



MENU

Via Fornace, 41
Zona Muretti - Lungomare Aci Castello CT
Tel: 095 899 8922 - 346 8477871



DRINK

€ 10,00 APEROL SPRITZ

aperol, prosecco, acqua soda

€ 10,00 GIN TONIC

gin, schweppes tonic, ghiaccio

€ 10,00 GIN LEMON

gin, schweppes lemon, ghiaccio

€ 10,00 MARGARITA

tequila, cointreau, succo di lime, stillabunt, ghiaccio

€ 10,00 OLD FASHION

whisky, zucchero di canna, angostura,
schweppes tonic, ghiaccio

€ 10,00 NEGRONI

gin, campari, vermut, angostura, ghiaccio

€ 10,00 NEGRONI SBAGLIATO

campari, vermut, prosecco, ghiaccio

€ 10,00 SEX ON THE BEACH

vodka, liquore pesca, succo di arancia, succo
di mirtillo, ghiaccio

€ 10,00 COSMOPOLITAN

vodka, triple sec, succo di mirtillo, succo di
lime, ghiaccio

€ 10,00 JAPANICE ICE TEA

gin, rum, vodka, midori, succo di lime, ghiaccio

€ 10,00 AMERICANO

campari, vermut, campari soda, ghiaccio

€ 10,00 BOULEVARDIER

campari, vermut, whisky, ghiaccio

€ 10,00 BELLINI

prosecco, succo di pesca, ghiaccio

€ 10,00 CUBA LIBRE

rum bianco, succo di lime, coca cola, ghiaccio

€ 10,00 CAIPIROSKA

vodka, zucchero di canna, lime, zucchero
bianco, ghiaccio

€ 10,00 CAIPIRINHA

cachaca, zucchero di canna, lime, zucchero
bianco, ghiaccio

€ 10,00 DAIQUIRI

rum bianco, sciroppo di zucchero, succo di
lime, ghiaccio

€ 10,00 DISARONNO SOUR

amaretto disaronno, succo di lime, ghiaccio

€ 10,00 LONG ISLAND

rum, gin, vodka, triple sec, sciroppo di zucchero,
succo di lime, ghiaccio

€ 10,00 GIN FILZ

gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda,
ghiaccio

€ 10,00 GOOD FATHER

whisky, amaretto disaronno, ghiaccio

€ 10,00 MOJITO

rum bianco, zucchero di canna, menta in foglie,
soda, ghiaccio

€ 10,00 MARTINI ROYAL

vermouth martini, prosecco, ghiaccio

€ 10,00 MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, succo di lime, ghiaccio

€ 10,00 CAMPARI GIN

campari, gin, fetta di arancia, ghiaccio

€ 10,00 UGO SPRITZ

sant germain, prosecco, menta, ghiaccio

€ 10,00 WHISKY SOUR

whisky, succo lime, sciroppo di zucchero

€ 12,00 GIN MARE

gin mare, schweppes tonic, ghiaccio

€ 12,00 GIN HENDRYCK'S

gin hendryck's, schweppes tonic, ghiaccio

€ 12,00 GIN MONKEY

gin monkey, schweppes tonic, ghiaccio

FORNACE
— THE SOCIAL BAR —

 Coperto 2,50 € a persona

JENEVER E OLD TOM

- € 8,50 Van wees zeer oude jenevr
- € 8,50 Van wees zeer oude Amsterdamsche
- € 9,00 Bathub Old Tom
- € 8,00 Berto Old Tom

RUM

- FULL Agricole
- € 9,00 Rhum Rhum
- € 7,50 Neisson Blanc
- € 7,00 Longueteau Blanc
- Invecchiati
- € 9,00 Diplomatico Riserva Esclusiva
- € 6,00 Myer's
- € 13,00 Zacapa XO
- € 8,50 Zacapa 23
- € 7,50 English Harbour 5 YO
- € 9,00 Barbados 2012
- Cachaça

WHISKY

- FULL SCOTCH WHISKY
- € 8,00 Glenfiddich 12 YO
- € 12,00 The Macallan F.O. 12 YO
- € 10,00 Oban 14 Y
- Whisky Giapponesi
- € 8,50 Nikka from the barrel
- € 11,00 Yoichi single malt

GRAPPE BIANCHE

- € 5,00 Libarna bianca
- € 5,00 Anfora Bianca Marzadro

GRAPPE BARRICATE

- € 6,00 Amarone Barrique Of
- € 6,00 Libarna Barrique
- € 6,00 Giare Amarone Marzadro
- € 6,00 Diciotto lune Marzadro

