

**FO
CE** 
**ITALIAN BEACH
RESTAURANT**



@lafocetoscolano



@lafoce_toscolano

WWW.LAFOCERESTAURANT.COM

FO CE

Il nostro locale prende spunto dalla genuinità della natura e dalla bellezza incontaminata della nostra location.

Qui alla FOCE restaurant uniamo con passione questi due elementi per dare vita a un'esperienza culinaria che esprima al meglio il vero made in italy di qualità che contraddistingue la nostra cultura e il nostro territorio.

La Foce Restaurant



ANTIPASTI STARTERS

● SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL 16,00 €
● VINO BIANCO
● Sautéed mussels and clams
*

● INSALATA DI MARE AI PROFUMI DEL 16,00 €
● GARDA
● Seafood salad with Garda citrus flavours
*

● BURRATA CAMPANA E ACCIUGHE DEL 15,00 €
● CANTABRICO
● Burrata and Cantabrian anchovies

● TARTARE DI FASSONA CON SALSAL 16,00 €
● AI CAPPERI DI GARGNANO
● Fassona tartare served with Gargnano Capers sauce

● SALMONE MARINATO IN CASA AGLI 17,00 €
● AGRUMI DEL GARDA
● Home marinated salmon with Garda citrus

● INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA 14,00 €
● DI BUFALA, POMODORI E BASILICO
● Caprese salad with mozzarella cheese, tomatoes and basil

● COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSAL ROSA 14,00 €
● Prawn cocktail in cocktail sauce

PRIMI E PASTE FATTE IN CASA FIRST COURSES AND HOMEMADE PASTA

● LA NOSTRA PENTOLACCIA DI MARE 48,00 €
● Our seafood spaghetti pot
● (Per due persone / For two people)
*

● LINGUINE AL COREGONE CON BURRO 16,00 €
● AL TIMO E LIMONI DEL GARDA
● Linguine with coregone lake fish, thyme butter
● and Garda lemons
*

● PAPPARDELLE AL RAGU' DI FASSONA 15,00 €
● Pappardelle with Fassona ragù

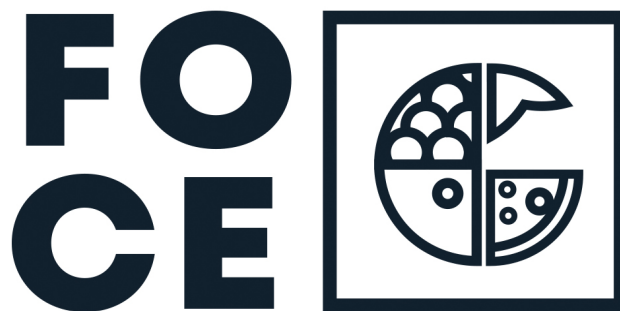
● MACCHERONCINI AL TORCHIO ALLA 15,00 €
● CARBONARA
● Carbonara homemade macaroni

● SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E 20,00 €
● BOTTARGA
● Homemade spaghetti with clams and bottarga
*

● RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI 44,00 €
● Scampi risotto
● (Per due persone / For two people)
*

● SPAGHETTI DI SOIA CON CODE DI 15,00 €
● GAMBERO, ZENZERO E CURRY
● Soy spaghetti with shrimp tails, ginger and curry
*

● LASAGNETTA CON ZUCCA E TARTUFO 16,00 €
● Pumpkin and truffle lasagnetta



SECONDI MAIN COURSES

● LA NOSTRA GRIGLIATA MISTA DI MARE 26,00 €
● MARINATA AGLI AGRUMI DEL GARDA
● Our grilled sea fish marinated with Garda citrus

● CONNUBIO DI MARE E LAGO IN FRITTURA 21,00 €
● con salsa foce e salsa agrodolce
● Mixed fried fish with foce sauce and sweet and
● sour sauce
*

● TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON 20,00 €
● PATATE AL FORNO
● Irish beef steak served with baked potatoes

