

Menu

Benvenuti al ristorante Da Forner

Situato nel cuore dell'affascinante isola di *Burano*, il nostro ristorante è un angolo di autentica cucina veneziana, dove la tradizione incontra la qualità.

Ogni piatto che vi proponiamo è preparato con ingredienti freschissimi, scelti con cura per offrire un'esperienza gastronomica che celebra i sapori del mare, la ricchezza della nostra terra e la passione per la cucina.

La nostra proposta culinaria spazia dai piatti di mare più freschi e delicati, come i crudi di pesce e le grigliate miste, ai primi piatti dal gusto autentico, arricchiti dai prodotti locali. Dalla pasta fatta in casa alle specialità tipiche, ogni portata è un viaggio nei sapori di Burano, un invito a scoprire la nostra storia attraverso la cucina.

Accompagnate il vostro pasto con i migliori vini selezionati e lasciatevi coccolare dal nostro servizio, pensato per rendere ogni momento speciale.

Vi auguriamo una piacevole esperienza gastronomica, dove ogni piatto racconta una storia di passione, tradizione e amore per il buon cibo.

Welcome to restaurant Da Forner

Located in the heart of the charming island of *Burano*, our restaurant is a corner of authentic Venetian cuisine, where tradition meets quality.

Every dish we offer is prepared with the freshest ingredients, carefully selected to provide a gastronomic experience that celebrates the flavors of the sea, the richness of our land, and our passion for cooking.

Our culinary selection spans from the freshest and most delicate seafood dishes, such as raw fish and mixed grills, to traditional first courses enriched with local products.

From our homemade pasta to our typical specialties, every dish is a journey through the tastes of Burano, an invitation to discover our story through its cuisine. Complement your meal with our best-selected wines and let our service, designed to make every moment special, pamper you.

We wish you a delightful gastronomic experience, where each dish tells a story of passion, tradition,

Seguiteci su instagram

Follow us on instagram



@DAFORNERBURANO

Antipasti

Antipasto misto di pesce (1-2-4-6-12-13-15)	28 €
Bis di dentice e baccalà mantecato (1-3-4-15)	14 €
Tris di saor composto da: Gambero con porro, Sarde e Lotregano con cipolla (1-2-4-12-13-15)	14 €
Teciada di cozze e vongole in rosso (1-6-12)	16 €
Canoce con la sua salsa, su puré di patate al limone e sedano croccante (2-6-15)	19 €
Moscardini in umido con polenta (14-15)	18 €
Prosciutto crudo 24 mesi con la nostra giardiniera (12)	18 €
Caprese con acciughe e basilico fresco (4-11)	18 €

Primi

Risotto di Gò min x 2 persone (4-6-11-12-14)	(p.p) 22 €
Tagliatelle al nero di seppia (1-3-12-14-15)	20 €
Spaghetti alle vongole (1-6-12-14)	20 €
Spaghetti allo scoglio x 2 persone (1-2-4-6-12-14-15)	45 €
Tagliatelle all'astice (1-2-6-12-15)	26 €
Spaghetti alla carbonara di spada e bottarga (1-3)	22 €
Lasagne alla Bolognese (1-3-6-11-12-15)	15 €
Gnocchi fatti in casa al pomodoro/ragù (1-3-6-11-12)	16 €
Pasta al pomodoro/ragù (1-3-6-11-12)	14 €
Spaghetti alla carbonara (1-3-11)	18 €
Tortellini con panna e prosciutto (1-3-11-12)	15 €
Tagliatelle con verdure e menta (1-3-6)	16 €

* A Richiesta Pasta Gluten Free

Garantiamo l'uso di prodotti freschi locali. Qualora ne fossimo privi, assicuriamo l'uso di prodotti congelati o surgelati all'origine di prima qualità. Chiediamo il vostro aiuto nel comunicarci tempestivamente le vostre allergie o intolleranze alimentari. Vi ringraziamo per la vostra collaborazione.



