

FORNEIRO

Almoço aos Domingos

Além de poder desfrutar de todos os itens do nosso cardápio, no almoço de domingo, você pode pedir o menu executivo.

Menu Executivo R\$ 50

O prato principal acompanha 1 entrada e 1 sobremesa

Entrada

- Croquete de Ossobuco
Acompanha maionese de cenoura.
- Salada de folhas, gorgonzola, pera, amêndoas e creme azedo
- Minitábua de Queijos & Embutidos da Casa

Prato Principal

- Filé na Parrilla
Acompanha spaghetti trufado.
- Salmão Forneiro
Acompanha risotto de limão siciliano.
- Rigatoni aos 3 Queijos
Em molho pomodoro.

Sobremesa

- Crumble de Maçã
Torta de maçã em crumble de biscoito e amêndoas.
Acompanha sorvete de avelã.
- Brigadeiro de Colher
- Cheesecake de Frutas Vermelhas

Prato Kids R\$ 30

- Filé-mignon na Parrilla
 - Peito de Frango na Parrilla
- Escolha até 2 acompanhamentos:*
- spaghetti, arroz branco, purê ou batatas fritas.*

Entradas

Crostini de Alho

Pedacinhos de massa de pizza com alho. Acompanha molho de gorgonzola e geleia de tomate.

R\$ 21

Crostini Forneiro

Pedacinhos de massa de pizza com gorgonzola e parmesão. Acompanha molho especial de anchova e geleia de tomate.

R\$ 21

Minipastéis de Pastrami

Com recheio de queijo e pastrami.

R\$ 21

Pastrami Fries

Pastrami da casa, batatas rústicas e sour cream.

R\$ 22

Bruschetta Caprese

Tomate temperado, pesto de manjericão e muçarela fresca.

R\$ 26

La Pinsa Branca

Massa de pizza, muçarela fresca, rúcula temperada, tomate confit, azeite e molho de tomate.

R\$ 26

Burrata

Em massa de pizza, molho pesto, queijo parmesão, tomate ao forno e manjericão.

R\$ 42

Carpaccio Forneiro

Molho de alcaparras, picles e torradas.

R\$ 34

Queijos & Embutidos da Casa

Pastrami, bacon Yaguara, Parma e presunto, além de queijos, manteiga saborizada, picles, geleias e pães da casa.

R\$ 50

Croquete de Ossobuco

Acompanha maionese de cenoura.

R\$ 26

Palmito na Parrilla (in natura)

Snack!

Pão no vapor, camarão empanado, relish de tomate e maionese de limão.

R\$ 30

Cogumelos Braseados

Acompanha pesto rosso e pão da casa.

R\$ 40

Porção de Fritas

Porção de Torradas

R\$ 11

R\$ 5

Saladas

Só Dá Tu!

Seleção de folhas, gorgonzola, amêndoas, pera e creme azedo.

R\$ 30

Farol

Seleção de folhas, camarão, cebola roxa no sumo de limão, pepino, abacate, coentro e salsa de mango.

R\$ 34

Vida Louca

Seleção de folhas, carpaccio, rúcula, lascas de queijo, amêndoas laminadas e molho de mostarda.

R\$ 32

Burgers, Sandwiches & Dogs

Sanduíche de Pastrami

Pão e pastrami produzidos na casa, molho de maionese defumada, pepino, coentro, cebola roxa e chips de macaxeira.

R\$ 32

Picanha

Hambúrguer de picanha 160 g, muçarela, tomate, alface e maionese de chimichurri. Acompanha fritas.

R\$ 28

O Mito

Hambúrguer bovino 160 g, fondue de queijo, picles de cebola roxa, tomate confit, maionese caseira e alface americana. Acompanha fritas.

R\$ 28

Forneiro Prime

Hambúrguer bovino 160 g, fondue Campos da Serra, rúcula, tomate confit e molho hollandaise trufado. Acompanha fritas.

R\$ 28

Dog do Alemão

Salsicha frankfurter, creme de parmesão, barbecue, farofa de panko e queijo provolone.

