

**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.

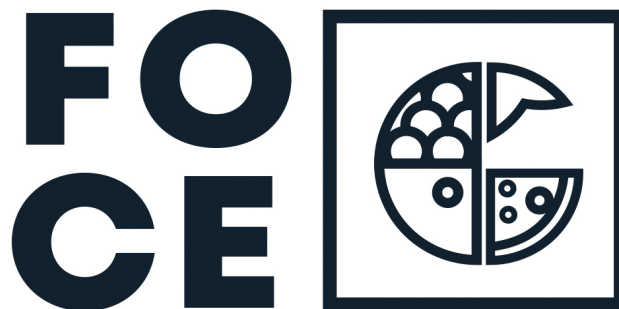
Qui alla FOCE restaurant uniamo con passione questi due elementi per dare vita a un'esperienza culinaria che esprima al meglio il vero made in italy di qualità che contraddistingue la nostra cultura e il nostro territorio.

La Foce Restaurant



ANTIPASTI STARTERS

- SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL 18,50 €
● VINO BIANCO
● Sautéed mussels and clams
*
- INSALATA DI MARE AI PROFUMI DEL 16,50 €
● GARDA
● Seafood salad with Garda citrus flavours
*
- BURRATA CAMPANA E ACCIUGHE DEL 16,00 €
● CANTABRICO
● Burrata and Cantabrian anchovies
- TARTARE DI FASSONA CON SALSAL 16,50 €
● AI CAPPERI DI GARGNANO
● Fassona tartare served with Gargnano Capers sauce
- SALMONE MARINATO IN CASA AGLI 18,00 €
● AGRUMI DEL GARDA
● Home marinated salmon with Garda citrus
- VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERI 16,00 €
● Veal with tuna sauce and capers flowers
- TARTARE DI TONNO CON POMODORINI, 18,00 €
● AVOCADO E SALSAL AGLI AGRUMI DEL
● GARDA
● Tuna tartare with cherry tomatoes, avocado and Garda citrus sauce
*
- PRIMI E PASTE FATTE IN CASA**
FIRST COURSES AND HOMEMADE PASTA
- LA NOSTRA PENTOLACCIA DI MARE 54,00 €
● Our seafood spaghetti pot
● (Per due persone / For two people)
*
- LINGUINE AL COREGONE CON BURRO 19,00 €
● AL TIMO E LIMONI DEL GARDA
● Linguine with coregone lake fish, thyme butter
● and Garda lemons
*
- PAPPARDELLE AL RAGU' DI FASSONA 16,00 €
● Pappardelle with Fassona ragu'
- MACCHERONCINI AL TORCHIO ALLA 16,00 €
● CARBONARA
● Carbonara homemade macaroni
- SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E 21,00 €
● BOTTARGA
● Homemade spaghetti with clams and bottarga
*
- RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI 48,00 €
● Scampi risotto
● (Per due persone / For two people)
*
- SPAGHETTI DI SOIA CON CODE DI 17,00 €
● GAMBERO, ZENZERO E CURRY
● Soy spaghetti with shrimp tails, ginger and curry
*
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE 16,50 €
● Lasagne Bolognese
- MACCHERONI AL RAGU' VEGANO 17,00 €
● Macaroni with vegan ragu'
*



SECONDI MAIN COURSES

- LA NOSTRA GRIGLIATA MISTA DI MARE 30,00 €
● MARINATA AGLI AGRUMI DEL GARDA
● Our grilled sea fish marinated with Garda citrus
*
- CONNUBIO DI MARE E LAGO IN FRITTURA 23,00 €
● con salsa foce e salsa agrodolce
● Mixed fried fish with foce sauce and sweet and
● sour sauce
*
- TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON 21,00 €
● PATATE AL FORNO
● Irish beef steak served with baked potatoes
- BLACK ANGUS BURGER AL PANE NERO 17,00 €
● 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 25,00 €
● con caponata di verdure
● Sesame tuna tataki served with vegetables caponata
*
- GAMBERONI IMPERIALI E SCAMPI DEI 30,00 €
● MARI DEL NORD ALLA GRIGLIA
● Grilled imperial prawns and North Sea scampi
- SALMON BURGER CON BUN BRIOCHE 17,00 €
● con insalata, avocado, philadelphia e patate
● fritte
● Salmon burger served with brioche bun, lettuce,
● avocado, philadelphia and french fries
*
- LA NOSTRA CATALANA DI MARE 100,00 €
● Our shellfish Catalan
● (Per due persone / For two people)
*
- VEGAN BURGER CON PANE ALLA 19,00 €
● 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
*
- PESCATO DEL GIORNO
● Prezzo in base al mercato e al peso, disponibile su richiesta
● Catch of the day
● Price based on market and weight, available on request