Secondi

Orata alla griglia con verdure (4)	20 €
Filetto di Branzino alla griglia con verdure di stagione (4-6-12)	23 €
Seppie in umido con polenta (12-14-15)	20 €
Gran fritto misto "Forner" di paranza con verdure e polenta (1-2-4-14-15)	28 €
Fritto di calamari, gamberi e verdure con polenta (1-2-4-14-15)	21 €
Filetto di San Pietro al limone con verdure grigliate (1-4-6-11-12-15)	20 €
Tagliata di manzo con verdure di stagione (11)	24 €
Cotoletta alla milanese con patate fritte (1-3)	18 €
Galletto cotto a bassa temperatura con patate al forno (15)	18 €

Contorni

Patate al forno	7 €
Patate fritte	6 €
Insalata mista	6 €
Verdure alla griglia	7 €

Dessert

Salame al cioccolato (1-3-5-11-13)	6 €
Tiramisù (1-3-11)	8 €
Panna cotta ai frutti di bosco (11)	7 €
Crema catalana (3-11)	8 €
Biscotti «Esse Buranelli» con vino passito (1-3-11)	9 €

COPERTO 3,50 €

Starters

Mixed Seafood Appetizer (1-2-4-6-12-13-15)	28 €
Duo of snapper and creamed cod fish (1-3-4-15)	14 €
Saor Trio:	14 €
Shrimp with Leek, Sardines and Lotregano Onion (1-2-4-12-13-15)	
Pot Mussel and Clams in Red Sauce (1-6-12)	16 €
Mantis Shrimp with its sauce on mashed potatoes with lemon and crunchy celery (2-6-15)	19 €
Small Octopuses stewed with polenta (14-15)	18 €
24-Month-aged Raw ham with our mixed pickles (12)	18 €
Caprese Salad with Anchovies and Fresh Basil (4-11)	18 €

First Courses

Risotto di Gó min x 2 persons (4-6-11-12-14)	(p.p) 22 €
Squid Ink tagliatelle (1-3-12-14-15)	20 €
Spaghetti with clams (1-6-12-14)	20 €
Spaghetti with Seafood for 2 persons (1-2-4-6-12-14-15)	45 €
Tagliatelle with Lobster (1-2-6-12-15)	26 €
Spaghetti Carbonara with Swordfish and Bottarga (1-3)	22 €
Lasagna Bolognese (1-3-6-11-12-15)	15 €
Homemade Gnocchi with Bolognese/tomatoes Sauce (1-3-6-11-12)	16 €
Pasta with Bolognese/tomatoes Sauce (1-3-6-11-12)	14 €
Spaghetti Carbonara (1-3-11)	18 €
Tortellini with Cream and Ham (1-3-11-12)	15 €
Tagliatelle with fresh vegetables and mint (1-3-6)	16 €

* Gluten free pasta on request

We guarantee the use of locally sourced fresh ingredients. In their absence, we ensure the use of premium quality frozen products, sourced directly from the best origins. We kindly ask you to promptly inform us of any food allergies or intolerances. Thank you for your cooperation.

Main Courses



Grilled sea bream with vegetables (4)	20 €
Grilled sea bass fillet with seasonal vegetables (4-6-12)	23 €
Stewed cuttlefish with polenta (12-14-15)	20 €
Forner's Mixed fried small fish and vegetables with polenta (1-2-4-14-15)	28 €
Fried calamari, shrimp and vegetables with polenta (1-2-4-6-14-15)	21 €
St. Peter's fish fillet with lemon and grilled vegetables (1-4-6-11-12-15)	20 €
Sliced beef steak with seasonal vegetables (11)	24 €
Milanese cutlet with French fries (1-3)	18 €
Slow-cooked young rooster with oven-roasted potatoes (15)	18 €

Side Dishes

Oven-roasted potatoes	7 €
French fries	6 €
Mixed salad	6 €
Cooked vegetables	7 €

Desserts

Chocolate Salami (1-3-5-11-13)	6 €
Tiramisu (1-3-11)	8 €
Panna cotta with mixed berries (11)	7 €
Catalan cream (3-11)	8 €
"Esse Buranelli" Typical Burano Sweets with Passito Wine (1-3-11)	9 €

COVER CHARGE 3,50€

Entrées

Assortiment d'entrées de poisson (1-2-4-6-12-13-15)	28 €
Duo de dentice (dentex) et de morue crémeuse (1-3-4-15)	14 €
Trio de «Saor» composé de: crevette au poireau, sardines et Mulet à l'oignon (1-2-4-12-13-15)	14 €
Marmite de moules et palourdes en rouge (1-6-12)	16 €
Cigales de mer sur purée de pommes terre au citron et céleri croquant (2-6-15)	19 €
Muscardines (Petits poulpes) à l'étouffée avec polenta (14-15)	18 €
Jambon cru affiné 24 mois accompagné de notre giardiniéra (12)	18 €
Caprese aux anchois et basilic frais (4-11)	18 €

