

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



@lafocetoscolano



@lafoce\_toscolano

[WWW.LAFOCERESTAURANT.COM](http://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*

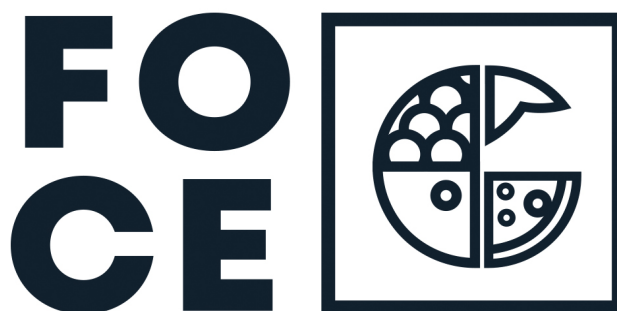


## ANTIPASTI STARTERS

● SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL ● VINO BIANCO ● Sautéed mussels and clams	18,00 €
● INSALATA DI MARE AI PROFUMI DEL ● GARDA ● Seafood salad with Garda citrus flavours	16,00 €
● BURRATA CAMPANA E ACCIUGHE DEL ● CANTABRICO ● Burrata and Cantabrian anchovies	15,00 €
● TARTARE DI FASSONA CON SALSA ● AI CAPPERI DI GARGNANO ● Fassona tartare served with Gargnano Capers sauce	16,00 €
● SALMONE MARINATO IN CASA AGLI ● AGRUMI DEL GARDA ● Home marinated salmon with Garda citrus	17,00 €
● COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA ● Prawn cocktail in cocktail sauce	15,00 €

## PRIMI E PASTE FATTE IN CASA FIRST COURSES AND HOMEMADE PASTA

● LA NOSTRA PENTOLACCIA DI MARE ● Our seafood spaghetti pot ● (Per due persone / For two people)	48,00 €
● LINGUINE AL COREGONE CON BURRO ● AL TIMO E LIMONI DEL GARDA ● Linguine with coregone lake fish, thyme butter ● and Garda lemons	18,00 €
● PAPPARDELLE AL RAGU' DI FASSONA ● Pappardelle with Fassona ragu'	15,00 €
● MACCHERONCINI AL TORCHIO ALLA ● CARBONARA ● Carbonara homemade macaroni	15,00 €
● SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E ● BOTTARGA ● Homemade spaghetti with clams and bottarga	20,00 €
● RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ● Scampi risotto ● (Per due persone / For two people)	46,00 €
● SPAGHETTI DI SOIA CON CODE DI ● GAMBERO, ZENZERO E CURRY ● Soy spaghetti with shrimp tails, ginger and curry	16,00 €
● LASAGNE ALLA BOLOGNESE ● Lasagne Bolognese	16,00 €
● MACCHERONI AL RAGU' VEGANO ● Macaroni with vegan ragu'	16,00 €



## SECONDI MAIN COURSES

● LA NOSTRA GRIGLIATA MISTA DI MARE ● MARINATA AGLI AGRUMI DEL GARDA ● Our grilled sea fish marinated with Garda citrus	28,00 €
● CONNUBIO DI MARE E LAGO IN FRITTURA ● con salsa foce e salsa agrodolce ● Mixed fried fish with foce sauce and sweet and ● sour sauce	22,00 €
● TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON ● PATATE AL FORNO ● Irish beef steak served with baked potatoes	20,00 €
● BLACK ANGUS BURGER AL PANE NERO ● con edamer, cipolle caramellate, pomodori, ● insalata e patate fritte ● Black Angus burger served with charcoal bread, ● edamer, caramelized onions, tomatoes, salad and ● french fries	16,00 €
● COTOLETTA DI MAIALINO XXL ● con patate fritte ● Pork cutlet served with french fries	17,00 €
● TATAKI DI TONNO AL SESAMO ● con caponata di verdure ● Sesame tuna tataki served with vegetables caponata	24,00 €
● GAMBERONI IMPERIALI E SCAMPI DEI ● MARI DEL NORD ALLA GRIGLIA ● Grilled imperial prawns and North Sea scampi	28,00 €
● SALMON BURGER CON BUN BRIOCHE ● con insalata, avocado, philadelphia e patate ● fritte ● Salmon burger served with brioche bun, lettuce, ● avocado, philadelphia and french fries	16,00 €
● LA NOSTRA CATALANA DI MARE ● Our shellfish Catalan ● (Per due persone / For two people)	80,00 €
● VEGAN BURGER CON PANE ALLA ● BARBABIETOLA ● Burger vegano con insalata, pomodori, avocado, ● maionese vegana e patate fritte ● Vegan burger with beetroot bread, salad, tomatoes, ● avocado, vegan mayonnaise and french fries	18,00 €
● PESCATO DEL GIORNO ● Catch of the day	- €

## PER I PIU' PICCOLI... KIDS MENU

 PASTA AL RAGU' E BIBITA 9,50 €  <i>Pasta with ragù and soft drink</i>
 PIZZA BABY E BIBITA 9,50 €  <i>Baby pizza and soft drink</i>
 COTOLETTA DI MAIALE CON 9,50 €  PATATE FRITTE E BIBITA <i>Pork cutlet served with french fries and soft drink</i>
 CHICKEN FINGERS CON PATATE FRITTE 9,50 €  E BIBITA  * <i>Chicken flngers with french fries and soft drink</i>