● BLACK ANGUS BURGER AL PANE NERO 16,00 €
● con edamer, cipolle caramellate, pomodori,
● insalata e patate fritte
● Black Angus burger served with charcoal bread,
● edamer, caramelized onions, tomatoes, salad and
● french fries

● COTOLETTA DI MAIALINO XXL 17,00 €
● con patate fritte
● Pork cutlet served with french fries

● TATAKI DI TONNO AL SESAMO 24,00 €
● con caponata di verdure
● Sesame tuna tataki served with vegetables caponata
*

● GAMBERONI IMPERIALI E SCAMPI DEI 27,00 €
● MARI DEL NORD ALLA GRIGLIA
● Grilled imperial prawns and North Sea scampi

● SALMON BURGER CON BUN BRIOCHE 16,00 €
● con insalata, avocado, philadelphia e patate
● fritte
● Salmon burger served with brioche bun, lettuce,
● avocado, philadelphia and french fries
*

● LA NOSTRA CATALANA DI MARE 70,00 €
● Our shellfish Catalan
● (Per due persone / For two people)
*

● PESCATO DEL GIORNO - €
● Catch of the day

COPERTO € 2,00 a persona
SERVICE CHARGE € 2,00 per person

**LEGENDA ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE**

PER I PIU' PICCOLI... KIDS MENU

 PASTA AL RAGU' E BIBITA 8,00 €  Pasta with ragu' and soft drink
 PIZZA BABY E BIBITA 8,00 €  Baby pizza and soft drink
 COTOLETTA DI MAIALE CON PATATE FRITTE E BIBITA 8,00 €  Pork cutlet served with french fries and soft drink

CONTORNI SIDES

PATATE FRITTE 5,50 € <i>French fries</i>
VERDURE DI STAGIONE 5,00 € <i>Seasonal vegetables</i>
PATATE AL FORNO 5,00 € <i>Baked potatoes</i>
INSALATA MISTA 6,00 € <i>Mixed salad</i>

INSALATE

LE INSALATE COMPOSTE MIXED SALADS

 INSALATONA FOCE 14,00 €   Insalata misticanza, salmone marinato, olive, crostini alle erbe, formagella di Tremosine e vinaigrette agli agrumi <i>Mixed salad, smoked char fish, olives, herb croutons, Tremosine cheese and citrus vinaigrette</i>
 CAESAR SALAD 12,00 €   Insalata verde, pomodori, pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano, crostini e la nostra salsa Caesar <i>Green salad, tomatoes, grilled chicken, crispy bacon, Parmigiano cheese flakes, toasted bread and our Caesar sauce</i>
 BENESSERE 12,00 €  Insalata misticanza, noci, mandorle, bacche di Goji, mela e mirtilli <i>Mixed salad, nuts, almonds, Goji berries, apple and blueberries</i>
 GRECA 10,00 € Insalata verde, cipolle, pomodorini, olive, feta e origano <i>Green salad, onions, cherry tomatoes, olives, feta cheese and origan</i>

DOLCI

DESSERT PREPARATI DALLA NOSTRA CUCINA HOMEMADE TRADITIONAL DESSERTS

 SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 7,00 €  con granella di pistacchi  Pistachio parfait served with chopped pistachios
 TIRAMISÙ TRADIZIONE 7,00 €  Traditional tiramisù
 TORTINO AL CIOCCOLATO 7,00 €  dal cuore morbido  Dark chocolate cake
 CANNOLO SICILIANO 7,00 €  con ricotta e frutta candita  Sicilian cannolo with ricotta and candied fruit
 PANNA COTTA 7,00 € con frutti di bosco <i>Panna cotta served with berries</i>
 CREMA CATALANA 7,00 €  Catalana cream

La Foce Restaurant

PIZZERIA

LE CLASSICHE A LIEVITAZIONE MISTA CON LIEVITO MADRE

Pizza con grani antichi nazionali lievitata 30 ore
Pizza with national ancient grains leavened for 30 hours

