



CARTA
IL FORNACCIO

Soulful Pizza

PARA EMPEZAR

César salad

16,00 €

Romaine lettuce · parmesan · anchovy · croutons · classic César dressing
Lechuga romana · picatostes · queso curado · anchoas · salsa César clásica



Pescado



Huevo



Lacteos



Gluten

Torreznos crujientes de panceta gallega

13,00 €

Galician pancetta with crispy exterior, juicy interior, clean-cut slices, finished with salt flakes

Panceta gallega trabajada para lograr un exterior crujiente y un interior jugoso, presentada en cortes limpios y terminada con escama de sal

Magret de pato en punto rosado y crema suave

18,00 €

Sliced duck magret cooked to pink, served with silky cream and delicate finish.

Magret de pato laminado y servido en su punto, acompañado de una crema sedosa y un acabado delicado



Lacteos

Tomate aliñado, mozzarella rota y pesto

14,00 €

Tomato treated and seasoned with care, Fior di Latte torn mozzarella, light touch of pesto with a crunchy texture

Tomate tratado y aliñado con intención, mozzarella Fior di Latte rota y un toque ligero de pesto con textura crujiente que equilibra el conjunto



Frutos Secos



Lacteos

Provolone al horno con tomate y orégano

15,00 €

Provolone slowly melted in a clay dish, tomato, oregano, EVOO, served with crispy bread

Provolone fundido lentamente en cazuela de barro con tomate, orégano y aceite de oliva virgen extra. Servido con pan crujiente para compartir



Lacteos



Gluten

PIZZE

Pequeña  Grande 

Le Classiche

Margherita Royale

PEQUEÑA

GRANDE

14,00 €

26,00 €

San Marzano tomato · Fior di Latte mozzarella · basil-infused EVOO · Pecorino cheese

Tomate San Marzano · mozzarella Fior di Latte · AOVE infusionado con albahaca, pecorino.



Lacteos



Gluten

Diavola NY Style

15,00 €

28,00 €

San Marzano tomato · Fior di Latte mozzarella · spicy chorizo · hot honey sauce

Tomate San Marzano · mozzarella Fior di Latte · chorizo picante · salsa de miel picante (hot honey sauce)



Lacteos



Gluten

PEQUEÑA GRANDE

Salty Inferno

18,00 € 34,00 €

San Marzano tomato · Fior di Latte mozzarella · anchovies · Cantabrian anchovies · capers · Taggiasca olives · chili flakes

Tomate San Marzano · mozzarella Fior di Latte · anchoas del Cantábrico · alcaparras · aceitunas Taggiasche · copos de guindilla



Pescado



Lacteos



Gluten

Capricciosa

18,00 € 34,00 €

San Marzano tomato · Fior di Latte mozzarella · ham · artichoke · champignons · Taggiasca olives

Tomate San Marzano · mozzarella Fior di Latte · jamón cocido · alcachofa · champiñones · aceitunas Taggiasche.



Lacteos



Gluten

Cinque Formaggi y Pera

18,00 € 34,00 €

Mozzarella Fior di Latte · Brie · San Simón · goat cheese log · Gorgonzola · smoked paprika cheese · pear jam

Mozzarella Fior di Latte · brie · San Simón · rulo de cabra · gorgonzola · queso de pimentón · mermelada de pera



Lacteos



Gluten

Zucca & Trufa Vegana

18,00 € 34,00 €

Homemade pumpkin cream · cashew mozzarella · mixed mushrooms · crushed walnuts · truffle-infused EVOO

Crema casera de calabaza · mozzarella de anacardos · mezcla de setas · nuez triturada · AOVE con trufa



Frutos Secos



Gluten

Specialità della Casa

La Cruda Vegana

PEQUEÑA GRANDE

18,00 € 34,00 €

Chickpea cream · cashew mozzarella · arugula · red onion · zucchini · fresh tomato

Crema de garbanzos · mozzarella de anacardo · rúcula, cebolla morada calabacín · tomate natural



Frutos Secos



Gluten

Calzone

18,00 €

Classic version: mozzarella Fior di Latte, · cooked ham · mushrooms · spicy chorizo

 *Vegan version: cashew mozzarella · seasonal vegetable filling*

Versión clásica: mozzarella Fior di Latte · jamón cocido · champiñones · chorizo picante

 *Versión vegana: mozzarella de anacardo · relleno de vegetales de temporada*



Frutos Secos



Gluten

Cabra

17,00 € 32,00 €

Fior di Latte mozzarella · spinach · garlic · goat's cheese log · chili flakes

Mozzarella Fior di Latte · espinaca · ajo · rulo de cabra · copos de guindillas



Lacteos



Gluten

PEQUEÑA GRANDE

Italia

18,00 € 34,00 €

Fior di Latte mozzarella · rugula · Serrano ham · Grana Padano · fresh tomato · truffle-infused EVOO

Mozzarella Fior di Latte · jamón serrano · rucola · grana padano · tomate natural · AOVE infusionado con trufa



Tropical Teriyaki

18,00 € 34,00 €

Fior di Latte mozzarella · chicken breast marinated in teriyaki sauce · red onion · pineapple jam · ginger

Salsa Teriyaki · mozzarella Fior di Latte · pechuga de pollo infusionada en salsa teriyaki · cebolla morada · mermelada de piña · jengibre fresco



Carbonara

17,00 € 32,00 €

Fior di Latte mozzarella · egg yolk cream · guanciale · Pecorino Romano · freshly ground black pepper.

