

# PIZZA



# FORTE



- SALAD BAR - <sup>euro</sup> 19.50

## PIZZA DAL FORNO A LEGNA / WOOD FIRED PIZZA



### - FORTE VILLAGE SIGNATURE -

<b>SARDA / SARDINIAN</b> (1.7) <sup>euro</sup> 15.00	<b>BUFALINA / BUFFALO</b>  (1.7) <sup>euro</sup> 17.00
Pomodori San Marzano, mozzarella, pecorino Sardo DOP*, Salsiccia Supramonte stagionata DOP*, Olive sarde <i>San Marzano tomatoes, Mozzarella, Pecorino Sardo DOP *, Supramonte Sardinian Sausage DOP *, Sardinian Olives</i>	La pizza tradizionale di Napoli con mozzarella di bufala, pomodori San Marzano, basilico fresco, origano, EVO <i>A traditional pizza from Naples with buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes, fresh basil, Oregano, EVO</i>

### - LE CLASSICHE / TRADITIONAL -

<b>MARINARA</b>  (1.6.7) 13.00	<b>DIAVOLA / DEVIL</b> (1.7) 17.00
Pomodoro, origano, aglio, olio extra vergine d'oliva <i>Tomatoes, oregano, garlic, extra virgin olive oil</i>	Pomodoro, mozzarella, salamino piccante <i>Tomatoes, mozzarella, peperoni salami</i>
<b>MARGHERITA</b> (1.6.7) 14.50	<b>4 STAGIONI / 4 SEASONS</b> (1.7) 18.00
Pomodoro, mozzarella, basilico <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, basil</i>	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, champignon <i>Tomatoes, mozzarella, cook ham, black olives, artichokes, bottom mushrooms</i>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (1.7) 16.00 <b>HAM &amp; MUSHROOM</b>	<b>4 FORMAGGI</b>  (1.7) 18.00 <b>FOUR CHEESE</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon <i>Tomatoes, mozzarella, cook ham, bottom mushroom</i>	Pomodoro, mozzarella, pecorino Sardo DOP *, scamorza affumicata, gorgonzola dolce <i>Tomatoes, mozzarella, pecorino Sardo DOP *, smoke scamorza, sweet gorgonzola</i>
<b>NAPOLETANA / NEAPOLITAN</b> (1.4.7) 16.00	<b>CALZONE FARCITO</b> (1.7) 18.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe <i>Tomatoes, mozzarella, capers, anchovis</i>	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon <i>Tomatoes, Mozzarella, Cooked Ham, Bottom Mushroom</i>



(\*) PRODOTTO LOCALE / LOCAL PRODUCT

\*\*Alcuni dei prodotti descritti dal presente menu potrebbero contenere prodotto congelati / \*\*Some of the dishes could contain frozen ingredients






---

## - LE SPECIALI / THE SPECIAL -

	euro		euro
<b>VERDURE</b>  <b>(1.7)</b> <b>VEGETABLES</b>	<b>16.00</b>	<b>FRUTTI DI MARE** (1.2.4.6.7.9.12.14)</b>	<b>20.00</b>
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, capsicum</i>		Pomodoro, mozzarella, insalata di mare**, prezzemolo <i>Tomatoes, mozzarella, sea food salad**, italian parsley</i>	
<b>NUTELLA</b>  <b>(1.7.8)</b>	<b>12.00</b>	<b>WURSTEL &amp; PATATINE** (1.5.6.7.12)</b>	<b>16.00</b>
Nutella, mascarpone, cocco rape <i>Nutella, mascarpone, grated coconut</i>		<b>SAUSAGE &amp; FRIES**</b>	
		Pomodoro, Mozzarella, Patate fritte**, Wurstel** <i>Tomatoes, Mozzarella, French fries**, Wurstel**</i>	
<b>BELLAVISTA (1.4.7)</b>	<b>26.00</b>		
Pomodoro, Mozzarella, Ventresca di Tonno di Carloforte, Cipolle Rosse di Tropea <i>Tomatoes, Mozzarella, Carloforte Tuna, Ventresca, Shaved Tropea Red Onion</i>			