## CONTORNI SIDES

PATATE FRITTE 6,00 € <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 €    <i>Insalata misticanza, salmone marinato, olive, crostini alle erbe, formagella di Tremosine e vinaigrette agli agrumi</i> <i>Mixed salad, smoked char fish, olives, herb croutons, Tremosine cheese and citrus vinaigrette</i>
 CAESAR SALAD 12,00 €    <i>Insalata verde, pomodori, pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano, crostini e la nostra salsa Caesar</i> <i>Green salad, tomatoes, grilled chicken, crispy bacon, Parmigiano cheese flakes, toasted bread and our Caesar sauce</i>

 <b>BENESSERE</b> 12,00 €  <i>Insalata misticanza, noci, mandorle, bacche di Goji, mela e mirtilli</i> <i>Mixed salad, nuts, almonds, Goji berries, apple and blueberries</i>
 <b>GRECA</b> 12,00 € <i>Insalata verde, cipolle, pomodorini, olive, feta e origano</i> <i>Green salad, onions, cherry tomatoes, olives, feta cheese and origan</i>
 <b>CAPRESE</b> 14,00 € <i>Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico</i> <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</i>

la Foce Restaurant

COPERTO € 2,50 a persona  
SERVICE CHARGE € 2,50 per person

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

Si prega di segnalare gravi intolleranze al nostro personale  
Please report serious intolerances to our staff

# PIZZERIA

## LE TRADIZIONALI

Impasto di farine selezionate a lunga lievitazione  
Dough of selected leavened flours

- **FOCACCIA** 6,00 €  
● Olio, origano  
Oil, origan
- **MARINARA** 7,00 €  
● Pomodoro, aglio, origano  
Tomato sauce, garlic, origan
- **MARGHERITA** 8,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, origan
- **PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati  
Tomato sauce, mozzarella sauce, ham and sautéed mushrooms
- **TONNO E CIPOLLE** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, tonno pinna gialla e cipolle  
Tomato sauce, mozzarella cheese, yellow fin tuna and onions
- **WURSTEL** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, wurstel  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage
- **QUATTRO FORMAGGI** 11,50 €  
● Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina  
Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, parmesan cheese, fontina cheese
- **NAPOLETANA** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan
- **PROSCIUTTO COTTO** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham
- **CRUDO** 14,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi e origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months and origan
- **L'ORTO** 11,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e Grana Padano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables and Grana Padano cheese
- **PORCINI** 13,50 €  
● Panna, Grana Padano, porcini e formagella di Tremosine  
Panna, Grana Padano, porcini, formagella di Tremosine

- **CAPRICCIOSA / 4 STAGIONI** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi  
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes
- **MORTADELLA E PISTACCHI** 15,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, Mortadella, formaggio spalmabile e pistacchi / Tomato sauce, mozzarella, Mortadella, spreadable cheese and pistachios
- **SPECK E CARCIOFI** 14,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, speck, carciofi  
Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, artichokes
- **SALAME PICCANTE O DOLCE** 10,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy or sweet salami
- **GORGONZOLA E SALAME PICCANTE** 12,00 €  
● Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, salame piccante e noci / Mozzarella, tomato sauce, blue cheese, spicy salami and walnuts
- **BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO** 16,00 €  
● Mozzarella, pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico  
Mozzarella cheese, tomato sauce, burrata cheese, Cantabrico anchovies
- **CRUDO & BURRATA** 16,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi e Burrata DOP  
Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months and DOP Burrata
- **CALZONE FARCITO** 12,50 €  
● Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi  
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes



AGGIUNTA INGREDIENTI € 2,50  
ADDITIONAL INGREDIENTS € 2,50

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

# PIZZERIA

## LE SPECIALI

Impasto di farine selezionate a lunga lievitazione  
Dough of selected leavened flours

- **SALMONE** 16,00 €  
● Mozzarella, gorgonzola, mascarpone e salmone marinato  
● *Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, mascarpone cheese and marinated salmon*
- **IN FORMA** 16,00 €  
\* Mozzarella, insalata, zucchine e pomodori grigliati  
*Mozzarella cheese, salad, zucchinis and grilled tomatoes*
- **TARTUFO** 17,00 €  
● Mozzarella, uovo, crema al tartufo e scaglie di tartufo  
*Mozzarella cheese, egg, truffle cream and truffle flakes*
- **BOMBA** 16,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, jalapeños e nduja  
*Tomato sauce, mozzarella sauce, hot salami, onions, jalapeños and nduja*
- **CARBONARA** 16,00 €  
● Mozzarella, uovo, grana e pancetta affumicata  
*Mozzarella cheese, egg, grana cheese and bacon*
- **SMOKED** 16,00 €  
● Mozzarella, pancetta affumicata e scamorza affumicata  
*Mozzarella cheese, bacon and smoked scamorza cheese*
- **OCTOPUS** 17,00 €  
\* Mozzarella, pomodorini, polpo, patate al forno e olive  
*Mozzarella cheese, cherry tomatoes, octopus, baked potatoes and olives*
- **TREMOSINE** 17,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, formagella di Tremosine e salsiccia  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, Tremosine cheese and sausage*
- **CACIO E PEPE** 17,00 €  
● Cacio e pepe, pecorino e stracciatella  
*Cacio cheese and pepper, pecorino cheese and stracciatella cheese*
- **GAMBERONI E ZUCCHINE** 16,00 €  
● Mozzarella, gamberoni e zucchine  
\* *Mozzarella cheese, prawns and courgettes*
- **BUFALA E ACCIUGHE** 16,00 €  
● Bufala, melanzane e acciughe del Cantabrico  
*Bufala cheese, aubergines and Cantabrian anchovies*
- **CRUDO, RUCOLA E GRANA** 15,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma, rucola e grana  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma, rocket and Grana Padano cheese*

