



Franchino
R I S T O R A N T E

Antipasti - Appetizers

Sfizio di mare

Mixed sea food appetizer

€ 20.00

Zuppetta di frutti di mare con crostacei, pomodorini appesi e peperoncino

Sea soup with shellfish, tomatoes and chili pepper

€ 18.00

Polipo caramellato e laccato con la sua acqua, pomodoro affumicato, capperi e olive taggische

Caramelized octopus, smoked tomato, capers and olives

€ 18.00

Pastellato e fritto di fiori di zucchine e baccalà su crema di tarallo, noci e limone

Fried pumpkin flowers and stock fish, on tarallo, nuts and lemon cream

€ 16.00

"Crocchette" di melanzane alla Parmigiana

Eggplant parmesan croquettes

€ 14.00

Primi Piatti – First Courses

Linguine gragnanesi con astice e la sua bisque

Linguine with lobster and its sauce

€ 25.00

Spaghettoni dei pastai di Gragnano con bellavista di vongole veraci e fiocchi di pomodorino fresco

Spaghetti with clams and fresh tomatoes flakes

€ 18.00

Lasagnetta aperta farcita con provola e basilico, crostacei e pomodorini di collina

Homemade open lasagna with provola cheese and basil, crustaceans and cherry tomatoes

€ 20.00

Ravioli in salsa genovese, melassa di cipolla e ristretto al Parmigiano Reggiano

Homemade Ravioli in genovese sauce, onion molasses and Parmesan cream

€ 18.00

Pacchero con burrata e fiori di zucca, zucchine croccanti e soffice di provolone del monaco

Paccheri with burrata cheese, pumpkin flowers, crunchy zucchini and soft provolone del monaco cheese

€ 18.00

Secondi Piatti – Secound Courses

Trancio di pescato d'amo con patate e salsa al limone

Catch of the day fillet, in potatoes and lemon sauce

€ 22.00

Cuoppo" di frittura del pescato del giorno

Fried catch of the day

€ 22.00

Tonno scottato, scarola ripassata, mozzarella arancio

Seared tuna, sauted escarole, mozzarella and orange

€ 20.00

Calamaro ripieno del suo ragù, zuppa di patate e intingolo alla Bella Donna

Squid filled with its own sauce, potato soup, and olive and capers

€ 18.00

Filetto di manzo arrosto, riduzione di Aglianico e patate alle erbe

Roasted beef fillet, in red wine sauce and herbs flavoured potatoes

€ 22.00

Contorni – Side Dishes

Insalata Mista

Mixed Salad

€ 4.00

Rucola di roccia e pomodorini datterini

Rocket and cherry tomatoes salad

€ 4.00

Grigliata di verdure alla scapece

Grilled vegetables

€ 4.00

Patate Fritte

French fries

€ 4.00

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.*

Dessert

La sfogliatella a modo mio

My Sfogliatella

Pinacolada dessert

Pinacolada dessert

Il Cremoso di cioccolato bianco e yogurt, frutti di bosco e mandorle pralinate

Cream of white chocolate, berries yogurt and praline almonds

Il mio tiramisù

My tiramisù

Gelato al limone verdello

Lemon ice cream

Delizia al limone

Typical Amalfi Coast lemon cream cake

Euro 8,00



Carta dei Vini - Wine List

Franchino
R I S T O R A N T E

Champagne

Brut Special Cuvée <i>Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier</i>	Bollinger <i>Champagne, Francia</i>	€110,00
Réserve Impériale <i>Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier</i>	Moët & Chandon <i>Champagne, Francia</i>	€ 80,00

Franciacorta

Franciacorta DOCG Cuvée Impériale Brut <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	Berlucchi <i>Lombardia</i>	€ 35,00
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Brut <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	Cà del Bosco <i>Lombardia</i>	€ 65,00

Valdobbiadene

Prosecco di Valdobbiadene – Conegliano DOCG “Pjaner” <i>Prosecco</i>	Le Colture <i>Veneto</i>	€ 28,00
Veneto Rosé <i>Merlot, Chardonnay</i>	Le Colture <i>Veneto</i>	€ 24,00

