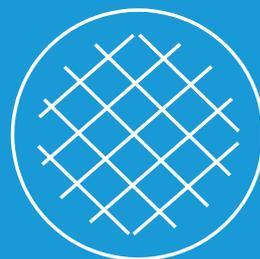
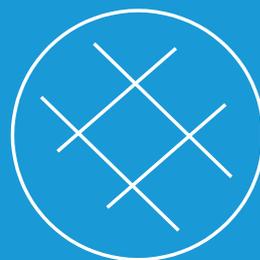
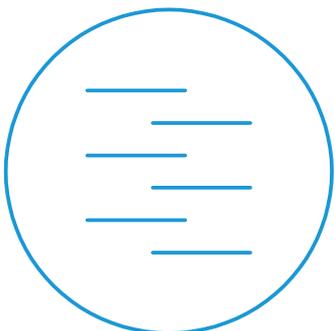
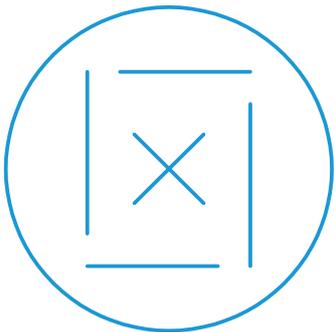
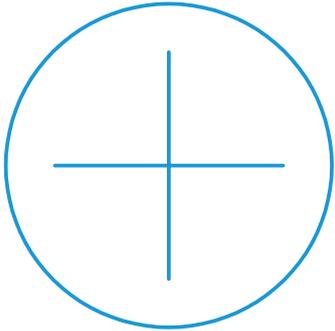


Il rispetto per i **ricordi e i sapori**
della tradizione senza dimenticare
l'amore per l'innovazione,
la riscoperta e la semplicità.
Questa è la nostra vera essenza.





OSTERIA FORNO ERCOLE

— Ricordi e Sapori —

ANTIPASTI

Funghi di stagione, uovo morbido,
patate e prosciutto iberico / 14 €

Pizza di formaggio,
crema di fave e lonzello / 13 €

Cresce con salumi
e formaggi locali / 22 €

Roast beef
con giardiniera di verdure / 14 €

Tartare di fassona piemontese,
zabaione salato, fonduta
e tartufo nero estivo / 20 €

Parmigiana di melanzane / 12 €

Pan brioche, alici marinate,
pomodori, limone candito
e basilico / 15 €

Tartare di branzino
con insalatina di sedano
e mela verde / 18 €

Calamaretti scottati
con verdure di stagione / 15 €

Baccalà mantecato,
sardine in saor
e insalatina di mare / 22 €



I nostri piatti contengono
i seguenti allergeni:

crostacei, uova, pesce, arachidi, soia,
latte, frutta a guscio, sedano, senape,
sesamo, anidride solforosa
(marmellate, funghi secchi), lupini,
molluschi, cereali e derivati.



PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni
di coniglio in potacchio,
pomodorini gratinati
e crema di patate / 15 €

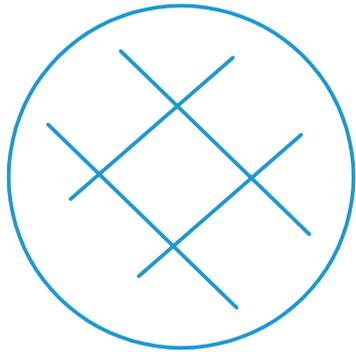
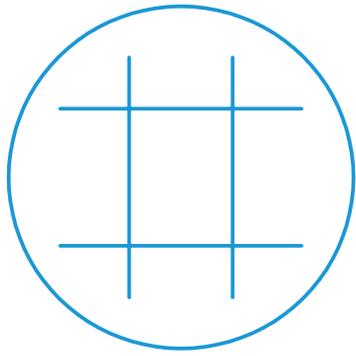
Passatelli con asparagi,
guanciaie croccante
e fonduta allo zafferano / 14 €

Pappardelle con ragout
di cinghiale (bianco) / 14 €

Chitarrine con vongole,
crostacei e pomodorini / 18 €

Bigoli in salsa / 16 €

Risotto con crema di scampi,
fiori di zucca
e limone candito / 18 €



BEVANDE

Acqua microfiltrata / 1,50 €

Caffè / 1,50 €

Caffè decaffeinato / 1,50 €

Tè e tisane / 1,50 €

Orzo / 1,50 €

Bibite analcoliche / 3 €



Liquori e distillati:

Per la lista dei liquori e distillati
chiedi ai nostri ragazzi

Coperto / 3,00 €



SECONDI PIATTI

Carré di agnello “confit”,
con purè e asparagi / 23 €

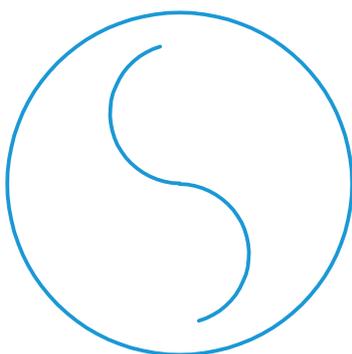
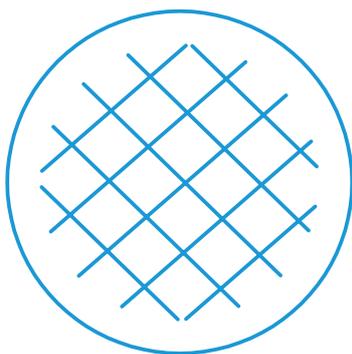
Tagliata di entrecôte
con verdure alla cenere / 22 €

Guancia brasata di maiale
“della Marca”, patate
e carotine al burro / 18 €

Suprema di ricciola
in porchetta
con patate, porcini
e guanciales croccante / 23 €

Polpo scottato, crema di melanzane,
cipollotti e pomodorini / 20 €

Frittura di calamaretti,
alici, gamberi rosa e verdure / 20 €





DOLCI

Brownies con cremoso
e gelato alla vaniglia / 6 €

Tarte tatin
con mela rosa dell'appennino, 
e gelato alla vaniglia / 7 €

Cantucci
con crema all'anisetta / 5 €

Crostatina
con macedonia di frutta
e crema chantilly / 6 €

Semifreddo all'amaretto
e cioccolato bianco / 7 €

Panna cotta yogurt,
cioccolato bianco
e amarene di Cantiano / 5 € 



Il progetto Presidi Slow Food tutela e recupera piccole produzioni locali di qualità che rischiano di scomparire, realizzate secondo pratiche tradizionali.

· I nostri piatti contengono allergeni.
Scorri in fondo al menu per leggere la lista ·

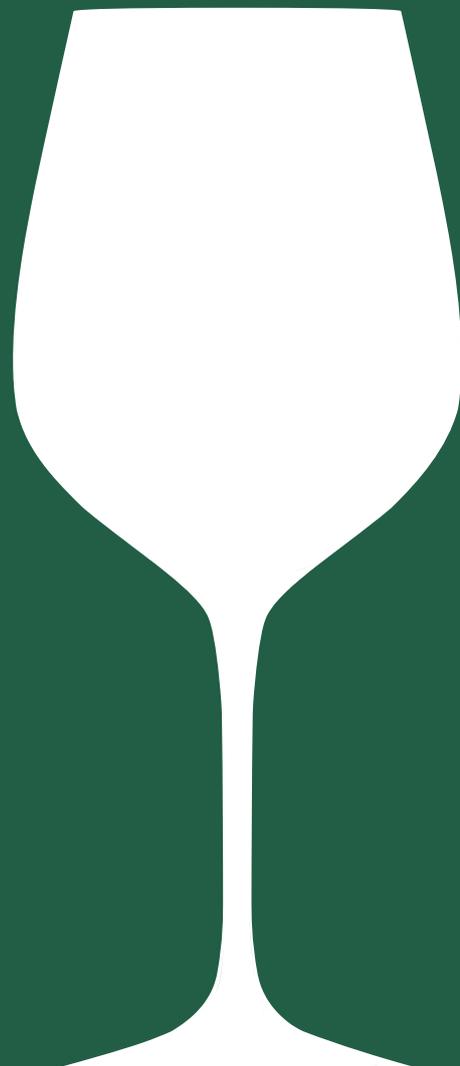


OSTERIA FORNO ERCOLE

— Ricordi e Sapori —

OSTERIA FORNO ERCOLE

— Ricordi e Sapori —



LE NOSTRE BOLLE



Tenuta Cocci Grifoni (marche).....€ 18
Passerina Brut met. charmat
“Tarà”

uve: passerina 100%
maturazione: in acciaio



Pojer e Sandri (trentino).....€ 36
Brut Rosé metodo classico

uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%
maturazione: fermentazione in piccoli fusti di rovere, affinamento 18/24 mesi sui lieviti



Vignamato (marche).....€ 17
Brut metodo charmat “Ale”

uve: verdicchio 100%
maturazione: 6 mesi in acciaio



Remy Bertin (vallée de la marne).....€ 50
Champagne Brut “Tradition”

uve: meunier 80%, pinot noir 20%
maturazione: 28 mesi sui lieviti



Damilano (piemonte).....€ 29
Brut metodo classico

uve: pinot nero e chardonnay
maturazione: 24 mesi sui lieviti



Camossi (lombardia)€ 32
Franciacorta Extra Brut

uve: chardonnay 80%, pinot nero 20%
maturazione: 24 mesi sui lieviti, con aggiunta di zuccheri prodotti dall’uva stessa



