

# FO CE

## ITALIAN BEACH RESTAURANT

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.



 @lafocetoscolano  @lafoce\_toscolano

[www.lafocerestaurant.com](http://www.lafocerestaurant.com)

# LA NOSTRA SELEZIONE DI MARE

## PRIMI FIRST COURSES

**LINGUINE ALL'ASTICE (1,2,3,8,11)\*** 60,00 €  
pasta fatta in casa con sugo di pomodorini  
*Homemade linguine with lobster and cherry  
tomato sauce*  
(Per due persone / For two people)

**GUAZZETTO CON GALLINELLA** 36,00 €  
(1,2,4,8,11,14)\*  
zuppa con cozze, vongole, gamberi,  
scampi e crostoni di pane  
*Soup fish with red gurnard, mussels,  
clams, shrimp, langoustines, and toasted  
bread croutons*



## PIATTI DISPONIBILI SECONDO MERCATO DISHES AVAILABLE ACCORDING TO MARKET

Si consiglia di chiedere al personale  
Please ask the waiters



## SECONDI MAIN COURSES

(Consigliati per due persone / For two people)

**ORATA ALLA GRIGLIA (4)\*** 55,00 €  
con verdure alla griglia e patate al forno  
(800 g / 1000 g)  
*Grilled sea bream served with grilled vegetables  
and roasted potatoes*

**PAGRO ALLA GRIGLIA (4)** 60,00 €  
con verdure grigliate e patate al forno  
(800 g / 1000 g)  
*Grilled red porgy served with grilled vegetables  
and roasted potatoes*

**RICCIOLA ALLA GRIGLIA/AL FORNO (4)** 80,00 €  
con verdure grigliate e patate al forno  
(800 g / 1000 g)  
*Grilled or oven-baked amberjack served with  
grilled vegetables and roasted potatoes*

**ROMBO IN CROSTA DI PATATE (1,4)** 70,00 €  
al forno con verdure grigliate e patate al forno  
(800 g / 1000 g)  
*Oven-baked turbot in a crispy potato crust  
served with grilled vegetables and roasted  
potatoes*



I piatti sono disponibili anche da asporto  
These dishes are also available for takeaway



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

**ANTIPASTI** STARTERS

**SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL VINO BIANCO** (1,4,7,11,12,14)\* 18,50 €  
Sautéed mussels and clams

**INSALATA DI MARE AI PROFUMI DEL GARDA** (2,4,8,11,14)\* 16,50 €  
Seafood salad with Garda citrus flavours

**BURRATA CAMPANA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO** (4,13) 16,00 €  
Burrata and Cantabrian anchovies

**TARTARE DI FASSONA CON SALSIA AI CAPPERI DI GARGNANO** (1,3,4) 16,50 €  
Fassona tartare served with Gargnano Capers sauce

**SALMONE MARINATO IN CASA AGLI AGRUMI DEL GARDA** (4,7) 18,00 €  
Home marinated salmon with Garda citrus

**VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERI** (3,4,8,9) 16,00 €  
Veal with tuna sauce and capers flowers

**TARTARE DI TONNO CON POMODORINI, AVOCADO E SALSIA AGLI AGRUMI DEL GARDA** (4,6,8,9)\* 18,00 €  
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** (1,2,3,4,14)\* 54,00 €  
Our seafood spaghetti pot  
(Per due persone / For two people)

**LINGUINE AL COREGONE CON BURRO AL TIMO E LIMONI DEL GARDA** (1,3,4,7,8,10)\* 19,00 €  
Linguine with coregone lake fish, thyme butter and Garda lemons

**PAPPARDELLE AL RAGU' DI FASSONA** (1,3,8,13) 16,00 €  
Pappardelle with Fassona ragu'

**PAPPARDELLE AL TARTUFO** (1,3,13) 25,00 €  
con pasta fatta in casa all'uovo  
Homemade pappardelle with truffle

**SPAGHETTI AL TORCHIO ALLA CARBONARA** (1,3,4) 16,00 €  
Carbonara homemade spaghetti

**SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E BOTTARGA** (1,3,4,11,14)\* 21,00 €  
Homemade spaghetti with clams and bottarga

**RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI** (2,8,11,13)\* 48,00 €  
Scampi risotto  
(Per due persone / For two people)

**SPAGHETTI DI SOIA CON CODE DI GAMBERO, ZENZERO E CURRY** (2,5,6)\* 17,00 €  
Soy spaghetti with shrimp tails, ginger and curry

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** (1,3,5,8,13) 16,50 €  
Lasagne Bolognese

**MACCHERONI AL RAGU' VEGANO** (1,6)\* 17,00 €  
Macaroni with vegan ragu'

**SECONDI** MAIN COURSES

**LA NOSTRA GRIGLIATA MISTA DI MARE MARINATA AGLI AGRUMI DEL GARDA** (2,4,11,14)\* 30,00 €  
Our grilled sea fish marinated with Garda citrus

**CONNUBIO DI MARE E LAGO IN FRITTURA** 23,00 €  
(1,2,4,6,8,11,13)\*  
con verdure in tempura e salsa agrodolce  
Mixed fried fish with tempura vegetables and sweet and sour sauce

**COSTATA DI MANZO** (1,5,6,11,13)\* 35,00 €  
da 450 g di scottona alla griglia con patate al forno  
450 g grilled heifer ribeye steak with roasted potatoes

**TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON PATATE AL FORNO** 21,00 €  
Irish beef steak served with baked potatoes

**MAXI BURGER DI FASSONA CON PANE NERO** (1,5,6,11,13)\* 17,00 €  
con edamer, cipolle caramellate, pomodori, insalata e patate fritte  
Fassona burger served with charcoal bread, edamer, caramelized onions, tomatoes, salad and french fries

**COTOLETTA DI MAIALINO XXL** (1,3) 17,00 €  
con patate fritte  
Pork cutlet served with french fries

**TATAKI DI TONNO AL SESAMO** (4,6,10)\* 25,00 €  
con verdure grigliate  
Sesame tuna tataki served with grilled vegetables

**GAMBERONI IMPERIALI E SCAMPI DEI MARI DEL NORD ALLA GRIGLIA** (2,11)\* 30,00 €  
Grilled imperial prawns and North Sea scampi

**SALMON BURGER CON BUN BRIOCHE** (1,3,4,8,13)\* 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** 80,00 €  
(2,6,8,11,13,14)\*  
Our shellfish Catalan  
(Per due persone / For two people)

**VEGAN BURGER CON PANE ALLA BARBABIETOLA** (1,6,9,10)\* 19,00 €  
con insalata, pomodori, avocado, maionese vegana e patate fritte  
Vegan burger with beetroot bread, salad, tomatoes, avocado, vegan mayonnaise and french fries



I piatti sono disponibili anche da asporto  
These dishes are also available for takeaway



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

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

PASTA AL RAGU' E BIBITA (1,3,8,13) 11,50 €  
*Pasta with ragù and soft drink*

PIZZA BABY E BIBITA (1,13) 11,50 €  
*Baby pizza and soft drink*

COTOLETTA DI MAIALE CON  
PATATE FRITTE E BIBITA (1,3) 11,50 €  
*Pork cutlet served with french fries and  
soft drink*

CHICKEN NUGGETS CON PATATE FRITTE  
E BIBITA (1,6,8,13)\* 11,50 €  
*Chicken nuggets with french fries and soft drink*

## CONTORNI SIDES

PATATE FRITTE \* 6,00 €  
*French fries*

VERDURE DI STAGIONE 6,00 €  
*Seasonal vegetables*

PATATE AL FORNO 6,00 €  
*Baked potatoes*

INSALATA MISTA 6,00 €  
*Mixed salad*

TEMPURA DI VERDURE (1)\* 7,00 €  
*con carote, zucchine e cavolfiori*  
*Vegetable tempura with carrots, zucchini, and  
cauliflower*

