



RISTORANTE
LA FORCHETTA

MENU ALLA CARTA / MENU



I NOSTRI CRUDI ⓘ
OUR CRUDITÉS

Ostrica Gillardeau € 4,00 cad.

Oyster Gillardeau/ Huître Gillardeau

Scampi di prima scelta € 5,50/ hg

Scampi grade/ Grade scampi

Gamberi rossi di prima scelta Mazara del Vallo € 5,50 / hg

Red shrimp grade from Mazara del Vallo/

Rouge grade crevettes de Mazara del Vallo

Carpaccio di tonno con misticanza € 13,00

Tuna carpaccio with salad / Carpaccio de thon avec salade

Girotondo di pesce crudo in base al pescato del giorno € 30,00

Raw fish tasting according to catch of the day/

Dégustation de poisson cru selon la pêche du jour

Crudité di pesce € 25,00

ostrica, carpaccio di tonno, branzino, salmone selvaggio,
scampo e gambero rosso di Mazara del Vallo

Raw seafood platter: oyster, tuna carpaccio, carpaccio sea bass,

carpaccio wild salmon, shrimp and prawn from Mazara del Vallo/

Crudité de poisson: huître, carpaccio de thon, carpaccio loup de mer,

carpaccio saumon sauvage, langoustines et crevettes de Mazara del Vallo

ⓘ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



ANTIPASTI
STARTERS

Salume misto di Parma	€ 9,50
Degustation of typical hams/ Charcuterie mixte de Parme	
Prosciutto crudo di Parma Ponte Romano 26 mesi	€ 9,50
Parma ham 26 months / Jambon cru de Parme 26 mois	
Culatello di Zibello con crostini e riccioli di burro	€ 15,00
Traditional special Parma ham "Culatello" of Zibello/ Culatello de Zibello	
Torta fritta di Parma	€ 4,00
Parma fried pasta / Torta fritta: carrés de pâte frite	al cestino/ porzion
Soufflè di Parmigiano-Reggiano	€ 12,00
Parmigiano-Reggiano cheese soufflé/ Parmigiano-Reggiano à soufflé	
Fagottino di melanzane alla parmigiana	€ 11,00
con scamorza affumicata	
Bundle of eggplants with scamorza cheese smoked and tomatoes sauce/ Parmigiana aubergines roulé avec fromage fumé	
Degustazione di formaggi e confetture	€ 15,00
Tasting of cheeses and jams / Dégustation de fromages et de confitures	



Sformatino di polenta e tartufo nero con salsa
di gorgonzola

Yellow flower "polenta" and black truffle with gorgonzola sauce/

Flan de polenta et truffe noire à la sauce gorgonzola

Baccalà in crosta di olive taggiasche
con macco di fave

Codfish in crust of olives with mousse of fava beans/

Morue en croûte d'olives avec mousse de fèves

Passata di ceci al curry con code di gamberi scottati

€ 14,50

Blanched shrimp with chickpea puree and curry/

Crevettes blanchies avec purée de pois chiches et curry

Carpaccio di polipo con carciofi crudi

€ 13,50

Octopus carpaccio and raw artichokes/

Carpaccio de poulpes et artichauts crus

Capesante in crosta di sale e pepe
su fonduta di cipollotto

€ 14,50

Scallops baked in salted and peppered crust on a bed of fondue of onions/

Coquilles Saint-Jacques en croûte de sel et de poivre

sur son lit de fondue d'oignons



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES/ PASTA

Cappelletti in brodo di cappone € 12,00

Cappelletti in capon broth / Cappelletti au bouillon de capon

Tortelli di ricotta e radicchio trevigiano € 9,50

al burro e Parmigiano-Reggiano

Tortelli with ricotta and red chicory, butter and Parmesan cheese

Tortellis à la ricotta et rouge chicorée au beurre et Parmesan-Reggiano

Tortelli d'erbetta al burro e Parmigiano-Reggiano € 9,50

Tortelli of herb, butter and Parmesan cheese

Tortellis à la ricotta et légumes verts au beurre et Parmesan-Reggiano

Tortelli di zucca al burro e Parmigiano-Reggiano € 9,50

Pumpkin Tortelli with butter and Parmesan cheese

Tortellis de citrouille au beurre et Parmesan-Reggiano

Spaghetti pomodoro fresco e basilico con ricotta salata € 10,00

Spaghetti with fresh tomato, basil and salted ricotta cheese

Spaghettis aux tomates fraîches, basilic et ricotta salée



Tagliolini verdi al culatello di Zibello € 14,00

Green pasta "Tagliolini" with traditional special Parma ham "Culatello"