Cantina d’Isera (trentino).....€ 34
Trento doc Dosaggio Zero
“Isera 907”

uve: chardonnay 100%
maturazione: 30 mesi sui lieviti, senza aggiunta di zuccheri nella fase di sboccatura



Vini Bianchi >>

VINI BIANCHI REGIONALI



Tenuta Cocci Grifoni (marche).....€ 17
Offida docg Passerina
“Notturna”

uve: passerina 100%

maturazione: 6 mesi in acciaio



Fattoria Nanni (marche).....€ 19
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Classico Superiore “Arsicci”

uve: verdicchio 90%, trebbiano 10%

maturazione: 4 mesi in acciaio



Tenuta Cocci Grifoni (marche) ...€ 20
Offida docg Pecorino
“Collevecchio”

uve: pecorino 100% (da vigneto madre 1987)

maturazione: 8 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia



Santa Barbara (marche).....€ 25
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Class. Sup. “Stefano Antonucci”

uve: verdicchio 100%

maturazione: in acciaio e barriques



Cignano (marche)€ 20
Bianchetto del Metauro doc
Superiore “San Leone”

uve: bianchetto 100%

maturazione: 8 mesi in acciaio, una parte (5%) in botti di rovere



Mirizzi (marche).....€ 22
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Class. Superiore “Cogito A.”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 8 mesi in cemento



Vignamato (marche).....€ 18
Marche Bianco igt
Incrocio Bruni 54 “Versus”

uve: incrocio bruni 54 (verdicchio, sauvignon)

maturazione: 3 mesi in acciaio



Mirizzi (marche).....€ 40
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Classico Superiore “Ergo”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 8 mesi in cemento



Fattoria San Lorenzo (marche)....€ 21
Marche Bianco igt
“Le Oche”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 12 mesi in cemento

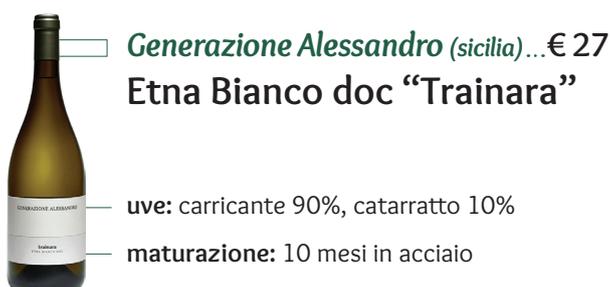
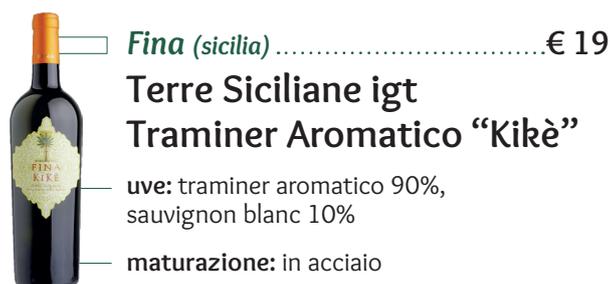
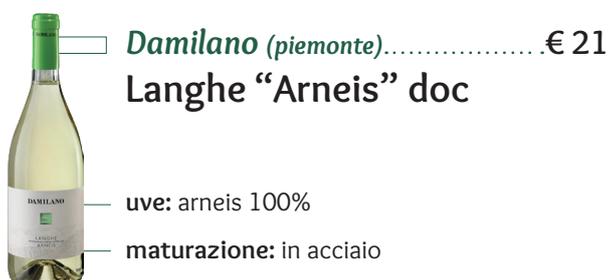
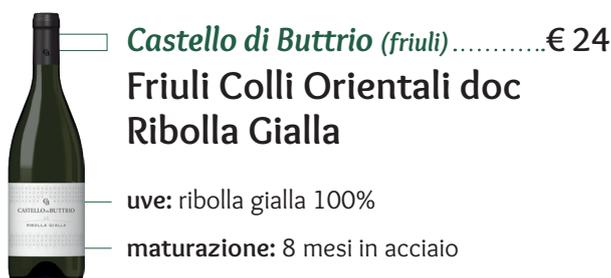
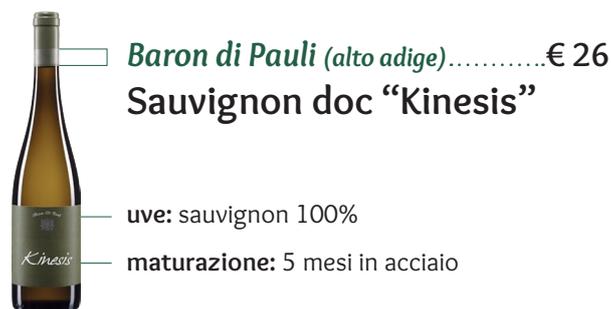
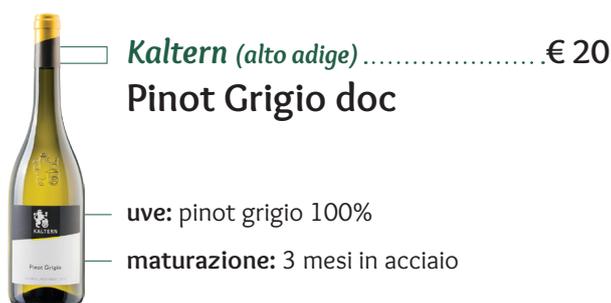
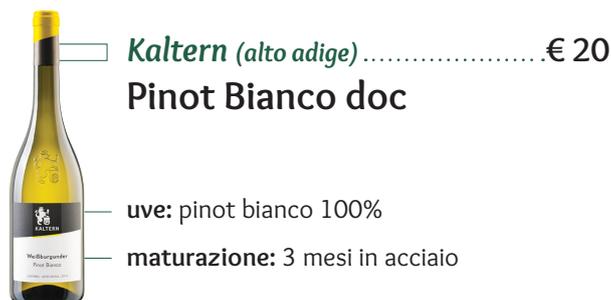