Premiers Plats

Risotto di Gó pour au moins 2 personnes (4-6-11-12-14)	(p.p) 22 €
Tagliatelles à l'encre de seiche (1-3-12-14-15)	20 €
Spaghetti aux palourdes (1-6-12-14)	20 €
Spaghetti aux fruits de mer pour 2 personnes (1-2-4-6-12-14-15)	45 €
Tagliatelles au homard (1-2-6-12-15)	26 €
Spaghetti à la l'espadon et à la bottarga, façon carbonara (1-3)	22 €
Lasagnes à la bolognaise (1-3-6-11-12-15)	15 €
Gnocchis maison au tomate/ragoût de boeuf (1-3-6-11-12)	16 €
Pâtes au tomate/ragoût de boeuf (1-3-6-11-12)	14 €
Spaghetti à la carbonara (1-3-11)	18 €
Tortellini à la crème et au jambon (1-3-11-12)	15 €
Tagliatelles aux petits légumes et menthe (1-3)	16 €

* Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Nous garantissons l'utilisation de produits locaux frais. Dans le cas où ceux-ci ne seraient pas disponibles, nous assurons l'utilisation de produits congelés ou surgelés d'origine de première qualité. Nous vous prions de bien vouloir nous informer rapidement de vos allergies ou intolérances alimentaires. Nous vous remercions pour votre collaboration.

Seconds Plats



Dorade grillé aux légumes (4)	20 €
Filet de bar grillé aux légumes de saison (4-6-12)	23 €
Seiches mijotées avec de la polenta (12-14-15)	20 €
Grande friture "Forner" de poissons et légumes avec polenta (1-2-4-14-15)	28 €
Friture de calamars, crevettes et légumes avec polenta (1-2-4-14-15)	21 €
Filet de Saint-Pierre au citron avec légumes grillés (1-4-6-11-15)	20 €
Bœuf tranché avec des légumes de saison (11)	24 €
Côtelette à la milanaise avec frites (1-3)	18 €
Coquelet cuit à basse température avec pommes de terre rôties (15)	18 €

Accompagnements

Pommes de terre rôties	7 €
Pommes de terre frites	6 €
Salade mixte	6 €
Légumes cuits	7 €

Desserts

Salami au Chocolat (1-3-5-11-13)	6 €
Tiramisù (1-3-11)	8 €
Panna cotta aux fruits rouges (11)	7 €
Crème catalane (3-11)	8 €
Biscuits "Esse Buranelli" servis avec vin passito (1-3-11)	9 €

COUVERT 3,50€

Vorspeisen

Gemischte Fischvorspeise (1-2-4-6-12-13-15)	28 €
Doppelauswahl: Dentice und cremig aufgeschlagener Stockfisch (1-3-4-15)	14 €
Dreifach-Variation "Saor" bestehend aus: Garnele mit Lauch, Sardinen und Lotregano Zwiebeln (1-2-4-12-13-15)	14 €
topfvenusmusheln und Miesmuscheln in Tomatensauce (1-6-12)	16 €
Meereszikaden auf zitronenkartoffelpüre und knusprigem sellerie (2-6-15)	19 €
In Tomatensauce Geschmorte kleine Kraken mit Polenta (14-15)	18 €
Rohschinken, 24 Monate gereift, mit unserer Giardiniera (12)	18 €
Caprese mit Sardellen und frischem Basilikum (4-11)	18 €

Erste Gänge

Gó risotto min für 2 Personen (4-6-11-12-14)	(p.p) 22 €
Tagliatelle in Tintenfischtinte (1-3-12-14-15)	20 €
Spaghetti mit Venusmuscheln (1-6-12-14)	20 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten für 2 Personen (1-2-4-6-12-14-15)	45 €
Tagliatelle mit Hummer (1-2-6-12-15)	26 €
Spaghetti in Carbonara-Art mit Schwertfisch und Bottarga (1-3)	22 €
Lasagne Bolognese (1-3-11-15)	15 €
hausgemachte Gnocchi mit fleischragout / Tomatensauce (1-3-6-11-12)	16 €
Pasta mit fleischragout / Tomatensauce (1-3-6-11-12)	14 €
Spaghetti Carbonara (1-3-11-12)	18 €
Tortellini mit Sahne und Schinken (1-3-11-12)	15 €
Tagliatelle mit Gemüse und Minze (1-3)	16 €

* Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

Wir garantieren die Verwendung frischer, lokaler Produkte. Sollten diese nicht verfügbar sein, gewährleisten wir den Einsatz von erstklassigen, eingefrorenen oder tiefgekühlten Erzeugnissen. Bitte teilen Sie uns umgehend Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten mit. Wir danken Ihnen für Ihre Zusammenarbeit.