Vini Bianchi della Costiera Amalfitana *Amalfi Coast White Wines*

Costa d'Amalfi DOC Ravello Bianco "Selva delle Monache" 2019 <i>Biancolella e Falanghina</i>	Ettore Sammarco <i>Ravello</i>	€ 26,00
Costa d'Amalfi DOC Ravello Bianco Vigna Grotta Piana 2018 <i>Ginestrella, Falanghina, Biancolella</i>	Ettore Sammarco <i>Ravello</i>	€ 36,00
Costa d'Amalfi DOC Furore Bianco 2019 <i>Falanghina e Biancolella</i>	Marisa Cuomo <i>Furore</i>	€ 30,00
Costa d'Amalfi DOC Furore Bianco "Fiorduva" 2018 <i>Ripoli, Ginestra e Fenile</i>	Marisa Cuomo <i>Furore</i>	€ 80,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Bianco "Colle Santa Marina" 2018 <i>Falanghina, Biancolella, Ginestra e Pepella</i>	Giuseppe Apicella <i>Tramonti</i>	€ 26,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Bianco "Aliseo" 2019 <i>Biancazita, Biancolella e Pepella</i>	Reale <i>Tramonti</i>	€ 30,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Bianco "Per Eva" 2018 <i>Falanghina, Ginestra, e Pepella</i>	Tenuta S.Francesco <i>Tramonti</i>	€ 40,00

Vini Bianchi d'Italia

Italian White Wines

Greco di Tufo DOCG "Terre degli Angeli" 2018 <i>Greco di Tufo</i>	Terredora Di Paolo <i>Campania (Avellino)</i>	€ 27,00
Greco di Tufo DOCG "Vigna Cicogna" 2018 <i>Greco di Tufo</i>	Benito Ferrara <i>Campania (Avellino)</i>	€ 34,00
Greco di Tufo DOCG "Giallo D'Arles" 2017 <i>Greco di Tufo</i>	Quintodecimo <i>Campania (Avellino)</i>	€ 65,00
Falanghina del Sannio DOC "Serrocielo" 2018 <i>Falanghina</i>	Feudi San Gregorio <i>Campania (Avellino)</i>	€ 25,00
Irpinia DOC Falanghina "Via Del Campo" 2017 <i>Falanghina</i>	Quintodecimo <i>Campania (Avellino)</i>	€ 65,00
IGP Paestum Fiano "Pian di Stio" 2018 <i>Fiano</i>	San Salvatore <i>Campania (Paestum)</i>	€ 50,00
Fiano Campania IGT "Oi Ni" 2016 <i>Fiano</i>	Tenuta Scuotto <i>Campania (Salerno)</i>	€ 38,00
Fiano di Avellino DOCG 2016 <i>Fiano</i>	Guido Marsella <i>Campania (Avellino)</i>	€ 40,00
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC 2018 <i>Coda di Volpe</i>	Mastroberardino <i>Campania (Napoli)</i>	€ 24,00
Ischia DOC Biancolella Tenuta Frassitelli 2018 <i>Biancolella</i>	Casa d'Ambra <i>Campania (Ischia)</i>	€ 30,00
Langhe DOC Blangè 2018 <i>Arneis</i>	Ceretto <i>Piemonte</i>	€ 32,00
Venezia Giulia IGT Chardonnay 2019 <i>Chardonnay</i>	Jermann <i>Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 34,00
Venezia Giulia IGT Where The Dreams Have No End 2015 <i>Chardonnay</i>	Jermann <i>Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 90,00
Colli Orientali del Friuli DOC Sauvignon 2019 <i>Sauvignon</i>	Livio Felluga <i>Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 35,00
Colli Orientali del Friuli DOC Pinot Grigio 2019 <i>Pinot Grigio</i>	Livio Felluga <i>Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 35,00
Alto Adige DOC Pinot Grigio 2019 <i>Pinot Grigio</i>	Elena Walch <i>Alto Adige</i>	€ 28,00
Bolgheri DOC Vermentino 2019 <i>Vermentino</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€ 28,00
Umbria IGT Cervaro della Sala 2017 <i>Chardonnay, Grechetto</i>	Antinori <i>Umbria</i>	€ 80,00

Vini Rosati della Costiera Amalfitana

Amalfi Coast Rosé Wines

Costa d'Amalfi DOC Rosato 2019 <i>Tintore, Piediroso e Aglianico</i>	Tenuta S.Francesco <i>Tramonti</i>	€ 25,00
Costa d'Amalfi DOC Rosato "Terre Saracene" 2019 <i>Piediroso e Aglianico</i>	Ettore Sammarco <i>Ravello</i>	€ 24,00
Costa d'Amalfi DOC Rosato BIO "Getis" 2019 <i>Piediroso, Tintore</i>	Reale <i>Tramonti</i>	€ 30,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Rosato 2019 <i>Piediroso, Sciascinoso</i>	Giuseppe Apicella <i>Tramonti</i>	€ 23,00