Vignamato (marche).....€ 30
Castelli di Jesi Verdicchio Class.
Riserva docg “Ambrosia”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 14 mesi in acciaio (il 70%) e in barriques (il 30%)

VINI BIANCHI FUORI REGIONE



VINI ROSATI



Vini Rossi >>

VINI ROSSI REGIONALI



Cignano (marche) € 19
Colli Pesaresi Sangiovese doc "Sottovento"

uve: sangiovese 85%, montepulciano 15%
maturazione: 6 mesi in botte di rovere



Vicari (marche) € 18
Lacrima di Morro d'Alba doc "Dasempre del Pozzo Buono"

uve: lacrima di morro d'alba 100%
maturazione: 5 mesi in acciaio



Marotti Campi (marche) € 21
Lacrima di Morro d'Alba doc Superiore "Orgiolo"

uve: lacrima di morro d'alba 100%
maturazione: 12 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia



Fattoria Le Terrazze (marche) € 21
Rosso Conero doc

uve: montepulciano 100%
maturazione: 12 mesi in botte di rovere e 4 mesi in bottiglia



De Angelis (marche) € 18
Rosso Piceno Superiore doc bio "Campo di Marte"

uve: montepulciano 70%, Sangiovese 30%
maturazione: 18 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia

VINI ROSSI FUORI REGIONE



La Colombera (piemonte) € 18
Colli Tortonesi Barbera doc "Vegia Rampana"

uve: barbera 100%
maturazione: in acciaio



Icardi (piemonte) € 20
Langhe doc Nebbiolo "Surisjvan"

uve: nebbiolo 100%
maturazione: 18 mesi in barriques di rovere



Kaltern (alto adige) € 28
Pinot Nero doc Riserva "Saltner"

uve: pinot nero 100%
maturazione: 12 mesi in barrique e tonneaux



Prà (veneto) € 21
Valpolicella doc "Morandina"

uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
maturazione: 6 mesi in botti di rovere



Prendina (lombardia) € 26
Garda doc Cabernet Sauvignon "Falcone"

uve: cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%
maturazione: 12 mesi in barriques

DINI CHE ACCOMPAGNANO I NOSTRI DOLCI



Michele Satta (toscana) € 28
Bolgheri Rosso doc

uve: Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%,
Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%

maturazione: 12 mesi in cemento,
una parte in barrique



Castello di Monsanto (toscana)... € 29
Chianti Classico docg

uve: sangiovese 90%, colorino e canaiolo 10%

maturazione: in legno di rovere



Castello romitorio (toscana) € 31
Toscana Rosso igt
“Il Romitorio”

uve: syrah e petit verdot

maturazione: in acciaio e cemento



Icardi (piemonte) € 15
Moscato d'Asti docg
“La Rosa Selvatica”

uve: moscato bianco 100%

maturazione: in acciaio



Vicari (marche) 50cl. € 18
Vino e Visciole
“Del Pozzo Buono”

uve: sangiovese, montepulciano, visciola

maturazione: in acciaio



Fina (sicilia) 50cl. € 26
Terre Siciliane igt
Vendemmia Tardiva “El Aziz”

uve: grillo 100%

maturazione: in acciaio