Hauptgerichte



Dorade vom Grill mit Gemüse (4)	20 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit saisonalem Gemüse (4-6-12)	23 €
Geschmorter Tintenfisch mit Polenta (12-14-15)	20 €
Forner's gemischte frittierte kleine fische und Gemüse mit Polenta (1-2-4-14-15)	28 €
Frittierte kleine Fische und Gemüse mit Polenta (1-2-4-14-15)	21 €
St. Peter-Fischfilet mit Zitrone und gegrilltem Gemüse (1-4-6-11-15)	20 €
Tagliata vom Rind mit saisonalem Gemüse (11)	24 €
Mailänder Schnitzel mit Pommes frites (1-3)	18 €
Niedrigtemperiert gegarter Galletto (Hähnchen) mit Ofenkartoffeln (15)	18 €

Beilagen

Ofenkartoffeln	7 €
Pommes frites	6 €
Gemischter Salat	6 €
Gedünstetes Gemüse	7 €

Dessert

Schokoladensalami (1-3-5-11-13)	6 €
Tiramisù (1-3-11)	8 €
Panna Cotta mit Waldbeeren (11)	7 €
Crema catalana (3-11)	8 €
“Esse Buranelli” Kekse mit Passitowein (1-3-11)	9 €

GEDECK 3,50 €

Los Entrantes

Aperitivo mixto de pescado (1-2-4-6-12-13-15)	28 €
Dúo de pargo y bacalao mantecoso (3-4-15)	14 €
Trío de «saor» compuesto por: camarón con puerro, Sardinas y Lisa con cebolla (1-2-4-12-13-15)	14 €
Olla de mejillones y almejas en salsa de tomate (1-6-12)	16 €
Cigarra de mar sobre puré de patatas al limón y apio crujiente (2-15)	19 €
Pulpo pequeño (14-15)	18 €
Jamón crudo de 24 meses con nuestra jardinera (12)	18 €
Caprese con anchoas y albahaca fresca (4-11)	18 €

Primeros Platos

Risotto de Gó min para 2 personas (4-6-11-12-14)	(p.p) 22 €
Tallarines al negro de sepia (1-3-12-14-15)	20 €
Espaguetis con almejas (1-6-12-14)	20 €
Tallarines a la mariscos para 2 personas (1-2-4-6-12-14-15)	45 €
Espaguetis con bogavante (1-2-6-12-15)	26 €
Espaguetis a la carbonara de pez espada y botarga (1-3)	22 €
Lasaña a la boloñesa (1-3-6-11-12-15)	15 €
Ñoquis Caseros con salsa boloñesa / tomate (1-3-6-11-12)	16 €
Pasta a la boloñesa / tomate (1-3-6-11-12)	14 €
Espaguetis a la carbonara (1-3-11)	18 €
Tortellini con Nata y jamón (1-3-11-12)	15 €
Tallarines con verduras y menta (1-3-6)	16 €

* Bajo pedido pasta Gluten free



Segundos Platos

Dorada a la parrilla con verduras (4)	20 €
Filet de Lubina a la parrilla con verduras de temporada (4-6-12)	23 €
Sepia guisada con polenta (12-14-15)	20 €
Gran fritura mixta Forner de pescaditos y verduras con polenta (1-2-4-14-15)	28 €
Frito de calamares, camarones y verduras con polenta (1-2-4-14-15)	21 €
Filete de San Pedro al limón con verduras asadas (1-4-6-11-15)	20 €
Tagliata de ternera con verduras de temporada (11)	24 €
Escalope a la milanesa con patatas fritas (1-3)	18 €
Gallito cocido a baja temperatura con papas al horno (15)	18 €