# INSALATE

## LE INSALATE COMPOSTE MIXED SALADS

INSALATONA FOCE (1,3,11,13) 17,00 €

Insalata misticanza, salmone marinato, olive, crostini  
alle erbe, formagella di Tremosine e vinaigrette agli  
agrumi  
*Mixed salad, marinated salmon, olives, herb croutons,  
Tremosine cheese and citrus vinaigrette*

CAESAR SALAD (1,4,7,9,11,13) 15,00 €

Insalata misticanza, pomodori, pollo grigliato, bacon  
croccante, scaglie di Parmigiano, crostini e la nostra  
salsa Caesar  
*Mixed salad, tomatoes, grilled chicken, crispy bacon,  
Parmigiano cheese flakes, croutons and our Caesar sauce*

AVOCADO SALAD (1,3,4,9,10,13)\* 17,00 €

Insalata misticanza, avocado, uova, salmone, quenelle di  
philadelphia, sesamo e pane tostato  
*Mixed salad, avocado, eggs, salmon, quenelle of  
philadelphia, sesame and toasted bread*

GRECA (13) 15,00 €

Insalata misticanza, cipolle, pomodorini, olive, feta e  
origano  
*Mixed salad, onions, cherry tomatoes, olives, feta cheese  
and origan*

CAPRESE (13) 15,00 €

Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico  
*Mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil*

BENESSERE (6,7) 15,00 €

Insalata misticanza, noci, mandorle, bacche di Goji,  
mela e mirtilli  
*Mixed salad, walnuts, almonds, Goji berries, apple and  
blueberries*

## 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



I piatti sono disponibili anche da asporto  
*These dishes are also available for takeaway*



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

# PIZZERIA

## LE TRADIZIONALI

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

**FOCACCIA (1,13) 6,50 €**

Olio, origano  
Oil, origan

**MARINARA (1) 7,00 €**

Pomodoro, aglio, origano  
Tomato sauce, garlic, origan

**MARGHERITA (1,13) 8,50 €**

Pomodoro, mozzarella, origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, origan

**PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1,13) 11,50 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati  
Tomato sauce, mozzarella sauce, ham and sautéed mushrooms

**TONNO E CIPOLLE (1,4,13) 11,00 €**

Pomodoro, mozzarella, tonno pinna gialla e cipolle  
Tomato sauce, mozzarella cheese, yellow fin tuna and onions

**WURSTEL (1,13) 11,00€**

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage

**QUATTRO FORMAGGI (1,5,7,13) 13,00 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina  
Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, parmesan cheese, fontina cheese

**NAPOLETANA (1,4,13) 11,00 €**

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan

**PROSCIUTTO COTTO (1,5,7,13) 11,00 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham

**CRUDO (1,13) 14,00 €**

Pomodoro, mozzarella, Crudo 18 mesi e origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, dry-cured ham 18 months and origan

**L'ORTO (1,13) 12,00 €**

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e Grana Padano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables and Grana Padano cheese

**PORCINI (1,13) 14,00 €**

Panna, Grana Padano, porcini e formagella di Tremosine  
Cream, Grana Padano cheese, porcini mushrooms and Tremosine cheese

**CAPRICCIOSA / 4 STAGIONI (1,7,13) 12,00 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive  
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes and olives

**MORTADELLA E PISTACCHI (1,7,11,13) 15,00 €**

Pomodoro, mozzarella, Mortadella, formaggio spalmabile e pistacchi / Tomato sauce, mozzarella cheese, Mortadella, spreadable cheese and pistachios

**SPECK E CARCIOFI (1,7,13) 14,00 €**

Pomodoro, mozzarella, speck, carciofi  
Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, artichokes

**SALAME PICCANTE O DOLCE (1,7,13) 11,00 €**

Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy or sweet salami

**GORGONZOLA E SALAME PICCANTE (1,13) 13,00 €**

Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, salame piccante  
Mozzarella cheese, tomato sauce, blue cheese and spicy salami

**BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO (1,4,7,13) 16,00 €**

Mozzarella, pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico  
Mozzarella cheese, tomato sauce, burrata cheese, Cantabrico anchovies

**CRUDO & BURRATA (1,13) 16,00 €**

Pomodoro, mozzarella, Crudo 18 mesi e Burrata DOP  
Tomato sauce, mozzarella cheese, dry-cured ham 18 months and DOP Burrata

**CALZONE FARCITO (1,7,13) 13,00 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms and artichokes

**ROMANA (1,13) 12,00 €**

Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe e origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, capers, anchovies and origan



**AGGIUNTA INGREDIENTI € 2,50**

**ADDITIONAL INGREDIENTS € 2,50**

**CARTONE ASPORTO € 0,20**

**TAKEAWAY BOX € 0,20**



I piatti sono disponibili anche da asporto  
These dishes are also available for takeaway



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

# PIZZERIA

## LE SPECIALI

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

### SALMONE (1,4,13) 16,00 €

Mozzarella, gorgonzola, mascarpone e salmone marinato  
*Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, mascarpone cheese and marinated salmon*

### IN FORMA (1,13)\* 16,00 €

Mozzarella, insalata, zucchine e pollo alla griglia  
*Mozzarella cheese, salad, courgettes and grilled chicken*

### TARTUFO (1,3,13) 17,00 €

Mozzarella, uovo, crema al tartufo e scaglie di tartufo  
*Mozzarella cheese, egg, truffle cream and truffle flakes*

### BOMBA (1,13) 16,00 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, jalapeños e nduja  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, onions, jalapeños and nduja*

### CARBONARA (1,3,13) 16,00 €

Mozzarella, uovo, grana e pancetta affumicata  
*Mozzarella cheese, egg, grana cheese and bacon*

### SMOKED (1,13) 16,00 €

Mozzarella, pancetta affumicata e scamorza affumicata  
*Mozzarella cheese, bacon and smoked scamorza cheese*

### OCTOPUS (1,4,13)\* 17,00 €

Mozzarella, pomodorini, polpo, patate al forno e olive  
*Mozzarella cheese, cherry tomatoes, octopus, baked potatoes and olives*

### TREMOSINE (1,13) 17,00 €

Pomodoro, mozzarella, formagella di Tremosine e salsiccia  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, Tremosine cheese and sausage*

### CACIO E PEPE (1,13) 17,00 €

Cacio e pepe, pecorino, mozzarella, stracciatella e olio  
*Cacio cheese and pepper, pecorino cheese, mozzarella cheese, stracciatella cheese and olive oil*

### GAMBERI E ZUCCHINE (1,2,13)\* 14,00 €

Pomodoro, mozzarella, gamberoni e zucchine  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns and courgettes*

### BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO (1,4,13) 16,00 €

Pomodoro, mozzarella, bufala e acciughe del Cantabrico  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, bufala cheese and Cantabrian anchovies*

### CRUDO, RUCOLA E GRANA (1,13) 15,00 €

Pomodoro, mozzarella, Crudo 18 mesi, rucola e scaglie di grana  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, dry-cured ham 18 months, rocket and Grana Padano cheese flakes*

### CALABRA (1,13) 16,00 €

Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolle di Tropea e pecorino  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, nduja, Tropea onions and pecorino cheese*

### DIAVOLA FOCE (1,13) 15,00 €

Pomodoro, mozzarella, stracchino, nduja e rucola  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino cheese, nduja and rocket*

### PIZZA ALLO SCOGLIO "FOCE" (1,2,4,13,14)\* 16,50 €

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari, seppie e gamberi  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, mussels, clams, squid, cuttlefish and prawns*

### SALSICCIA E FRIARIELLI (1,7,13) 14,00 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and friarielli*

### DINAMITE (1,7,13) 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 positioned to the left of a square frame that is partially filled with a white background, suggesting a pizza or a similar food item.