---

## - I PRIMI / FIRST DISHES -

<b>Minestrone di Verdura</b>  <b>(9.13)</b> <b>Seasonal Vegetables Minestrone</b>	<b>13.00</b>
<b>Lo Spaghetto Armando al Pomodoro e Basilico</b>  <b>(1.9)</b> <i>Spaghetto, basil, tomato sauce</i>	<b>15.00</b>
<b>Il Sedanino Armando alla Bolognese (1.7.8.9.12)</b> <i>Armando Sedanini, hearty beef bolognese sauce</i>	<b>16.00</b>
<b>Penne Armando alla Carbonara (1.3.7.12)</b> <i>Armando Penne pasta, pecorino, smoked pork ceeck, creamy egg-yolk sauce</i>	<b>16.00</b>
<b>Trofie** Paglia e Fieno al Pesto Genovese</b>  <b>(1.7.8.9.12.13)</b> <i>Trofie** Pasta, Genoa Basil Pesto, Green Beans, Potato, Pine Nuts</i>	<b>15.00</b>
<b>Linguina alle Vongole e Bottarga (1.2.4.12.14)</b> <i>Linguina pasta, clams, Bottarga</i>	<b>25.00</b>



(\*) PRODOTTO LOCALE / LOCAL PRODUCT

\*\*Alcuni dei prodotti descritti dal presente menu potrebbero contenere prodotto congelati / \*\*Some of the dishes could contain frozen ingredients

---

**- SECONDI / MAIN COURSES -**

<b>180 gr. Filetto di Black Angus alla Griglia</b> <i>180 gr, grill black angus beef tenderloin</i>	<b>28.00</b>
<b>Suprema di pollo alla griglia (1.5.6.7.8.9.10.12.13)</b> <i>Corn farm chicken breast, grilled vegetables, tomato vinaigrette</i>	<b>19.00</b>
<b>Forte Burger (1.3.7.11)</b> <i>Rucola, pomodoro, Maionese al Rafano, Cipolle Rosse Caramellate, Pane al Sesamo Arugula, Tomato, Horseradish Mayo, Red Onion Jam, Sesame Bun</i>	<b>23.00</b>
<b>Filetto di branzino (2.4.9.10.12)</b> <i>Verdure croccanti, vinaigrette di pomodorini Sauteed vegetables ,tomato vinaigrette</i>	<b>26.00</b>
<b>Patatine fritte** (1.3.4.5.11.12)</b> <i>French fries</i>	<b>7.00</b>

---

- DOLCI / DESSERT -

	<i>euro</i>
<b>Tiramisù (1.3.5.7.8)</b> <i>Finger lady biscuit, espresso, mascarpone cream</i>	<b>10.00</b>
<b>Crostata di frutta (1.3.5.7.8)</b> <b>Fruit tart</b> <i>White chocolate cream, almond biscuit, fresh fruit</i>	<b>10.00</b>
<b>Mousse al Cioccolato (1.3.5.6.7.8.11)</b> <b>Chocolate Mousse</b> <i>Valrhona guanaja 70% dark chocolate, caramelized nuts</i>	<b>10.00</b>
<b>Piatto di frutta</b> <b>Seasonal Fruit Plate</b>	<b>13.00</b>
<b>Gelato Artigianale</b> <b>Home made ice Creams</b>	<b>2.50</b>
	un gusto / one flavour

---

- ACQUE MINERALI -

<b>Fiuggi</b>	<b>4.50</b>
<b>Sanpellegrino</b>	<b>4.00</b>
<b>Panna</b>	<b>4.00</b>