AMARI

- € 5,00 Jagermeister
- € 5,00 Amaro del capo
- € 5,00 Montenegro
- € 5,00 Aversa
- € 5,00 Unicum
- € 5,00 Amara
- € 5,00 Amaro Unnimaffissu
- € 5,00 Limoncello
- € 5,00 Cannellino

ANTIPASTI

- € 5,00 Bruschetta classica
(pomodoro, cipolla rossa, foglie di basilico)
- € 5,00 Bruschetta acciuga
(ciliegino sott'olio, acciughe, foglie di basilico)
- € 6,00 Bruschetta al pistacchio
(Pesto di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio)
- € 5,00 Bruschetta al salmone
(Philadelphia, salmone affumicato, olio aromatizzato al lime)
- € 6,00 Bruschetta lardo e miele
(lardo, miele millefiori, rosmarino)
- € 25,00 Tagliere di salumi e formaggio (x2 persone)

PIATTI UNICI

- € 9,00 **CAPRESE**
Pomodoro, mozzarella di bufala, foglie di basilico, origano
- € 10,00 **CRUDO**
Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, foglie di basilico
- € 10,00 **MORTADELLA**
Mortadella, burrata, pesto di pistacchio, farina di pistacchio
- € 12,00 **BRESAOLA**
Rucola, bresaola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico

INSALATE

- € 9,00 **DA NONNA**
Pomodoro, cipolla rossa, ricotta salata, foglie di basilico
- € 12,00 **PARMA**
Iceberg, datterino rosso, mozz. di bufala, prosc. crudo, scaglie di grana, foglie di basilico
- € 13,00 **SALMONE**
Rucola, salmone affumicato, ciliegino, cipolla rossa, olio, sale e limone
- € 12,00 **CAESAR SALAD**
Iceberg, crostino di pane, straccetti di pollo, scaglie di grana, salsa caesar.

* Prodotto surgelato

FRITTURINE

- € 5,50 Patatine fritte*
- € 7,00 Pata carbo
(patatine stick*, crema carbonara bacon)
- € 7,00 Pata cacio
(patatine stick*, crema cacio, bacon e pepe)
- € 6,00 Nuggets di pollo*
- € 5,00 Crocchette di patate*
- € 6,50 Patatine twisters*
- € 10,00 Fritto misto x2 persone*
(crocchette di patate*, nuggets di pollo* patatine fritte*, patatine twisters*)
- € 12,00 Fritto misto pistacchio x2 persone*
(nuggets di pollo*, patatine fritte*, patatine twisters* crocchette di patate, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, farina di pistacchio)



F O R N A C E
— THE SOCIAL BAR —

Simboli degli allergeni presenti sulle nostre pinse



E' possibile ordinare la Pinsa Gluten Free

F O R N A C E
— THE SOCIAL BAR —

 Coperto 2,50 € a persona

 Coperto 2,50 € a persona

PINSE LE CLASSICHE

- € 7,00 SEMPLICE ●
olio, origano e sale
- € 8,00 MARGHERITA ● ●
salsa di pomodoro, mozzarella, olio e origano
- € 9,00 MARGHERITA SCOMPOSTA ● ●
salsa di pomodoro, bocconcino di bufala,
pesto di basilico, foglie di basilico
- € 8,50 ROMANA ● ●
salsa di pomodoro, mozzarella, filetti di
acciughe, olio e origano
- € 9,50 DIAVOLA ● ●
salsa di pomodoro, mozzarella, salame
piccante, olive nere, olio e origano
- € 9,00 NORMA ● ●
salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta
salata, foglie di basilico
- € 10,50 VEGETARIANA ● ●
mozzarella, zucchine grigliate, melanzane
grigliate, cipolla fresca, radicchio, ciliegino,
olio e origano
- € 10,50 PARMIGIANA ● ● ●
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
melanzane fritte, uovo, scaglie di grana, foglie
di basilico

PINSE PREMIUM

- € 11,00 DELICATA ● ●
pesto di basilico, mozzarella, melanzane fritte,
ciliegino, scaglie di grana, burrata
- € 10,50 BARBECUE ● ●
caciotta affumicata, mozzarella, bacon, salsa
BBQ
- € 10,00 MILLEFIORI ● ●
mozzarella, cipollina, pepato fresco, speck
miele millefiori
- € 11,00 CROQUE' ● ●
mozzarella, caciotta affumicata, bacon
croccante, crocchette di patate, salsa
hamburger
- € 12,00 CARBONARA ● ● ●
mozzarella, guanciale,
crema carbo, pepe nero
- € 12,00 NOVELLA ● ●
mozzarella, patate aromatizzate, caciotta
affumicata, pancetta affumicata, rosmarino