●	FOCACCIA	5,50 €
●	Olio, origano Oil, origan	
●	MARINARA	6,50 €
●	Pomodoro, aglio, origano Tomato sauce, garlic, origan	
●	MARGHERITA	7,00 €
●	Pomodoro, mozzarella, origano Tomato sauce, mozzarella cheese, origan	
●	PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati Tomato sauce, mozzarella sauce, ham and sautéed mushrooms	
●	TONNO E CIPOLLE	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, tonno pinna gialla e cipolle Tomato sauce, mozzarella cheese, yellowfin tuna and onions	
●	WURSTEL	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage	
●	QUATTRO FORMAGGI	10,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, parmesan cheese, fontina cheese	
●	NAPOLETANA	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan	
●	PROSCIUTTO COTTO	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, ham	
●	CRUDO	13,00 €
●	Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi e origano Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months and origan	
●	DIAVOLA FOCE	13,00 €
●	Pomodoro, mozzarella, stracchino, nduja e rucola Tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino cheese, nduja and rocket salad	
●	L'ORTO	10,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e Grana Padano Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables and Grana Padano cheese	

●	PORCINI	12,50 €
●	Panna, Grana Padano, porcini e formagella di Tremosine Panna, Grana Padano, porcini, formagella di Tremosine	
●	CAPRICCIOSA / 4 STAGIONI	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes	
●	MORTADELLA E PISTACCHI	14,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, Mortadella, formaggio spalmabile e pistacchi / Tomato souce, mozzarella, Mortadella, spreadable cheese and pistachios	
●	SPECK E CARCIOFI	13,00 €
●	Pomodoro, mozzarella, speck, carciofi Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, artichokes	
●	SALAME PICCANTE O DOLCE	9,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy or sweet salami	
●	GORGONZOLA E SALAME PICCANTE	11,00 €
●	Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, salame piccante e noci / Mozzarella, tomato sauce, blue cheese, spicy salami and walnuts	
●	BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	15,00 €
●	Mozzarella, pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico Mozzarella cheese, tomato sauce, burrata cheese, Cantabrico anchovies	
●	PIZZA ALLO SCOGLIO "FOCE"	16,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari, seppie e gamberi / Tomato sauce, mozzarella, mussels, clams, squid, cuttlefish and prawns	
●	CRUDO & BURRATA	15,00 €
●	Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi e Burrata DOP Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months and DOP Burrata	
●	SALSICCIA E FRIARIELLI	12,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and friarielli	
●	DINAMITE	13,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja e peperoncini jalapeños Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, nduja, jalapeños	
●	CALZONE FARCITO	11,50 €
●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes	
	AGGIUNTA INGREDIENTI	€ 2,00
	ADDITIONAL INGREDIENTS	€ 2,00

**LEGENDA ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE**



CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	1,50 €
CAFFE' DOPPIO	3,00 €
CAFFE' MACCHIATO	1,50 €
CAFFE' MACCHIATO SOIA	1,70 €
CAFFE' DECAFFEINATO	1,70 €
CAFFE' DECAFFEINATO MACCHIATO	1,70 €
CAFFE' CORRETTO	2,00 €
CAFFE' GINSENG PICCOLO	2,00 €
CAFFE' GINSENG GRANDE	2,50 €
CAFFE' ORZO PICCOLO	2,00 €
CAFFE' ORZO PICCOLO MACCHIATO	2,00 €
CAFFE' ORZO PICCOLO MACCHIATO SOIA	2,20 €
CAFFE' ORZO GRANDE	2,50 €
CAFFE' ORZO GRANDE MACCHIATO	2,50 €
CAFFE' ORZO GRANDE MACCHIATO SOIA	2,70 €
CAFFE' MAROCCHINO	2,00 €
CAFFE' AFFOGATO	3,50 €
CAFFE' AMERICANO	3,00 €
CAFFE' SHAKERATO	4,00 €
CAFFE' SHAKERATO CORRETTO	5,00 €
CAPPUCCINO	2,00 €
CAPPUCCINO SOIA	2,20 €
BICCHIERE LATTE	1,50 €
LATTE MACCHIATO	2,50 €
CIOCCOLATA CALDA	4,00 €
SCHIUMETTA	0,50 €
SELEZIONE DI TE' E TISANE	4,00 €

