



Franchino
R I S T O R A N T E

Antipasti - Appetizers

Spiedino di polipo aromatizzato al cocco, su letto di patate allo zenzero e zucchine alla scapece

Coconut flavoured octopus, laid on ginger potatoes and "scapece" style zucchini, with oil, garlic and mint
€ 18.00

Poesia di mare (calamari, seppie, polipo, gamberi e frutti di mare) marinati allo Sfusato amalfitano su insalatina di verdure

Calamari, cuttlefish, shrimps and sea food, marinated with Amalfitan sfusato lemon, on a vegetables salad
€ 18.00

Calamaretti ripieni di formaggio gratinati con panure e spezie aromatiche

Gratin baby squids filled with cheese and aromatic herbs
€ 18.00

Insalata Caprese e Prosciutto di Parma

Fresh tomatoes with mozzarella cheese, olive oil and basil with Parma ham
€ 18.00

Burrata dei Monti Lattari su specchio di pomodoro e crostini aromatizzati alla colatura di alici di Cetara DOP

Burrata cheese from our Monti Lattari laid on tomato sauce, served with Cetara anchovies oil flavoured croutons
€ 16.00

Tris di verdure fantasia dello Chef accompagnate da crema di curcuma e semi di cumino 

A tris of cooked vegetables preparations, chosen daily by our Chef, served with turmeric cream and cumin seeds
€ 16.00

Carpaccio di manzo con rucola selvatica, ravanelli e capperi di Pantelleria accompagnato da salsa senape

Carpaccio beef served with wild rucola, radishes, Pantelleria capers and senape sauce
€ 18.00

Franchino

II RISTORANTE

Primi Piatti – First Courses

Ravioli ripieni di patate alla menta in guazzetto di frutti di mare

Home made Ravioli stuffed with mint potatoes in seafood sauce

€ 22.00

Risotto all'amalfitana, gamberetti e limone

Amalfi Coast risotto, with shrimps and lemon

€ 18.00

Risotto alla pescatora con frutti di mare sgusciati

Pescatora style risotto, with shelled mixed sea food

€ 20.00

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci

Spaghetti di Gragnano tossed with clams

€ 20.00

Mezzo pacchero con totani e broccoletti

Mezzo pacchero pasta mixed with squids and broccoli

€ 18.00

Cavatelli alla Vesuvio, in salsa bolognese e melanzane

Home made Cavatelli in bolognese meat sauce and eggplant

€ 16.00

Scialatielli con pomodorino giallo, peperoncino e provolone del Monaco DOP 

Home made Scialatielli with yellow tomatoes, chili peppers and local provolone del Monaco cheese

€ 16.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con nocciole, mandorle e formaggio Brigante 

Spaghetti with garlic, oil and chili pepper with almonds, hazelnuts and Brigante cheese

€ 16.00

Franchino

II RISTORANTE

Pesce – Fish Courses

Filetto di spigola scottata su lastra di sale accompagnata da broccoli insaporiti con aceto alla menta

Seared seabass fillet on slab of salt, served with mint vinegar flavoured broccoli

€ 22.00

Tonno al sesamo e verdure grigliate di stagione

Sesame tuna served with grilled season vegetables

€ 20.00

Pesce spada ripieno di composta al limone con granella di pistacchio e insalatina di pomodorini di Corbara*

Swordfish fillet stuffed with lemon compote, pistachio and Corbara cherry tomatoes salad

€ 20.00

Frittura mista con salsa tartara*

Deep fried shrimps with calamari and local fishes served with tartara sauce

€ 22.00

Carni - Meat Courses

Filetto di manzo marinato alla birra rossa con patate al forno e cipolla in agrodolce

Black angus filet mignon cooked in red beer, served with baked potatoes and sweet and sour onion

€ 24.00

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

Beef tagliata served with rucola, cherry tomatoes and parmesan cheese flakes

€ 24.00

Carré di agnello scottato accompagnato da scarola e balsamico di ribes piccante**

Seared lamb carré served with escarole and balsamic of spicy currant

€ 24.00

Coniglio ripieno di salsiccia con peperoni e riduzione di vino rosso

Rabbit stuffed with sausage served with bell peppers and red wine sauce

€ 24.00

Alcuni dei prodotti potrebbero essere congelati se non disponibili sul mercato() o congelati all'origine (**).
Some of the products might be frozen if not available on the market(*) or frozen at the origin (**).*

Coperto / Cover Charge: Euro 2,50 per person.

*Le persone che soffrono di intolleranze o allergie alimentari sono pregate di informare il personale di sala.
People who suffer from food allergies are requested to inform the restaurant staff.*

Franchino

II RISTORANTE

Dessert

Dame blanche con polvere di brownies

Dame blanche served with brownie powder

Mousse di pistacchio, frutto della passione e marshmallow

Pistachio mousse, passion fruit and marshmallow

Semifreddo Rocher

Hazelnut and rum semifreddo with crispy dark chocolate

Tortino al cioccolato con cuore al cocco e salsa alle fragole

Chocolate cake with a coconut warm soft heart in strawberry sauce

Cannolo di sfoglia con ricotta di bufala, cioccolato e limone

Cannolo stuffed with buffalo ricotta cheese, chocolate and lemon taste

Tiramisù

Tiramisù with mascarpone cream

Gelato al limone

Lemon ice cream

Caprese al limoncello

Limoncello almond cake

Selezione di formaggi

Cheeses selection

Euro 8,00