- € 11,00 ESTIVA ● ●
bocconcino di bufala, zucchine fritte, ricotta
salata siciliana, foglie di basilico
- € 12,50 CACIO ● ●
mozzarella, crema cacio, guanciale fritto, pepe macinato
- € 12,50 TWISTER ● ●
mozzarella, würstel fritti, patatine twister,
salsa smokey, bacon
- € 13,50 MORTAZZA (cond. a crudo) ● ●
mortadella, philadelphia, burrata, pesto di
pistacchio, farina di pistacchio
- € 12,00 ANCIOVA ● ● ●
mozzarella, ciliegino giallo, filetto di
acciughe, ciliegino rosso secco, robiola
piemontese, pesto di basilico, foglie di basilico
- € 13,50 BRONTESE ● ●
crema di pistacchio, mozzarella, mortadella,
farina di pistacchio
- € 12,50 BURRATA (cond. a crudo) ● ●
ciliegino rosso, rucola, prosciutto crudo,
burrata, scaglie di grana, olio evo
- € 12,50 PORCINI ● ●
datterino giallo, mozzarella, funghi porcini,
scaglie di grana, pesto di basilico, olio e origano
- € 12,00 FUME' ● ●
bocconcino di bufala, caciotta affumicata,
salsiccia, cipolla fresca, funghi porcini, olio e origano
- € 13,50 COPPA ● ●
mozzarella, ciliegino giallo e rosso, coppa
stagionata, stracciata di burrata, pesto di
basilico, foglie di basilico



VINI ROSSI

- € 6,00 Nero d'Avola
Sicilia Orientale
Barone Sergio
Baglio di Pianetto
- € 6,00 / 20,00 Perriconi
Sicilia DOC - Gibellina
Tenute Orestiadi
- € 6,00 / 20,00 Nero d'Avola
Sicilia DOC - Gibellina
Tenute Orestiadi
- € 6,00 / 20,00 Syrah
Terre Siciliane IGP - Gibellina
Tenute Orestiadi
- € 30,00 Maria Costanza
Nero d'Avola
Terre siciliane IGP
Azienda Agricola Milazzo
- € 25,00 Paximentis
Syrah
Terre Siciliane IGP - Gibellina
Tenute Orestiadi
- € 25,00 Etna rosso
Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio
Etna DOC - Versante Nord
Tenuta la Gelsomina
- € 25,00 Etna rosso
Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio
Etna DOC - Versante Nord
Firriato
- € 22,00 Passivento
Nero d'Avola
Terre siciliane
Barone di Montalto
- € 23,00 Bayamore
Frappato, Merlot, Syrah
I.G.T. Terre Siciliane Trapani
Firriato

€ 70,00 **Amarone della Valpolicella**
Corvina, Rondinella e Molinara 2012
Amarone della Valpolicella DOCG
Speri



BOLLICINE

€ 20,00	Prosecco DOC Brut Bio Trentino Ombre
€ 45,00	Cuveè Prestige Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero Franciacorta DOCG - Erbusco Cà del Bosco
€ 45,00	Champagne Brut Chardonnay e Pinot Nero Champagne AOC - Francia Stephane Breton
€ 65,00	Vintage Brut Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero 2013 Franciacorta DOCG - Erbusco Cà del Bosco
€ 85,00	Champagne Extra Brut Reserve Champagne AOC - Francia Palmer

VINI ROSÉ

€ 20,00	Molino a Vento Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT Tenute Orestiadi
€ 20,00	Charme Rose Blend di vitigni autoctoni Sicilia Terre Siciliane IGT - Trapani Firriato

VINI BIANCHI

€ 6,00	Grillo Biologico Sicilia Orientale Barone Sergio Zibibbo
€ 6,00 / 18,00	Zibibbo Sicilia DOC - Gibellina Tenute Orestiadi
€ 6,00 / 18,00	Insolia Terre Siciliane IGP - Gibellina Tenute Orestiadi



€ 6,00 / 20,00	Grillo biologico Terre Siciliane IGP Gibellina Tenute Orestiadi
€ 6,00 / 20,00	Chardonnay Terre Siciliane IGP Gibellina Tenute Orestiadi
€ 20,00	Charme Bianco Blend di vitigni autoctoni Sicilia I.G.T. - Terre Siciliane Trapani Firriato
€ 6,00 / 25,00	Pizzicanti Grillo, Catarratto Terre Siciliane Tenute Orestiadi
€ 25,00	Etna bianco Carricante & Catarratto Etna DOC - Versante Nord Tenuta la Gelsomina
€ 23,00	Etna bianco Carricante & Catarratto Etna DOC - Versante Nord Firriato
€ 23,00	Bayamore Chardonnay, Inzolia, Viognier I.G.T. Terre Siciliane Trapani Firriato
€ 20,00	Cucunci Chardonnay Terre siciliane Barone di Montalto
€ 20,00	Altavilla Grillo Sicilia Doc
€ 25,00	Bianco di nero Uve bianche Terre siciliane IGP Azienda Agricola Milazzo



