo la stessa ricetta classica e intramontabile. Il gin Tanqueray London Dry viene distillato quattro volte e offre l'equilibrio ottimo delle quattro erbe classiche del gin, come il ginepro rinfrescante, il coriandolo pepato, l'angelica aromatica e la liquirizia dolce.

#### GIN RIVES PINK . . . . . 8,00

Un gin dal colore rosa realizzato dai produttori spagnoli, Rives. Di solito "gin rosa" si riferisce a un delizioso intruglio di gin mescolato con un pizzico di bitter (spesso Angostura), ma questo è in realtà fatto usando gin e fragole di Huelva. Piuttosto dolce con succose note di fragola e frutti a bacca rossa. Un gin leggero e vellutato che vi saprà conquistare con la sua piacevolezza.

# BEVANDE

	0,20 lt	0,40 lt	1,00 lt
Birra "Fustenberg" bionda spina (4,9%) . . . . .	3,00 . .	4,80 . .	10,00
Birra "Pale Ale" ambrata spina (5%) . . . . .	4,00 . .	5,50 . .	12,00
Birra "Blanche de Brabant" bianca spina (5%) . . . . .	3,80 . .	5,50 . .	12,00
Birra "Goose" Ipa bionda (5%) . . . . .	4,50 . .	8,00 . .	19,00

## PICCOLA CARTA DELLE ACQUE

	0,45 lt	0,75 lt
Acqua Panna . . . . .	1,80 . . .	3,50
Acqua S. Pellegrino . . . . .	1,80 . . .	3,50

## BIBITE IN BOTTIGLIA (0,33 LT.)

Coca Cola . . . . .	3,00
Coca Cola Zero . . . . .	3,00
The alla pesca . . . . .	3,00
The al limone . . . . .	3,00
Fanta . . . . .	3,00
Lemonsoda . . . . .	3,00
Chinotto . . . . .	3,00
Tonica . . . . .	3,00



PRENOTA ONLINE IL TUO TAVOLO  
[www.forkette.it/prenota-online/](http://www.forkette.it/prenota-online/)

Se non vuoi aspettare al telefono, o vuoi prenotare fuori dall'orario di apertura,  
usa il nostro comodo servizio di prenotazione online.  
Lasciaci i tuoi dati, riceverai un messaggio di conferma per l'avvenuta prenotazione o,  
per gruppi numerosi, ti ricontatteremo noi il prima possibile.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze,  
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando il registro presente alla cassa.





RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA

FORKETTE

Via S. Maria Rocca Maggiore, 8 - 37100 Verona (VR)  
Tel. 045 5702330 - [www.forkette.it](http://www.forkette.it)

Chiuso il **martedì sera**