COLAZIONI

BRIOCHE FARCITE AL MOMENTO <i>Crema, cioccolato, marmellata, pistacchio, frutti di bosco</i>	1,50 €
BRIOCHE MIELE E CEREALI	1,70 €
BRIOCHE VEGANA	1,70 €
CIAMBELLA	2,00 €
CROSTATA ALLA MARMELLATA	3,00 €
DONUT AL CIOCCOLATO	2,00 €
KRAPFEN FARCITI AL MOMENTO <i>Crema, cioccolato, marmellata, pistacchio, frutti di bosco</i>	2,00 €
MUFFIN	2,50 €
PANCAKE CON FRUTTA E FARCITURA <i>Nutella, Miele, Marmellata, Sciroppo d'acero</i>	6,00 €
PISTACCHIO PANCAKE <i>Crema di pistacchio e granella di pistacchi</i>	7,00 €
WAFFLE CON FRUTTA E FARCITURA <i>Nutella, Miele, Marmellata, Sciroppo d'acero</i>	6,00 €
YOGURT GRECO <i>Miele, Cornflakes e frutti di bosco</i>	6,00 €
CREPES <i>dolci o salate</i>	5,00 €
FRAGOLE E PANNA	6,00 €
SPREMUTA D'ARANCIA	4,00 €
SUCCHI DI FRUTTA <i>Ace, Albicocca, Ananas, Arancia, Mela, Mirtillo, Pera e Pesca</i>	3,50 €



BEVERAGE

BIBITE SOFT DRINKS

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 50 CL	1,50 €
ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 75 CL	2,50 €
BIBITE IN LATTINA (Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Tè Freddo, Sprite, Lemonsoda)	3,50 €
CEDRATA TASSONI	4,00 €
CRODINO	4,00 €
ACQUA TONICA KINLEY	4,00 €
BIBITE LURISIA <i>Arancia Amara, Chinotto, Limonata</i>	4,00 €
REDBULL	4,00 €
SAN BITTER	4,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS - 33 CL

BECK'S	4,50 €
BECK'S ANALCOLICA	4,50 €
CORONA	4,50 €
HOEGAARDEN	4,50 €
FRANZISKANER WEISS	6,00 €

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

FRANZISKANER (weiss) - 40 CL	6,00 €
LEFFE (ambrata) - 33 CL	6,00 €
GOOSE IPA (Ipa) - 50 CL	7,00 €
STELLA ARTOIS (Iager) - 20 CL	3,00 €
STELLA ARTOIS (Iager) - 40 CL	6,00 €
STELLA ARTOIS (Iager) - 100 CL	11,00 €

VIRGIN COCKTAILS

FRUIT FOCE Fruit Juices, Fruit Syrup	6,00 €
VIRGIN MOJITO Lime Juice, Sugar, Mint Sprigs, Soda Water	6,00 €
VIR-GIN TONIC Non-alcoholic Tanqueray Gin, Tonic Water	6,00 €
VIRGIN COLADA Coconut, Grenadine Syrup, Anans juice	6,00 €
VIRGIN SPRITZ Spritz Syrup, Soda Water	6,00 €