● **CALABRA** 16,00 €  
● Nduja, cipolle di Tropea e pecorino  
*Nduja, Tropea onions and pecorino cheese*

● **DIAVOLA FOCE** 15,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, stracchino, nduja e rucola  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino cheese, nduja and rocket*

● **PIZZA ALLO SCOGLIO "FOCE"** 16,50 €  
● Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari, seppie e gamberi / Tomato sauce, mozzarella, mussels, clams, squid, cuttlefish and prawns  
\*

● **SALSICCIA E FRIARIELLI** 14,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and friarielli*

● **DINAMITE** 15,00 €  
● Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja e peperoncini jalapeños  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, nduja, jalapeños*



La Foce Restaurant

AGGIUNTA INGREDIENTI € 2,50  
ADDITIONAL INGREDIENTS € 2,50

**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' CORRETTO	2,00 €
CAFFE' GINSENG PICCOLO	2,00 €
CAFFE' GINSENG GRANDE	2,50 €
CAFFE' ORZO PICCOLO	2,00 €
CAFFE' ORZO GRANDE	2,50 €
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 €
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	5,00 €
SCHIUMETTA	0,50 €
SELEZIONE DI TE' E TISANE	4,00 €

## 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 €
REDBULL	4,00 €
SAN BITTER	4,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €

### BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

BECK'S	5,00 €
BIRRA ANALCOLICA	5,00 €
CORONA / CORONA CERO	5,00 €
HOEGAARDEN	5,00 €
FRANZISKANER WEISS	6,00 €

### BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

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



# 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 €
ENGINE	14,00 €
MONKEY 47	14,00 €
NORDES	12,00 €
GRIFU GIN / OLD / LIMU	10,00 €
MALFY	10,00 €



# VINI

## VINI BOTTIGLIA 37,5 cl

LUGANA - <i>Ca' dei Frati</i>	18,00 €
PROSECCO	18,00 €
ROSSO - <i>Ca' dei Frati</i>	19,00 €
FRANCIACORTA - <i>Bellavista</i>	28,00 €

## VINI AL BICCHIERE

PROSECCO - <i>Colli Morenici</i>	5,00 €
LUGANA - <i>Colli Morenici</i>	5,00 €
SAUVIGNON - <i>Isola Augusta</i>	6,00 €
FRANCIACORTA - <i>Vinea Ventis</i>	6,00 €
MERLOT - <i>Colli Morenici</i>	5,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO - <i>Colli Morenici</i>	6,00 €
AMARONE VALPOLICELLA - <i>Colli Morenici</i>	8,00 €

## VINO DELLA CASA

### BIANCO MOSSO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
8,50 €	12,00 €	20,00 €

### BIANCO FERMO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
9,00 €	14,00 €	25,00 €

### ROSSO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
8,50 €	12,00 €	20,00 €

### CHIARETTO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
9,00 €	14,00 €	25,00 €

# 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.*

VIVALDI Keller 50 Cl	9,50 €
-------------------------	--------

ROSSELLA Dunkel 50 Cl	9,50 €
--------------------------	--------

LUCCIOLE Blanche 50 Cl	9,50 €
---------------------------	--------

## 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 Helles lager 50 Cl	9,50 €
------------------------------	--------

AMBRATA American amber ale 50 Cl	9,50 €
-------------------------------------	--------

IPA Session ipa 50 Cl	9,50 €
--------------------------	--------

## RIVERSA (LOMBARDIA)

Nell'area naturale protetta del Parco del Monte Netto, a Capriano del Colle in provincia di Brescia, in un edificio dei primi del '900 nasce questo birrificio artigianale. *In the protected natural area of the Monte Netto Park, in Capriano del Colle in the province of Brescia, this craft brewery was born in a building from the early 1900s.*

PILS Pils 50 Cl	9,50 €
--------------------	--------

BLANCHE Blanche 50 Cl	9,50 €
--------------------------	--------

DOPPELBOCK Doppelbock 50 Cl	9,50 €
--------------------------------	--------

# FO CE



## ITALIAN BEACH RESTAURANT



@lafocetoscolano



@lafoce\_toscolano

[WWW.LAFOCERESTAURANT.COM](http://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
- 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.