Guarniciones

Patatas al horno	7 €
Patatas fritas	6 €
Ensalada mixta	6 €
Verduras cocidas	7 €

Postres

Salami de chocolate (1-3-5-11-13)	6 €
Tiramisú (1-3-11)	8 €
Panna cotta con frutos rojos (11)	7 €
Crema catalana (3-11)	8 €
Galleta típica de Burano "Esse Buranelli" con vino passito (1-3-11)	9 €

CUBIERTO 3,50 €

Bibite / Soft Drinks

Acqua naturale o frizzante (1 L) / Still or sparkling water (1 L)	4 €
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta	5 €
Thè freddo al limone o alla pesca / Lemon or Peach Iced Tea	5 €

Aperitivi / Aperitifs

Spritz Aperol / Spritz Campari / Spritz Select	6 €
Campari soda / Gingerino (Alcohol-free) / San Bitter (Alcohol-free)	5 €
Americano	9 €
Negroni	9 €

Long Drinks

Gin Tonic / Vodka Tonic / Rum e Cola	12 €
--------------------------------------	------

Birre / Beers

Birra bionda in bottiglia / Bottled blonde beer (33 cl)	5 €
Weisse in bottiglia / Bottled wheat beer (Weissbier) (50 cl)	6 €
Birra rossa in bottiglia / Bottled red beer (33 cl)	5 €
Birra alla spina / Draft beer (40 cl)	7 €

Amari / Liquors

Liquori nazionali e internazionali / Domestic and international liquors	5 € / 6 €
Grappa	6 € / 8 €
Whisky	9 € / 12 €
Rum	8 € / 12 €

Caffetteria / Coffee and Tea

Caffè espresso / Espresso	2,50 €
Caffè corretto / Espresso with a splash of liquor	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Caffè americano / Espresso americano	3,50 €
Thè caldo / Hot tea	3,50 €

Vino Della Casa / House Wine

Glera Frizzante

1L	18 €
1/2 L	12 €
1/4 L	7 €

Pinot bianco

1L	18 €
1/2 L	12 €
1/4 L	7 €

Rosso (Merlot/Sangiove)

1L	18 €
1/2 L	12 €
1/4 L	7 €

Vini In Bottiglia / Bottled Wines

Bollicine

Prosecco DOC Treviso Brut “FORNER” Cinquefoglie	20 €
Trento DOC Brut-Altemasi (100 % chardonnay)	40 €
Raboso metodo classico “ Arché 18 Rosamaro (100% Raboso Piave)	35 €
Franciacorta DOCG “Cuvée Prestige” Cá Del Bosco (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	55 €
Franciacorta DOCG “Dosage Zéro Vintage” Cá Del Bosco (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	70 €
Champagne Brut Classique Rafflin Lepitre (Chardonnay, Pinot nero e Meunier)	75 €

Bianchi

Incrocio Manzoni DOC Piave Andrea Baccichetto	28 €
Moscato secco “Breo” Colli Euganei La Roccola	26 €
Sauvignon IGT Trevenezie Cá di Rajo	25 €
Pinot Grigio IGT Trevenezie Cá di Rajo	25 €
Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali Butussi	30 €
Fermentino “ La terrazza” Maremma DOC Agostinetto	28 €
Soave Classico DOC Pieropan (Garganega- trebbiano)	30 €
Cayega DOC Langhe Tenuta Carretta (100% Arneis)	26 €
Lugana DOC Ca dei Frati (trebbiano)	35 €

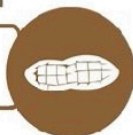
Rossi

Merlot DOC Venezia Cá Di Rajo	25 €
Cabernet Doc venezia Cá Di Rajo	25 €
“ Monticaia” Cinquefoglie (Raboso Piave-Merlot)	28 €
Valpolicella Classico DOC “ Fralibri” Eléva	26 €
Cornarotta Rosso (Cabernet/Merlot) Filari Romano	24 €
Dolcetto D'alba DOC Tenuta Carretta	26 €
Barbera DOC Tenuta Carretta	28 €
Nebbiolo DOC Tenuta Carretta	32 €

ALLERGENI / ALLERGENS/ALERGENOS/ALLERGÈNES

5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



13 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



11 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



14 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



4 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



7 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



8 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



15 CONGELATO



CROSTACEI 2

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE 1

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI 10

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE 9

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO 6

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 12

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI 3

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