PER I PIU' PICCOLI... KIDS MENU

 PASTA AL RAGU' E BIBITA 10,50 €  <i>Pasta with ragu' and soft drink</i>
 PIZZA BABY E BIBITA 10,50 €  <i>Baby pizza and soft drink</i>
 COTOLETTA DI MAIALE CON 10,50 €  PATATE FRITTE E BIBITA <i>Pork cutlet served with french fries and soft drink</i>
 CHICKEN FINGERS CON PATATE FRITTE 10,50 €  E BIBITA  <i>Chicken fingers 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>
 TRIS DI FRITTINI 8,00 €  <i>Pomodorelle, frittelle con zucchine, ricotta e menta, peperoni e cacio</i> <i>Mix fried appetizers: tomato fritters, fritters with courgettes, ricotta and mint, peppers and cheese</i>

INSALATE

LE INSALATE COMPOSTE MIXED SALADS

 INSALATONA FOCE 17,00 €  <i>Insalata misticanza, salmone marinato, olive, crostini alle erbe, formagella di Tremosine e vinaigrette agli agrumi</i> <i>Mixed salad, marinated salmon, olives, herb croutons, Tremosine cheese and citrus vinaigrette</i>
 CAESAR SALAD 15,00 €  <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, croutons and our Caesar sauce</i>
 AVOCADO SALAD 17,00 €  <i>Insalata misticanza, avocado, uova, salmone, quenelle di philadelphia, sesamo e pane tostato</i>  <i>Mixed salad, avocado, eggs, salmon, quenelle of philadelphia, sesame and toasted bread</i>

 BENESSERE 15,00 €  <i>Insalata misticanza, noci, mandorle, bacche di Goji, mela e mirtilli</i> <i>Mixed salad, walnuts, almonds, Goji berries, apple and blueberries</i>
 GRECA 15,00 € <i>Insalata verde, cipolle, pomodorini, olive, feta e origano</i> <i>Green salad, onions, cherry tomatoes, olives, feta cheese and origan</i>
 CAPRESE 15,00 € <i>Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico</i> <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</i>

COPERTO	€ 3,00 a persona
SERVICE CHARGE	€ 3,00 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

la Foce Restaurant



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** 10,50 €
● Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati
● Tomato sauce, mozzarella sauce, ham and sautéed mushrooms
- **TONNO E CIPOLLE** 10,50 €
● Pomodoro, mozzarella, tonno pinna gialla e cipolle
● Tomato sauce, mozzarella cheese, yellow fin tuna and onions
- **WURSTEL** 10,50 €
● Pomodoro, mozzarella, wurstel
● Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage
- **QUATTRO FORMAGGI** 12,00 €
● Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina
● Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, parmesan cheese, fontina cheese
- **NAPOLETANA** 10,50 €
● Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano
● Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan
- **PROSCIUTTO COTTO** 10,50 €
● 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** 12,00 €
● Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e Grana Padano
● Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables and Grana Padano cheese
- **PORCINI** 14,00 €
● Panna, Grana Padano, porcini e formagella di Tremosine
● Cream, Grana Padano cheese, porcini mushrooms and Tremosine cheese