I NOSTRI SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda Water	6,00 €
CAMPARI SPRITZ Bitter Campari, Prosecco, Soda Water	6,00 €
CEDRAPEROL SPRITZ Aperol, Cedrata Tassoni, Soda Water	6,00 €
BLACK SPRITZ Cynar, Prosecco, Soda Water	6,00 €
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda Water	6,00 €
BLUE SPRITZ Blue curaçao, Prosecco, Soda Water	6,00 €
JORO SPRITZ Currant and Rosemary syrup, Prosecco, Soda Water	6,00 €
HUGO SPRITZ Elder Flower Syrup, Mint Sprigs, Prosecco, Soda Water	6,00 €
PIERINO SPRITZ Piero Dry Gin, Tonic water	6,00 €

COCKTAILS

COCKTAIL FOCE Vodka, Lime Juice, Sugar Syrup, Passion Fruit	9,00 €
NEGRONI Gin, Bitter Campari, Sweet Red Vermouth	9,00 €
AMERICANO Bitter Campari, Sweet Red Vermouth, Soda Water	9,00 €
CUBA LIBRE White Rum, Lime, Coca Cola	9,00 €
DAIQUIRI White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup	9,00 €
HAVANA COLA Rum, Coca Cola	8,00 €
MARGARITA Tequila, Lime Juice, Triple Sec	9,00 €
MARTINI DRY Gin, Dry Vermouth	9,00 €
MOJITO White Rum, Lime Juice, Mint Sprigs, White Cane Sugar, Soda Water	9,00 €
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime Juice	9,00 €
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, White Rum, Cointreau, Gin, Lime Juice, Sugar Syrup, Coca Cola	9,00 €
GIN8 Grapefruit Gin, Chamomile Liqueur, Lime Juice, Sugar Syrup	8,00 €

DISTILLATI

AMARI

AMARETTO DISARONNO	4,00 €
AMARO 030	4,00 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €
ANIMA NERA	4,00 €
AVERNA	4,00 €
BAILEYS	4,00 €
BRANCA MENTA	4,00 €
BRAULIO	4,00 €
CYNAR	4,00 €
FERNET BRANCA	4,00 €
JÄGERMEISTER	4,00 €
LIMONCELLO	4,00 €
MARSALA	4,00 €
MONTENEGRO	4,00 €
RAMAZZOTTI	4,00 €
SAMBUCA	4,00 €
UNICUM	4,00 €
ZUCCA	4,00 €
COINTREAU	6,00 €
GRAN MARNIER	6,00 €
TEQUILA CORRALEJO BLANCA	6,00 €
TEQUILA CORRALEJO REPOSADO	6,00 €
VODKA LEOPARD	6,00 €
MARTINI	6,00 €
MEZCAL PERRO DE SAN JUAN	6,00 €
GRAPPA BIANCA	5,00 €
GRAPPA BARRIQUE	5,00 €
TRIS DI TEQUILA CORRALEJO <i>Blanco, Añejo, Reposado</i>	9,00 €

RUM

MATUSALEM 7 YO	6,00 €
PAMPERO ANNIVERSARIO	5,00 €
MOUNT GAY BLACK BARREL	5,00 €
BARCELÓ ORGANIC	6,00 €
BARCELÓ IMPERIAL	10,00 €

WHISKEY AND BOURBON

BENRIACH 10 YO - Scotland / Speyside	8,00 €
CHIVAS 12 YO - Scotland / Speyside	6,00 €
GLEN GRANT - Scotland / Speyside	6,00 €
MACALLAN - Scotland / Speyside	12,00 €
JOHNNIE WALKER - Scotland / Lowlands	6,00 €
OBAN 14 YO - Scotland / Highlands	8,00 €
LAGAVULIN 16 YO - Scotland / Islay	12,00 €
ARBEG - Scotland / Islay	12,00 €
TALISKER 10 YO - Scotland / Skye	10,00 €
CONNEMARA 10 YO - Ireland	10,00 €
FAMOUS GROUSE SMOKY - Ireland	6,00 €
JACK DANIEL'S - Tennessee	6,00 €
BULLEIT BOURBON 10 YO - Kentucky	8,00 €
YAMAZAKI - Japan	10,00 €
NIKKA - Japan	10,00 €