R\$ 20

Dog do Inglês

Salsicha frankfurter, cheddar, cebola caramelizada no balsâmico, chipotle e crocante de bacon.

R\$ 20

Cheesburger

Hambúrguer bovino 160 g, muçarela e maionese da casa. Acompanha fritas.

R\$ 25

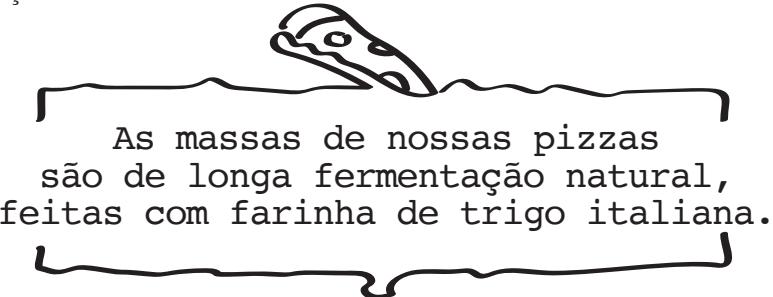
Bacon & Egg

Hambúrguer bovino 160 g, muçarela fresca, bacon Yaguara, ovo e maionese da casa. Acompanha fritas.

R\$ 28

Pizzas (Média/Grande)

• Muçarela	R\$ 35 / R\$ 44
Muçarela, molho de tomate e orégano.	
• Calabresa	R\$ 41 / R\$ 51
Calabresa, muçarela, molho de tomate, azeitona preta, cebola roxa e orégano.	
• Marguerita	R\$ 38 / R\$ 47
Molho de tomate, muçarela fresca e manjericão.	
• Cogumelos	R\$ 45 / R\$ 55
Mix de cogumelos, molho de tomate, raspa de limão siciliano e muçarela.	
• Portuga	R\$ 41 / R\$ 51
Molho tomate, muçarela, presunto da casa, cebola roxa e azeitona verde.	
• Frango com Catupiry	R\$ 41 / R\$ 51
Muçarela, molho de tomate, frango na parrilla, milho, queijo catupiry e orégano.	
• Prosciutto	R\$ 46 / R\$ 56
Presunto de Parma, rúcula, molho de tomate, muçarela, raspa de limão e queijo tipo grana.	
• Bubba	R\$ 47 / R\$ 57
Muçarela, molho de tomate, cebola com curry verde, tomate confit e camarão.	
• Carbonara	R\$ 45 / R\$ 55
Molho tomate, muçarela, fatias de bacon, ovos de codorna e pimenta do reino.	
• Frango & Fogo	R\$ 41 / R\$ 51
Muçarela, frango, presunto da casa, bacon, molho de tomate, brócolis na parrilla e creme de milho.	
• Três Queijos	R\$ 46 / R\$ 56
Muçarela, brie, gorgonzola, uvas caramelizadas, molho de tomate e redução de balsâmico.	



• Genovese	R\$ 44 / R\$ 54
Muçarela fresca, molho pesto, azeitona verde, cogumelo paris, cebola caramelizada e tomate confit e queijo tipo grana.	
• Original	R\$ 48 / R\$ 58
Muçarela, molho de tomate, bacon Yaguara, azeite trufado, folhas e picles de erva-doce.	
• Mister Pepper	R\$ 40 / R\$ 50
Pepperoni, cebola, muçarela e molho de tomate.	
• Forneiro	R\$ 37 / R\$ 47
Muçarela, molho de tomate, tomate confit, pesto e pó de manjericão.	
• Espanhola	R\$ 45 / R\$ 55
Calabresa, pepperoni, linguiça artesanal, muçarela, molho de tomate e pimentões na parrilla.	

Pizzas Doces (Média/Grande)

• Chocolate	R\$ 36 / R\$ 46
Acompanha morango e granulado de chocolate.	
• Romeu e Julieta	R\$ 36 / R\$ 46
Muçarela e creme de goiaba.	



