

FORNARO
·X·



Fornaro Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/campobasso/fornaro-pizzeria>
Via Conte Verde, 1, 86100 Campobasso CB, CAMPOBASSO, Italy
(+39)0874019553

Categories

Uncategorized

Dessert

Pizza

Poke

BEVANDE ANALCOLICHE

Alcoholic Drinks

Secondi

Drinks

Main Course

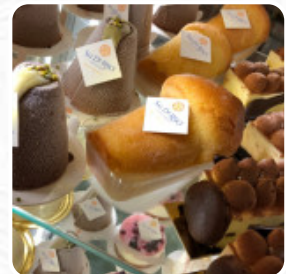
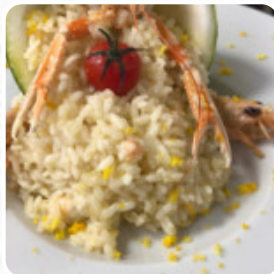
Antipasto

Bevande

Wines

birre

Salads



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Fornaro Menu



Salads

SEAFOOD SALAD

Non Alcoholic Drinks

WATER

Primi

MOZZARELLA DI BUFALA CON
PROSCIUTTO DI PARMA

Dolci

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Snacks

CROQUETTES

Starters & Salads

ANTIPASTO

Chicken

TRICOLOR

Sauces

MARINARA

Pizze – Normal 28Cm

GENOVESE

Starters

FRITTATINA DI PASTA ALLA
CARBONARA

Pizze Rosse

TARTUFATA

Ravioli

AMALFI

Schiacciata

BOMBETTA

Pizza - Mittel Ø 36 Cm

PORCINI

Bauturi

PEPSI TWIST

Para Picar

MOZZARELINE

Beverages

COCA-COLA ZERO CAN 33 CL

Poke Bowls

SALMON POKE

Pizzeria

PARIGINA

Large Plates

TUNA POKE

Sparkling

BELLE EPOQUE PERRIER JOUET

Vini Bianchi

PECORINO PASETTI

Italian Specialties

CACIO E PEPE

Fornaro Menu



Piatti

BACCALA ALLA LIVORNESE

Bianchi

RIBOLLA GIALLA JERMANN

Le Bianche

PUMPKIN

Pizze Classiche

4 CHEESES

Getränke

COCA COLA 1L

Crudi

TRIS DI CRUDI

TONICHE & SODE

ACQUA PERRIER

LA PASTA DEL PESCATORE

PACCHERO ON THE ROCK

Le carni rosse di terra e del mare

TATAKI DI TONNO ROSSO AL SESAMO

Our Grill

CHICKEN TAGLIATA

LE BAR DES VIKINGS

SPARKLING WATER

Vini Rossi Abruzzo

MONTEPULCIANO DOC PASETTI

Pizze Le bufaline

VERACE

Exclusive & Vintage

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Pasta / Small Pasta Dishes

AMATRICIANA

Small Pizza - Ø 24 Cm

BUFALINA

I Nostri Vini al bicchiere/bottiglia

BELLAVISTA GRAN CUVÉE

Alcoholic Drinks

PROSECCO

DOM PERIGNON

Secondi

BACCALÀ CON PATATE

TAGLIATA DI VITELLO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Antipasti

BURRATA

LE COCCOLE

Side Dishes

FRENCH FRIES

POTATO CHIPS

Drinks

ALTEMASI

Fornaro Menu



ESTATHÉ AL LIMONE

Main Course

FRIED CALAMARI AND SHRIMP
EXAGGERATED

Antipasto

CROQUETTES
CROCCHÈ DEL MESE

Bevande

BIBITE 33CL
ESTATHÈ PESCA

Wines

RUINART ROSÉ
RUINART BRUT

birre

HEINEKEN 66CL
ICHNUSA 33CL

Poke

COMPONI LA TUA POKE
CHICKEN POKE
SHRIMP POKE

BEVANDE ANALCOLICHE

SPARKLING WATER
NATURAL WATER
NON-ALCOHOLIC BEER 33CL

Ingredients Used

MINT
PEAS

MOZZARELLA
TOMATO

Pizza

CAPRICCIOSA
DIAVOLA
MARGHERITA
BROCCOLOSA
MEAT

These Types Of Dishes Are Being Served

DESSERTS
APPETIZER
SALAD
TOSTADAS
PIZZA

Dessert



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO
COMPOSTA DI FRUTTA ESOTICA

TIRAMISU
CHEESECAKE AL CAMELLO
PANNACOTTA AL PISTACCHIO
PANNACOTTA AL CAMELLO
CHEESECAKE ALLA NUTELLA
PANNACOTTA ALLA NUTELLA
PISTACHIO CHEESECAKE