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**



I piatti sono disponibili anche da asporto  
*These dishes are also available for takeaway*



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

# LE NOSTRE PINSE ROMANE

## A LUNGA LIEVITAZIONE

(Per due persone / For two people)

**MARGHERITA (1,13) 22,00 €**

Pomodoro, mozzarella, basilico  
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil

**GORG E SALAME PICCANTE (1,13) 26,00 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante  
Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese and  
spicy salami

**CRUDO & BURRATA (1,13) 27,00 €**

Pomodoro, Burrata Campana, Crudo 18 mesi, olio Evo,  
basilico  
Tomato sauce, Burrata Campana, dry-cured ham 18  
months, Evo oil, basil



**ORTO (1,13) 24,00 €**

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate  
Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables

**TONNO E CIPOLLE (1,4,13) 24,00 €**

Pomodoro, mozzarella, Tonno, Cipolle rosse  
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions

la Foce Restaurant

CARTONE ASPORTO  
TAKEAWAY BOX

€ 0,20  
€ 0,20



I piatti sono disponibili anche da asporto  
These dishes are also available for takeaway



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person



## 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 (Pepsi, Pepsi Zero, Aranciata, Tè Freddo, 7Up, Lemonsoda)	4,00 €
CEDRATA TASSONI	4,00 €
CRODINO	4,00 €
ACQUA TONICA	4,00 €
REDBULL	5,00 €
SAN BITTER	4,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €

### BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

BECK'S - 33 CL	5,00 €
BIRRA ANALCOLICA - 33 CL	5,00 €
CORONA / CORONA CERO - 33 CL	5,00 €
HOEGAARDEN - 33 CL	5,00 €
FRANZISKANER WEISS - 50 CL	7,00 €
32 BIRRA AMBITA - 50 CL	9,50 €
WAR AMEN - 33 CL (Senza glutine / <i>Gluten free</i> )	6,00 €

### 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 €



I piatti sono disponibili anche da asporto  
*These dishes are also available for takeaway*



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

# 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	6,00 €
VODKA	6,00 €
MARTINI	6,00 €
GRAPPA BIANCA	5,00 €
GRAPPA BARRIQUE	5,00 €

## RUM

MATUSALEM 7 YO	6,00 €
PAMPERO ANNIVERSARIO	5,00 €
MOUNT GAY BLACK BARREL	5,00 €

## WHISKEY AND BOURBON

CHIVAS 12 YO - Scotland / Speyside	6,00 €
GLEN GRANT - Scotland / Speyside	6,00 €
MACALLAN - Scotland / Speyside	12,00 €
OBAN 14 YO - Scotland / Highlands	8,00 €
LAGAVULIN 16 YO - Scotland / Islay	12,00 €
TALISKER 10 YO - Scotland / Skye	10,00 €
CONNEMARA 10 YO - Ireland	10,00 €
JACK DANIEL'S - Tennessee	6,00 €
BULLEIT BOURBON 10 YO - Kentucky	8,00 €
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 €
MONKEY 47	14,00 €
NORDES	12,00 €
MALFY	10,00 €



I piatti sono disponibili anche da asporto  
These dishes are also available for takeaway



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person

# VINI

## VINI BOTTIGLIA 37,5 cl

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

## 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 €
AMARONE VALPOLICELLA - Colli Morenici	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 €
--------------------------------	--------



I piatti sono disponibili anche da asporto  
These dishes are also available for takeaway



WIFI FOCE RESTAURANT  
psw: LAFOCE26

COPERTO 3 € a persona  
SERVICE CHARGE 3 € per person



## ITALIAN BEACH RESTAURANT

 @lafocetoscolano  @lafoce\_toscolano

[www.lafocerestaurant.com](http://www.lafocerestaurant.com)

ONLINE MENU



LASCIACI UNA RECENSIONE!  
LEAVE US A REVIEW!



### LEGENDA ALLERGENI

- 1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI  
6 SOIA E DERIVATI 7 FRUTTA A GUSCIO  
8 SEDANO 9 SENAPE E DERIVATI 10 SEMI DI SESAMO  
11 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 12 LUPINI 13 LATTICINI E DERIVATI  
14 MOLLUSCHI

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.