- **CAPRICCIOSA / 4 STAGIONI** 11,00 €
● Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi
● Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms and artichokes
- **MORTADELLA E PISTACCHI** 15,00 €
● Pomodoro, mozzarella, Mortadella, formaggio spalmabile e pistacchi / Tomato sauce, mozzarella cheese, Mortadella, spreadable cheese and pistachios
- **SPECK E CARCIOFI** 14,00 €
● Pomodoro, mozzarella, speck, carciofi
● Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, artichokes
- **SALAME PICCANTE O DOLCE** 10,50 €
● Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce
● Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy or sweet salami
- **GORGONZOLA E SALAME PICCANTE** 12,50 €
● Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, salame piccante e noci / Mozzarella cheese, 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 sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms and artichokes
- **ROMANA** 10,50 €
● Pomodoro, capperi, acciughe e origano
● Tomato sauce, capers, anchovies and origan



- AGGIUNTA INGREDIENTI € 2,50
- ADDITIONAL INGREDIENTS € 2,50
- CARTONE ASPORTO € 0,20
- TAKEAWAY BOX € 0,20

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 pollo alla griglia
Mozzarella cheese, salad, courgettes and grilled chicken
- **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 cheese, spicy 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, mozzarella, stracciatella e olio
● *Cacio cheese and pepper, pecorino cheese, mozzarella cheese, stracciatella cheese and olive oil*
- **GAMBERONI E ZUCCHINE** 16,00 €
● Pomodoro, mozzarella, gamberoni e zucchine
* *Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns and courgettes*
- **BUFALA E ACCIUGHE** 16,00 €
● Pomodoro, mozzarella, bufala e acciughe del Cantabrico
● *Tomato sauce, mozzarella cheese, bufala cheese and Cantabrian anchovies*

- **CRUDO, RUCOLA E GRANA** 15,00 €
● Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi, rucola e scaglie di grana
● *Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months, rocket and Grana Padano cheese flakes*
- **CALABRA** 16,00 €
● Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolle di Tropea e pecorino
● *Tomato sauce, mozzarella cheese, 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 cheese, 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 and jalapeños*

The logo for La Foce Restaurant features the name 'La Foce Restaurant' written in a black, elegant cursive script. The text is centered within a white rectangular area that is enclosed by a thick, solid black border.

AGGIUNTA INGREDIENTI	€ 2,50
ADDITIONAL INGREDIENTS	€ 2,50
CARTONE ASPORTO	€ 0,20
TAKEAWAY BOX	€ 0,20

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

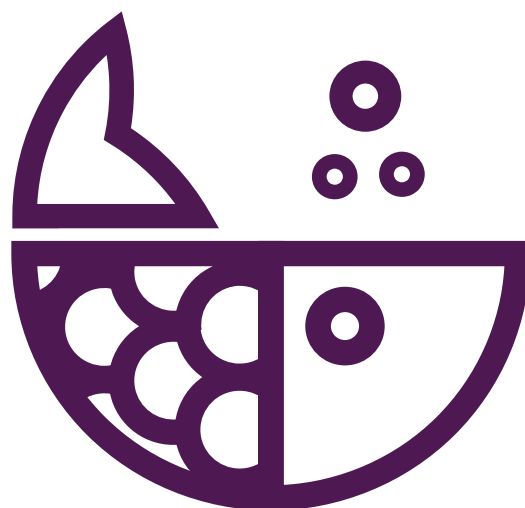
ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 50 CL	1,50 €
ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 75 CL	2,50 €
BIBITE IN LATTINA (Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Tè Freddo, Sprite, Lemonsoda)	4,00 €
CEDRATA TASSONI	4,00 €
CRODINO	4,00 €
ACQUA TONICA KINLEY	4,00 €
REDBULL	4,00 €
SAN BITTER	4,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

BECK'S	5,00 €
BIRRA ANALCOLICA	5,00 €
CORONA / CORONA CERO	5,00 €
HOEGAARDEN	5,00 €
FRANZISKANER WEISS	7,00 €

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

FRANZISKANER (weiss) - 50 CL	7,00 €
LEFFE (ambrata) - 33 CL	8,00 €
GOOSE IPA (Ipa) - 50 CL	8,00 €
STELLA ARTOIS (lager) - 20 CL	4,00 €
STELLA ARTOIS (lager) - 40 CL	7,00 €
STELLA ARTOIS (lager) - 100 CL	13,00 €



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 €
PIERO L'ITALIANO	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

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.