Uncategorized

MONTEPULCIANO DOCG EMIDIO PEPE
RUOTA DI CACIOCAVALLO CON MIELE E NOCI

Fornaro Menu



RISERVE DEL CONTE
MANINCOR

ROSATO IGP PASETTI

COCA-COLA SLEEK 33CL

TONNARELLO ALLA CARBONARA DI
MARE

MOLISE ROSSO DOP CATABBO

TREBBIANO EMIDIO PEPE

CASERECCIA ZAFFERANO, SALSICCIA E
STRACCIATA LOCALE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
(CONSIGLIATO PER DUE)

FALANGHINA HERERO

FERARRI MAXIMUM BRUT

IL BRUCIATO DOC ANTINORI

BISNONNA

ROSATO DI TINTILIA CATABO

INSALATA VERDE, RUCOLA, CECI,
FILETTI DI TONNO, POMODORINI E FETA

PINOT GRIGIO DOC VILLA VESCOVILE

FRANZISKAINER 50CL

CASERECCE CON BACCALÀ,
SALICORNIA E POMODORINI

FETTUCCINA CON ARAGOSTELLA E
PACHINO

MERLOT TENUTA ULISSE

BISTECCA DI VITELLO DA 300G

STINCHETTO DI MAIALE CBT CON
PATATE AL FORNO

GRILLO BIANCO FANTINI

GUANCIA DI VITELLO CBT CON
SFORMATINO DI VERDURE

CAVATELLO AL RAGÙ ANTICO

LE ROSÈ DE MANINCOR

MORELLINO DI SCANSANO DOC ROCCA
DELLE MACIE

BRACA- A PORTAFOGLIO

CUORE DI ICEBERG, RUCOLA,
SALMONE, POMODORINI, MAIS E
MOZZARELLA

GIRONIA ROSATO DOC BORGIO DI
COLLOREDO

FILETTO AI FERRI CON SPIGATELLI
SALTATI

INSALATA VERDE, RADICCHIO, RUCOLA,
PETTO DI POLLO, SCAGLIE DI GRANA,
OLIVE NERE E POMODORINI

MONTEPULCIANO DOP TENUTA ULISSE

VALPOLICELLA RIPASSO SPERI

PROSCIUTTO NAZIONALE STAGIONATO
AL COLTELLO

GEWURZTRAMINER ERSTE NEUE

FANTA ORIGINAL SLEEK 33 CL

MOLISANELLA

TINTILIA OPALIA DOC CAMPIVALERIO

SALMONE AL CARTOCCIO ALLE ERBE
CON PATATE AL FORNO

TONNARELLO CON PESTO DI
PISTACCHIO CON PARMIGIANO
AROMATIZZATO AL PEPERONE

MORTAZZA

VERMENTINO SARAGAT IGT FANTINI

BACCALÀ CON CIPOLLA ROSSA DI
TROPEA E POMODORINI

HEINECKEN 33CL

TAGLIATA DI VITELLO CON LARDO,
MIELE E NOCI

GRAGNANO DOP ASTRONI

BACCALÀ FRITTO CON CIPOLLA
CAMELLATA SU CREMA DI PEPERONI

FILETTO DI MANZO INCAMICIATO CON
LARDO, PORCINI E SCAGLIE DI
TARTUFO

RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI,
COZZE E POMODORINI CONFIT

Fornaro Menu



RAVIOLO CON PRIMO SALE, PORCINI E TARTUFO

TINTILIA SATOR GIANFAGNA

FILETTO DI OMBRINA CAPONATA

RIBS DI MAIALE CBT CON SALSA BBQ E PATATINE FRITTE

PIPOLI BIANCO IGP FANTINI

POLPO E PATATE ALLA PAPRIKA SU CREMA DI BUFALA

COTOLETTA GOURMET DI VITELLINO DA LATTE

PEPSI TWIST 33CL

CROSTONE DI PANE CON STRACCIATA DI VITELLINO E UOVO POCHE FRITTO

PACCHERO FAVE, GUANCIALE E PECORINO

HAMBURGER DA 300G

TINTILIA SAN MERCURIO HERERO

PINOT NERO DOC ESTE NEUE

TREMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SAN MARZANO

INSALATA MISTA, STRACCIATA, PROSCIUTTO CRUDO E MELONE CON RIDUZIONE DI ACETO

DON LUIGINO

CA DEL BOSCO FRANCIACORTA

RISERVE DELLA CONTESSA MANINCOR

PALLOTTE CACIO E OVA ALL'AMATRICIANA

VEGETARIANA

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Fornaro Menu



Fornaro

Via Conte Verde, 1, 86100
Campobasso CB,
CAMPOBASSO, Italy

Opening Hours:
Friday 12:00-00:00

Made with [Menu](#)