Mozzarella Fior di Latte · crema de yema de huevo · guanciale · pecorino romano · pimienta negra recién molida



Galicia Fusion

PEQUEÑA GRANDE

Simón y Porkito

17,00 € 32,00 €

Fior di Latte mozzarella · pulled pork · San Simón cheese · honey mustard cream

Mozzarella Fior di Latte · pulled pork · queso San Simón · crema de miel y mostaza



Arzuiña

18,00 € 34,00 €

Fior di Latte mozzarella · Criollo chorizo · Neapolitan-style turnip greens · Arzua's cheese · freshly ground black pepper

Mozzarella Fior di Latte · chorizo criollo · grelos estilo napolitano · queso de Arzua · pimienta negra.



Conchita

19,00 € 36,00 €

Fior di Latte mozzarella · pickled mussels (Spanish Style Escabeche) · confit fig · salt flakes.

Mozzarella Fior di Latte · mejillones en escabeche · higos confitado · escamas de sal



La Galeguiña

18,00 € 34,00 €

Fior di Latte mozzarella · turnip greens · chickpea cream · cooked meat · smoked paprika salt petals

Mozzarella Fior di Latte · grelos · crema de garbanzos · carne de cocido prensada · pétalos de sal al pimentón



INDIVIDUAL COMPARTIR

PulpoFeira

21,00 € 40,00 €

Fior di Latte mozzarella · Galician octopus · smoked paprika · EVOO · salt flakes

Mozzarella Fior di Latte · pulpo estilo feira · pimentón picante · AOVE · escamas de sal



Veterana

19,00 € 36,00 €

Fior di Latte mozzarella · cod · crushed pistachios · stracciatella cheese · EVOO

Mozzarella Fior di Latte · bacalao · pistacho triturado · stracciatella · AOVE



INGREDIENTE EXTRA - 2€ / 3€

DESSERT

Nutellino

15,00 €

Pizza base · Nutella · crushed hazelnuts · caramel

Masa de pizza · Nutella · avellanas trituradas · caramelo



Peanut Joy

16,00 €

Pizza base · peanut butter · banana · salt flakes

Masa de pizza · crema de cacahuete · plátano · escamas de sal



Tarta de queso

6,50 €

Biscuit base · cheese cream

Base de galleta · crema de queso



Gelato Italiano

6,00 €

Assorted ice cream flavors

Helados variados



Tiramisú

8,00 €

Classic homemade tiramisu with mascarpone · coffee · cocoa

Tiramisú clásico casero · gelato · café · cacao.



VINOS

TINTOS

Mencía

Refugallo

COPA 12,5 cl 4,50 €
BOTELLA 75 cl 25,00 €

Rioja

Abeica

COPA 12,5 cl 4,00 €
BOTELLA 75 cl 21,00 €

Ribeira del duero

Raiz Voy Olé

COPA 12,5 cl 4,00 €
BOTELLA 75 cl 21,00 €

BLANCOS

Albariño

Albamar

COPA 12,5 cl 5,00 €
BOTELLA 75 cl 26,00 €

Godello

Algueira Brandán

COPA 12,5 cl 4,00 €
BOTELLA 75 cl 22,00 €

Ribeiro

Pazo Tizón

COPA 12,5 cl 4,00 €
BOTELLA 75 cl 21,00 €

SANGRÍA

Sangría

vaso de Sangría 6,00 €
Jarra de Sangría 18,00 €

CERVEZAS

Caña Estrella Galicia	2,60 €
Caña 1906	3,00 €
Corto (Estrella Galicia o 1906)	2,00 €
Jarra Estrella Galicia	3,70 €
Jarra 1906	4,00 €
Clara	2,50 €
Estrella Galicia Sin Alcohol Tostada	2,40 €
Estrella Galicia Sin Gluten	2,50 €

CAFETERÍA

Caffè Espresso	1,60 €
Caffè Macchiato	1,60 €
Cafe con Leche	2,00 €

BEBIDAS

Refrescos	2,50 €
Zumos	2,00 €
Chupito	2,50 €

BEBIDAS

Mojito	12,00 €
Negroni	12,00 €
Espresso Martini	12,00 €

AGUAS

Desde Galicia	
Botella de 50 cl natural "Cabreiroá" Original Aluminio	3,00 €
Botella de 50 cl Magma "Cabreiroá" Original Aluminio	3,00 €
Desde Italia	
Acqua "Panna" 50 cl	3,00 €
Acqua "San Pellegrino" 50 cl.	3,00 €

Cappuccino	2,50 €
Cola Cao	2,00 €
Te y Infusiones	2,00 €

Chinotto "La Polara"	3,50 €
Limonata "La Polara"	3,50 €
Aranciata "La Polara"	3,50 €

Cosmopolitan	12,00 €
Moscow Mule	12,00 €
Long Island Iced Tea	12,00 €

Soulful Pizza



www.ilfornaccio.es

+34 633 256 742

C/ CIMA DO LUGAR s/n 15810
Arzúa · A Coruña