Vert pasta "Tagliolini" avec culatello

Maltagliati verdi ai frutti di mare € 15,00

Green pasta "Maltagliati" with mix of seafood

Vert pasta "Maltagliati" aux fruits de mer

**Tagliolini all'astice sgusciato con julienne di zucchini
e pomodorini secchi** € 16,50

Noodles with lobster, zucchini and sun-dried tomatoes /

Tagliolinis au homard avec courgettes et de tomates séchées

Foglie d'ulivo con vongole, verza brasata e bottarga di tonno € 15,00

Pasta "Foglie d'ulivo" with clams, braised cabbage and tuna roe

Pasta "Foglie d'ulivo" aux palourdes, chou braisé et œufs de thon

Bavette con ricciola € 14,00

Pasta "Bavette" with amberjack/ Pasta "Bavette" avec sérieole



SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Duchessa di Parma con salsa al marsala € 16,00

roulè di petto di pollo con prosciutto crudo e Parmigiano-Reggiano

Duchess of Parma with marsala sauce: rolled of chicken breast with Parma ham and Parmesan cheese / Duchesse de Parme avec sauce marsala: roulé de poitrine de poulet au jambon de Parme et parmesan

Agnello ripieno di foie gras e tartufo nero € 19,50

in crosta di mandorle

Lamb stuffed with foie gras and black truffle in almond crust

Agneau farci au foie gras et truffe noire en croûte d'amande

Pesto di cavallo con insalatina € 13,50

Raw horse meat with salad/ Tartare de cheval accompagné de salade

Fiocco di vitello laccato al miele con riduzione € 16,00

di lambrusco e purea di patate

Veal belly with honey, reduction of lambrusco wine and mashed potatoes/

Ventre de veau au miel, à la réduction du Lambrusco vin et les pommes de terre en purée

Tagliata di black angus con misticanza € 18,00

Sliced black angus with salad/

Tranché de black angus et salade



Filetto di branzino al cartoccio alla mediterranea € 15,50

Fillet of sea bass baked to the bag in Mediterranean style/

Filet de loup de mer cuit dans la Méditerranée

Gallinella scottata con farina di mandorle € 16,00

su guazzetto di pomodoro

Gurnard with almond flour of stewed tomato/

Grondin ébouillanté avec de la farine d'amande de la tomate étuvée

Sauté misto mare (cottura carta Fata) € 17,00

Cozze, vongole, branzino, gamberi e scampo

Mix sauté seafood: mussels, clams, sea bass, prawns, scampi prawns

Sauté mixte de la mer: moules, palourdes, loup de mer, crevettes, langoustines

Insalata alla Catalana € 28,00

Salad made in Catalana style : lobster, scampi and prawns of

Mazara del Vallo steamed with raw vegetables/

Salade à la catalane: homard, langoustines et les crevettes

de Mazara del Vallo cuit à la vapeur avec des légumes crus

Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero € 16,50

appena scottato con peperoni in agrodolce

Seared tuna steak in poppy seed crust with sweet and vinegarish peppers/

Tranche de thon à peine poêlé en croûte de graines de pavot

avec des poivrons aigre-doux



CONTORNI
CONTOURS

Patate al forno € 5,00

Baked potatoes

Pommes de terre au four

Insalata mista € 5,00

Mixed salad

Salade mixte

Verdure alla griglia € 6,00

Grilled vegetables

Légumes grillés

Insalatone "Vegetariana" € 8,50

lattuga, radicchio, pomodorini, carote, mela verde, noci, rapa bianca

green salad, red chicory, carrot, tomatoes, apple, walnuts, white turnip

laitue, chicorée, petites tomates, carotte, noix, pomme, navet blanc

Coperto/Cover charge/Couvert € 2,50

Acqua 0,75 l / Water/Eau € 2,50

Bibita generica (Coca – Cola, Fanta, Sprite) Drink generic € 3,00

Birra 0,33 l /Beer in bottle/ Bière en bouteille € 4,00

Birra 0,66 l /Beer in bottle/ Bière en bouteille € 6,00

Birra locale artigianale "Oro" e "Bronzo" az. Ceci 0,75 l /Local beer in bottle € 17,00

Birra locale artigianale "Camou" az. Ceci 0,75 l /Local beer in bottle € 18,00

Caffè/coffee / café