Vini Rossi della Costiera Amalfitana

Amalfi Coast Red Wines

Costa d'Amalfi DOC Furore Rosso 2019 <i>Piediroso, Aglianico</i>	Marisa Cuomo <i>Furore</i>	€ 28,00
Costa d'Amalfi DOC Furore Rosso Riserva 2016 <i>Piediroso, Aglianico</i>	Marisa Cuomo <i>Furore</i>	€ 55,00
Costa d'Amalfi DOC Ravello Rosso "Selva delle Monache" 2018 <i>Piediroso, Aglianico</i>	Ettore Sammarco <i>Ravello</i>	€ 26,00
Costa d'Amalfi DOC Ravello Riserva "Selva delle Monache" 2016 <i>Piediroso, Aglianico</i>	Ettore Sammarco <i>Ravello</i>	€ 36,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Rosso "Cardamone" 2017 <i>Piediroso, Tintore</i>	Reale <i>Tramonti</i>	€ 30,00
Colli di Salerno Rosso "Borgo di Gete" 2013 <i>Tintore</i>	Reale <i>Tramonti</i>	€ 60,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Rosso "4 Spine" Riserva 2016 <i>Aglianico, Tintore e Piediroso</i>	Tenuta S.Francesco <i>Tramonti</i>	€ 40,00
IGP Campania Rosso "E' Iss" 2017 <i>Tintore</i>	Tenuta S.Francesco <i>Tramonti</i>	€ 55,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Rosso 2017 <i>Tintore e Piediroso</i>	Giuseppe Apicella <i>Tramonti</i>	€ 23,00
Costa d'Amalfi DOC Tramonti Rosso "A' Scippata" Riserva 2016 <i>Tintore e Piediroso</i>	Giuseppe Apicella <i>Tramonti</i>	€ 45,00

Vini Rossi d'Italia

Italian Red Wines

Paestum Aglianico IGT "Jungano" 2018 <i>Aglianico</i>	San Salvatore <i>Campania (Paestum)</i>	€ 30,00
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso 2018 <i>Piedirosso</i>	Mastroberardino <i>Campania (Napoli)</i>	€ 25,00
Falerno del Massico Rosso 2018 <i>Aglianico e Piedirosso</i>	Villa Matilde <i>Campania (Caserta)</i>	€ 24,00
Falerno del Massico "Primitivo" 2016 <i>Primitivo</i>	Michele Moio <i>Campania (Caserta)</i>	€ 25,00
Roccamonfina IGT "Terra di Lavoro" 2014 <i>Aglianico, Piedirosso</i>	Galardi <i>Campania (Caserta)</i>	€ 90,00
Taurasi "Radici" Riserva 2012 <i>Aglianico</i>	Mastroberardino <i>Campania (Avellino)</i>	€ 75,00
Colli di Salerno Rosso "Montevetrano" 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico</i>	Montevetrano <i>Campania (Salerno)</i>	€ 90,00
Paestum Aglianico "Kleos" 2018 <i>Aglianico</i>	Luigi Maffini <i>Campania (Paestum)</i>	€ 26,00
Aglianico Pompeiano Don Paolo 2013 <i>Aglianico</i>	Sorrentino <i>Campania (Napoli)</i>	€ 45,00
Amarone della Valpolicella 2015 <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Rondinella</i>	Tenuta S. Antonio <i>Veneto</i>	€ 60,00
Venezia Giulia IGT "Red Angel" 2017 <i>Pinot Nero</i>	Jermann <i>Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 33,00
Brunello di Montalcino DOCG 2013 <i>Sangiovese</i>	Carpineto <i>Toscana</i>	€ 65,00
Chianti Classico DOCG 2016 <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	Fattoria Ormanni <i>Toscana</i>	€ 26,00
Chianti Classico Riserva DOCG Ducale 2015 <i>Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</i>	Ruffino <i>Toscana</i>	€ 35,00
Bolgheri Rosso DOC "Il Bruciato" 2018 – Tenuta Guado al Tasso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€ 40,00
Barolo DOCG Barolo dei Marchesi di Barolo 2014 <i>Nebbiolo</i>	Marchesi di Barolo <i>Piemonte</i>	€ 65,00
Talò Primitivo di Manduria DOP 2017 <i>Primitivo</i>	San Marzano <i>Puglia</i>	€ 25,00
Terre Siciliane IGP 2018 <i>Nerello Mascalese</i>	Cantine Colosi <i>Sicilia</i>	€ 20,00