---

- BIRRE -

*LOCALI*

<b>Ichnusa</b>	<b>7.50</b>
<b>Ichnusa non filtrata</b>	<b>8.00</b>
<b>Ichnusa Ambra Limpida</b>	<b>8.00</b>

*ESTERE*

<b>Heineken</b>	<b>8.50</b>
<b>Corona</b>	<b>8.50</b>
<b>Becks</b>	<b>8.50</b>

*ALLA SPINA / DRAFT*

<b>Ichnusa</b>	
<b>0.40 cl</b>	<b>9.00</b>
<b>0.20 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Ichnusa non filtrata</b>	
<b>0.40 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>0.20 cl</b>	<b>7.50</b>

---

- SOFT DRINKS -

<b>Coca Cola</b>	<b>5.00</b>
<b>Fanta Sprite</b>	<b>5.00</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>5.00</b>
<b>Succhi Di Frutta</b>	<b>5.00</b>
<b>Te'Freddo</b>	<b>5.00</b>
<b>Limonata</b>	<b>5.00</b>

---

- CAFFETTERIA -

<b>Espresso</b>	<b>2.80</b>
<b>Decaffeinato</b>	<b>2.80</b>
<b>Orzo</b>	<b>2.80</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.20</b>
<b>Cioccolata</b>	<b>3.20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2.50</b>
<b>Caffe Corretto</b>	<b>3.50</b>



\*\*Alcuni dei prodotti descritti dal presente menu potrebbero contenere prodotto congelati / \*\*Some of the dishes could contain frozen ingredients

# DALLA NOSTRA CANTINA



- BY GLASS -

euro

## SPUMANTI E CHAMPAGNE

### Tenute Sella & Mosca

Torbato Brut Oscarì 12,00  
*Torbato*

### Ferrari

Trento Brut Perlé Rosé - Doc 18,00  
*Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%*

### Ruinart

"R" de Ruinart 23,00  
*Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%*

## BIANCHI

### Sella & Mosca

Torbato Cuvée 161 Terre Bianche 7,00  
*Torbato*

### Bellavista

Curtefranca Vigna Convento della  
Santissima Annunciata Doc 16,00  
*Chardonnay*

### Pala

Stellato 14,00  
*Vermentino di Sardegna*

## ROSÉ

### Abraxas

Reseda - DOC 11,00  
*Nero d'Avola*

## ROSSI

### Mesa

Brama IGT 12,00  
*Syrah*

### Surrau

Barriu 10,00  
*Cannonau, Carignano, Muristellu*

## VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE

### Veuve Cliquot Ponsardin

Veuve Clicquot Rich 25,00  
*Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 15%*

### Surrau

Sole di Surrau 10,00  
*Vermentino Passito*



- BOTTLE -

euro

## SPUMANTI E CHAMPAGNE

### Tenute Sella & Mosca

Torbato Brut 36,00  
*Torbato*

Torbato Brut Oscarì 75,00  
*Torbato*

### Ferrari

Trento Brut Perlé Rosé - Doc 105,00  
*Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%*

### Ruinart

"R" de Ruinart 189,00  
*Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%*

## BIANCHI SARDI

### Olianas

Anfora Migiu - IGT 85,00  
*Semidano*

### Argiolas

Vermentino di Sardegna Is Argiolas - DOC 56,00  
*Vermentino di Sardegna*

### Tenute Olbios

Vermentino di Gallura  
Lupus in Fabula - DOCG Superiore 95,00  
*Vermentino*

### Capichera

Vendemmia Tardiva - IGT 141,00  
*Vermentino*

### Agripunica

Samas - IT 76,00  
*Vermentino 80%, Chardonnay 20%*

## BIANCHI NAZIONALI

### Cantina Terlano

Alto Adige Terlano Nova Domus Riserva DOC 98,00  
*Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon 10%*

### Antinori - Castello della Sala

Cervaro della Sala 130,00  
*Chardonnay, Grechetto*

### Jermann

Capo Martino IGP 175,00  
*Malvasia Istriana, Picolit, Ribolla Gialla, Friulano*

### Bellavista

Curtefranca Vigna Convento  
della Santissima Annunciata DOC 95,00  
*Chardonnay*