GIN & VERMOUTH TONIC

PIERO DRY GIN	12,00 €
PIERO GIN NAVY STRENGTH	14,00 €
PIERO OLD TOM	14,00 €
HENDRICK'S	10,00 €
MARE	12,00 €
MONKEY 47	14,00 €
NORDES	12,00 €
GRIFU GIN / OLD / LIMU	10,00 €
MALFY	10,00 €
CARPANO	9,00 €
PILLONI	9,00 €

BOLLICINE

LOMBARDIA

TORREGGIANI Brut FOCE Glera	18,00 €
COLLI MORENICI Garda Brut Chardonnay	16,00 €
VINEA VENTIS Franciacorta Brut Chardonnay - Pinot Bianco	32,00 €
VINEA VENTIS Franciacorta Satèn Chardonnay	34,00 €
VINEA VENTIS Franciacorta Rosé Pinot Nero - Chardonnay	34,00 €
CA' DEL BOSCO Cuvée Prestige Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero	49,00 €
BELLAVISTA Grand Cuvée Alma Brut MAGNUM	55,00 € 90,00 €
Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco	

VENETO

COLLALTO Prosecco Gaio Extra Dry Glera	20,00 €
COLLALTO Prosecco Perky Brut DOC Glera	18,00 €
SERENA Prosecco DOC Glera - Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Grigio	17,00 €

CHAMPAGNE

GAUDINAT BOIVIN Pinot Nero - Pinot Meunier - Chardonnay	48,00 €
LE MESNIL Blanc de Blancs Chardonnay	55,00 €
LEMAIRE Rosé de Saignée Pinot Nero - Pinot Meunier	60,00 €
BOLLINGER Special Cuvée Pinot Nero - Pinot Meunier - Chardonnay	90,00 €
RUINART "R" Brut Pinot Nero - Pinot Meunier - Chardonnay	95,00 €
DOM PÉRIGNON Brut Vintage Pinot Nero e Chardonnay	350,00 €

ROSSI

LOMBARDIA

COLLI MORENICI Merlot Merlot	16,00 €
LEALI DI MONTEACUTO Montagu Rebo	28,00 €
CA' DEI FRATI Ronchedone Marzemino - Sangiovese - Cabernet	34,00 €
CANTINA D'ISERA Marzemino	19,00 €

LEALI DI MONTEACUTO Simut Groppello Gentile - Marzemino	40,00 €
--	---------

TOSCANA

SILVIO NARDI Brunello Di Montalcino Sangiovese	65,00 €
---	---------

VENETO

CAMPAGNOLA Amarone della Valpolicella Corvina Veronese - Corvinone - Rondinella	55,00 €
COLLI MORENICI Valpolicella Corvina - Rondinella - Molinara	22,00 €

EMILIA

CECI Otello Nero di Lambrusco Lambrusco	22,00 €
--	---------

FRIULI

ISOLA AUGUSTA Cabernet	20,00 €
LIVIO FELLUGA Vertigo Merlot - Cabernet Sauvignon	28,00 €

BIANCHI

LOMBARDIA

COLLI MORENICI Lugana Turbiana	16,00 €
CA' DEI FRATI I Frati Turbiana	26,00 €
LEALI DI MONTEACUTO Singli Riesling Renano - Incrocio Manzoni	26,00 €

ALTO ADIGE

ST. MICHEL EPPAN Sanct Valentin Sauvignon	48,00 €
ST. MICHEL EPPAN Sanct Valentin Chardonnay	50,00 €
ALOIS LAGEDER Gewürztraminer Gewürztraminer	32,00 €
CANTINA D'ISERA Gewürztraminer Gewürztraminer	24,00 €

VENETO

OTTELLA Lugana Le Creete Turbiana	30,00 €
AI GALLI Traminer Aromatico IGT Gewürztraminer	22,00 €