Toda terça à noite, você pede uma pizza grande e ganha uma pizza média grátis (Forneiro, Muçarela e Marguerita) *

Promoção válida apenas para consumo no local

Toda quarta à noite, o combo da hora é Burger + Suco ou Refri por apenas R\$ 25*



Direto da Parrilla

Todos os cortes incluem dois acompanhamentos, além de cebola, tomate na parrilla, vinagrete e farofa.

• Hambúrguer (200 g)	R\$ 42
• Picanha (250 g)	R\$ 50
• Filé-mignon (200 g)	R\$ 48
• Ancho (300 g)	R\$ 60
• Bife de Chorizo (300 g)	R\$ 62
• Peito de Frango (170 g)	R\$ 38
• Prime Rib (750 g)	R\$ 145
• Shoulder Swift Black (250 g)	R\$ 50

Escolha 2 acompanhamentos

- Salada de folhas
- Legumes na parrilla
- Farofa de banana
- Farofa de ovos
- Spaghetti na manteiga
- Spaghetti al pomodoro
- Arroz branco
- Arroz cremoso de parmesão
- Purê de batata
- Batatas fritas
- Batata na parrilla

Massas e Pratos Diversos

• Spaghetti Del Mare	R\$ 42
Sofrito de camarão e lula com pesto e spaghetti.	
• Rigatoni 3 Queijos	R\$ 40
Com molho pomodoro e manjericão.	
• Risotto de Camarão	R\$ 46
Camarões empanados no risotto de tomate confit.	
• Tornedor de Filé	R\$ 46
Acompanha risotto de alho poró.	
• Entrecôte Forneiro	R\$ 46
Acompanha batatas fritas e molho especial Forneiro.	
• Filé Mignon Forneiro	R\$ 48
Na parrilla, vem com spaghetti em azeite trufado.	
• Nhoque Mandioquinha	R\$ 42
Com queijo muçarela, pastrami e molho pomodoro em redução de vinho tinto.	
• Salmão Forneiro	R\$ 46
No risotto de limão siciliano.	
• Conchiglione de Bacon	R\$ 40
Com bacon Yaguara, ricota e molho de gorgonzola.	

Sobremesas

• Forneiro DOC	R\$ 21
Bolo quente em massa de pão de ló com recheio de doce de leite, sorvete avelã e banana da terra.	
• Choco Feelings	R\$ 21
Suflê, crumble e brigadeiro de chocolate. Acompanha sorvete de chocolate branco.	
• Leite Frito	R\$ 19
Leite frito com açúcar e canela no doce de leite caseiro e sorvete.	
• Crumble de Maçã	R\$ 20
Torta de maçã em crumble de biscoito e amêndoas. Acompanha sorvete de avelã.	
• Sorvete	R\$ 14
Acompanha farofa Forneiro	
• Cheesecake de Frutas Vermelhas	R\$ 18



Traga seu vinho
Não cobramos taxa de rolha às quintas-feiras

Na semana do seu aniversário*, de segunda a quinta à noite, reúna um grupo de, no mínimo, 5 pessoas.
Apresente a sua identidade ao pagar a conta. Ela será dividida igualmente e a sua parte será paga pelo Forneiro.



Bebidas

Refrigerante (lata)	R\$ 7
Gaseosa Forneiro (copo)	R\$ 9
Refrigerante artesanal da casa.	
Água tônica	R\$ 7
Água tônica orgânica	R\$ 9
Suco (copo)	R\$ 7
H2OH!	R\$ 8
Água mineral	R\$ 6
Água com gás	R\$ 6
Água de coco (copo)	R\$ 7
Suco de uva integral	R\$ 15
Energético	R\$ 16
Café espresso	R\$ 6

Whisky/Whiskey

JW Red (dose)	R\$ 14
JW Black (dose)	R\$ 20
Logan (dose)	R\$ 18
Old Parr (dose)	R\$ 18
Jack Daniel's (dose)	R\$ 16