### Vignaioli Vespa

Il Bianco dei Vespa IGT 60,00  
*Fiano Salentino*

# DALLA NOSTRA CANTINA

euro



- BOTTLE -

## ROSÉ

### Abraxas

Reseda - DOC 65,00  
*Nero d'Avola*

### Marchesi Antinori Fattoria Aldobrandesca Sovana

Rosato A Fattoria Aldobrandesca - IGT 110,00  
*Aleatico sul Vulcano*  
*Sangiovese 90%, Malvasia Nera, Colorino, Merlot,*  
*Cabernet Sauvignon 10%*

### Marchesi Antinori Tenuta Guado al Tasso

Bolgheri Scalabrone - DOC 42,00  
*Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%*

## ROSSI SARDI

### Mesa

Brama IGT 72,00  
*Syrah*

### Fratelli Puddu

Nepente di Oliena Riserva Pro Vois - DOC 2014 95,00  
*Cannonau di Sardegna, Biologico*

### Gabbas

Cannonau di Sardegna Lillové - DOC 47,00  
*Cannonau*

### Surrau

Barriu 59,00  
*Cabernet Sauvignon, Syrah, Cannonau, Carignano*

### Audarya

Nuracada - IGT 95,00  
*Bovale, Agricoltura Integrata*

### Santadi

Rocca Rubia 76,00  
*Carignano del Sulcis*

## ROSSI NAZIONALI

### Villa Rinaldi

Valpolicella Ripasso  
Classico Superiore - DOC 2017 112,00  
*Corvina Rondinella Molinara*

### Franz-Haas

Alto Adige Pinot Nero 80,00  
*Pinot Nero*

### Marchesi de' Frescobaldi - Rùfina Tenuta Nipozzano

Chianti Rùfina Riserva Nipozzano - DOCG 42,00  
*Sangiovese*

euro



- LE PICCOLINE -

### Alain Thienot

Alain Thienot Brut cl 37,5 50,00  
*Chardonnay 45%, Pinot Noir 35%,*  
*Pinot meunier 20%*

### Tenute Olbios

Vermentino di Gallura Superiore  
Lupus in Fabula - DOCG 45,00  
*Vermentino di Gallura*

### Argiolas

Vermentino di Sardegna  
Costamolino cl 37,5 - DOC 18,00  
*Vermentino*

### Argiolas

Monica di Sardegna Perdera cl 37,5 - DOC 18,00  
*Monica di Sardegna*

### Marchesi de' Frescobaldi

Chianti Rùfina Riserva  
Castello di Nipozzano cl 37,5 - DOCG 25,00  
*Sangiovese 90%, Malvasia Nera, Colorino, Merlot,*  
*Cabernet Sauvignon 10%*

## VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE















### Surrau

Sole di Surrau 65,00  
*Vermentino Passito*

### Dolianova

Moscato Passito cl 37,5 - DOC Dolce 56,00  
*Moscato Passito*

## ELENCO ALLERGENI ALLERGENS LIST

-  1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  2 Crostacei e prodotti derivati  
Crustaceans and products based on shellfish
-  3 Uova e prodotti derivati  
Eggs and by-products
-  4 Pesce e prodotti derivati  
Fish and products based on fish
-  5 Arachidi e prodotti derivati  
Peanuts and peanut-based products
-  6 Soia e prodotti derivati  
Soy and soy-based products
-  7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)  
Milk and dairy products (lactose included)
-  8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;  
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  9 Sedano e prodotti derivati  
Celery and products based on celery
-  10 Senape e prodotti derivati  
Mustard and mustard-based products
-  11 Semi di sesamo e prodotti derivati  
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  13 Lupino e prodotti a base di lupino  
Lupine and lupine-based products
-  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and products based on molluscs