FRIULI

LIVIO FELLUGA Pinot Grigio	35,00 €
ISOLA AUGUSTA Sauvignon	20,00 €

JERMANN 38,00 €
Sauvignon

JERMANN Vinnæ 38,00 €
Ribolla Gialla

PIEMONTE

LA SPINETTA Biancospino DOCG 28,00 €
Moscato d'Asti

ROSATI

LOMBARDIA

COMINCIOLI Diamante 32,00 €
Groppello - Barbera - Sangiovese - Marzemino

COLLI MORENICI Chiacetto 16,00 €
Merlot - Rondinella - Cabernet

CA' DEI FRATI Rosè Cuvée dei Frati 28,00 €
Groppello - Marzemino - Sangiovese - Barbera

LEALI DI MONTEACUTO Chiacetto 28,00 €
Groppello - Barbera - Sangiovese - Marzemino

VINI BOTTIGLIA 37,5 cl

CA' DEI FRATI LUGANA 16,00 €

CA' DEI FRATI RONCHEDONE 17,00 €

VINI AL BICCHIERE

PROSECCO - Colli Morenici 5,00 €

LUGANA - Colli Morenici 5,00 €

SAUVIGNON - Isola Augusta 6,00 €

FRANCIACORTA - Vinea Ventis 6,00 €

MERLOT - Colli Morenici 5,00 €

VALPOLICELLA RIPASSO - Colli Morenici 6,00 €

VINO DELLA CASA

BIANCO MOSSO 1/4 lt 5,00 €

BIANCO MOSSO 1/2 lt 7,50 €

BIANCO MOSSO 1 lt 12,00 €

BIANCO FERMO 1/4 lt 6,00 €

BIANCO FERMO 1/2 lt 10,00 €

BIANCO FERMO 1 lt 18,00 €

ROSSO 1/4 lt 5,00 €

ROSSO 1/2 lt 7,50 €

ROSSO 1 lt 12,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO FELICE (LOMBARDIA)

Eccellenza nata sulle sponde del Lago di Garda.

Felice: Ingredienti stagionali e del territorio per realizzare stili unici ed originali.

Brewery of excellence located on the banks of Lake Garda. It uses local seasonal products to create unique and original styles.

BIRRA CHIARA 9,00 €
San Felice / Vivaldi 66 Cl

ROSSA 9,00 €
San Felice / Rossella 66 Cl

BLANCHE 9,00 €
San Felice / Lucciole 66 Cl

BIRRIFICIO CURTENSE (LOMBARDIA)

Dalla scelta accurata delle materie prime alla maestria della lavorazione. Curtense: dall'acqua di Monterotondo un prodotto unico.

From the accurate choice of raw materials to the expertise of production. Curtense: a unique product from the water of Monterotondo.

CHIARA 9,00 €
Curtense / Bionda 50 Cl

AMBRATA 9,00 €
Curtense / Ambrata 50 Cl

IPA 9,00 €
Curtense / Ipa 50 Cl



FO CE



ITALIAN BEACH RESTAURANT



@lafocetoscolano



@lafoce_toscolano

WWW.LAFOCERESTAURANT.COM

ONLINE MENU



LASCIACI UNA RECENSIONE!
LEAVE US A REVIEW!



LEGENDA ALLERGENI

- CEREALI ● CROSTACEI ● UOVA ● PESCE ● ARACHIDI
● SOIA E DERIVATI ● FRUTTA A GUSCIO TIPO MANDORLE NOCCIOLE, NOCI E PISTACCHI
● SEDANO ● SENAPE E DERIVATI ● SEMI DI SESAMO ● ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
● LUPINI ● LATTICINI E DERIVATI ● MOLLUSCHI ●  VEGAN

In caso di intolleranze / allergie chiedere preventivamente al personale causa possibili contaminazioni interne / In case of food intolerance / allergies please ask the staff in advance because of possible internal contamination

I piatti contrassegnati con il simbolo * in mancanza del prodotto fresco possono essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine o preventivamente abbattuti all'interno della nostra cucina.