Coperto 2,50 € a persona

€ 13,00 GRECA (cond. a crudo) ● ●
bocconcino di bufala, olive nere, datterino rosso,cipolla tropea, feta greca, olio evo

€ 16,00 SALMONE E BURRATA (cond. a crudo)
rucola, salmone affumicato, ciliegino rosso, ● ● ●
burrata, scaglie di lime

€ 15,00 SAN DANIELE (cond. a crudo) ● ●
datterino rosso, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, basilico

€ 16,50 PISTACCHISSIMO ● ●
crema di pistacchio, mozzarella, ciliegino, prosciutto crudo, burrata, farina di pistacchio, granella di pistacchio, pesto di pistacchio

€ 15,50 STRACCIATA (cond. a crudo) ● ● ●
stracciatella di bufala, salmone affumicato, foglie di menta, datterino rosso, olio evo

€ 15,50 LA TARTUFATA ● ●
crema di tartufo, bocconcino di bufala, bacon croccante, olio al tartufo

€ 18,00 FORNACE 41 ● ●
bocconcino di bufala, bacon croccante, datterino giallo, burrata, pesto di pistacchio, farina di pistacchio, granella di pistacchio

PAN PINSA

€ 16,00 PISTACCHIO E SALMONE ● ● ●
crema di pistacchio, mozzarella, ciliegino rosso, salmone, burrata, pesto di pistacchio, farina di pistacchio, granella di pistacchio

€ 16,00 SALMONE ● ● ●
datterino rosso, rucola, salmone affumicato, burrata, zeste di lime, olio

€ 16,00 PARMA (cond. a crudo) ● ●
datterino rosso, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio e origano

€ 16,00 PORCINI ● ●
mozzarella, ciliegino rosso, salsiccia, porcini, burrata, scaglie di grana, olio e origano

€ 16,00 PISTACCHISSIMO
crema di pistacchio, mozzarella, ciliegino rosso, bacon croccante, burrata, pesto di pistacchio, farina di pistacchio, granella di pistacchio

PINSA DOLCE

€ 7,00 NUTELLA FERRERO ●
Nutella, noccioline, zucchero a velo

€ 9,00 CREMA DOLCE DI PISTACCHIO ●
crema dolce di pistacchio, polvere di pistacchio, zucchero a velo

SUPPLEMENTI

€ 1,50 uovo, olive, cipolla, melanzane fritte, würstel, prosciutto cotto, ciliegino, mozzarella, cipolla rossa.

€ 2,50 patatine fritte*, pesto di basilico, mozzarella di bufala, pepato, tonno, scaglie, grana, polvere di pistacchio, speck, salame piccante, prosciutto crudo, bresaola, mortadella.

€ 3,00 funghi porcini, salmone, burrata.



Simboli degli allergeni presenti sulle nostre pinse



GLUTINE



LATTOSIO



UOVA



PESCE

E' possibile ordinare la Pinsa Gluten Free

* Prodotto surgelato



Coperto 2,50 € a persona

BIRRA

- € 3,50 Moretti
- € 4,50 Corona 33cl
- € 4,50 Ceres 33cl
- € 4,50 Heineken 33cl
- € 4,50 Tennent's
- € 4,50 Cristalli di sale
- € 5,50 Heineken 33cl (analcolica)
- € 6,00 Peroni 33cl (gluten free)

Birra Bionda

- € 4,00 piccola 20cl
- € 6,00 grande 40cl

Birra Rossa

- € 4,00 piccola 20cl
- € 6,00 grande 40cl

BIBITE

- € 1,50 Acqua minerale 50cl pet.
- € 1,50 Acqua frizzante 50cl pet.
- € 2,50 The pesca 40cl
- € 2,00 The limone 40cl
- € 2,50 Acqua minerale 1lt pet
- € 2,50 Acqua lete 1lt pet
- € 2,50 Fanta 33cl vetro
- € 2,50 Coca cola 33cl vetro
- € 2,50 Coca cola Zero 33cl vetro
- € 2,50 Sprite 33cl vetro
- € 3,00 Acqua tonica 18cl Mediterranea
- € 3,50 Acqua tonica 20cl Indian
- € 3,00 Chinotto 27,5cl vetro

APERITIVI ANALCOLICI

- € 5,00 Cocktail San Pellegrino
- € 5,00 Crodino

F O R N A C E
— THE SOCIAL BAR —

 Coperto 2,50 € a persona

F O R N A C E
— THE SOCIAL BAR —

CARTA
DEI VINI