Cervejas

Chope Artesanal (330 ml)	R\$ 10
Cerveja Heineken (330 ml)	R\$ 12
Cerveja Budweiser (330 ml)	R\$ 11
Cerveja Corona (330 ml)	R\$ 12
Cerveja Stella Artois (275 ml)	R\$ 11
Cerveja Estrella Galícia Zero (250 ml)	R\$ 11
Cerveja Ekäut IPA (275 ml)	R\$ 13

Signature Drinks

Yuzu Fizz	R\$ 21
Gin, purê de yuzu e água com gás.	
Red Velvet	R\$ 19
Vodka, xarope de grapefruit, Falernum e água com gás.	
Pine-Rose Mojito	R\$ 19
Rum branco, purê de abacaxi com alecrim e suco de limão taiti.	
Forneiro Gin & Tônica	R\$ 21
Gin e água tônica aromatizados com laranja, gengibre e alecrim.	
Santo Forneiro	R\$ 18
Sumo de limão, xarope de capim santo, vodka e hortelã.	

Drinks

Caipirosca (vodka nacional)	R\$ 15
Caipirosca (vodka importada)	R\$ 19
Caipirinha	R\$ 15
Rum Montilla Carta Branca	R\$ 5
Gin Tanqueray	R\$ 16
Vodka nacional	R\$ 6
Vodka importada	R\$ 12
Moscow Mule	R\$ 20
Vodka, limão taiti e refrigerante artesanal de gengibre.	
Aperol Spritz	R\$ 22
Espumante, Aperol e água com gás.	
Margarita	R\$ 21
Tequila, suco de limão taiti e licor de laranja.	
Negroni	R\$ 22
Gin, Campari e vermute doce.	
The Clover Club	R\$ 20
Gin, purê de framboesa e sumo de limão.	

Espumantes

Concha y Toro – Brut (Chile - Central)	R\$ 80
Cava Don Román Brut (Espanha – Penedés)	R\$ 90

Vinhos Brancos 750 ml

Fran Nieto Senetiner-Chardonnay (Argentina - Mendoza)	R\$ 70
Corbelli Pinot Grigio IGT (Itália – Sicilia)	R\$ 90
Aveleda Casal Garcia (Portugal – Vinho Verde)	R\$ 80
Vinho em Taça	R\$ 15

Vinhos Tintos 750 ml

Nederburg 1791 Pinotage (África do Sul – Paarl)	R\$ 90
Trapiche – Vineyards/Malbec (Argentina – Mendoza)	R\$ 70
Trapiche – Vineyards/PinotNoir (Argentina – Mendoza)	R\$ 70
Septima – Malbec (Argentina – Mendoza)	R\$ 115
Fran Nieto Senetiner Blend (Argentina – Mendoza)	R\$ 72
Nieto Senetiner Malbec (Argentina – Mendoza)	R\$ 95
Foye – Cabernet Sauvignon (Chile – Valle del Maule)	R\$ 65
Carolina Reserva Cabernet Sauvignon (Chile – Valle del Colchagua)	R\$ 95
Robert Mondavi Woodbridge - Pinot Noir (EUA – Califórnia)	R\$ 110
Tavernello Rosso (Itália – Emilia-Romagna)	R\$ 65
Luccarelli Primitivo Puglia IGP (Itália – Puglia)	R\$ 120
Corbelli Sangiovese IGT (Itália – Puglia)	R\$ 90
E.A. Fundação Eugenio Almeida (Portugal – Alentejo)	R\$ 100
Quinta do Cachão (Portugal – Douro)	R\$ 95
Rapariga da Quinta (Portugal – Alentejo)	R\$ 75
Elegido Tannat/Merlot (Uruguai – Canelones)	R\$ 70
Montes Toscanini Reserva Familiar Tannat (Uruguai - Canelones)	R\$ 85
Vinho em Taça	R\$ 15

Vinho Rosé 750 ml

Rapariga da Quinta (Portugal – Alentejo)	R\$ 75
Soto de Oñatil Edição Numerada (Espanha - Rioja)	R\$ 60

FORNEIRO