



Franchino
il RISTORANTE

Franchino

RISTORANTE

Antipasti - Appetizers & Salads

Antipasto di mare <i>Salmon carpaccio, marinated fresh anchovies, clams, mussels, shrimp sautéed with garlic and parsley</i>	€ 18.00
Tartara di pesce del giorno, marinato allo Sfusato Amalfitano <i>Catch of the day tartara, marinated with Amalfitan Sfusato lemon</i>	€ 15.00
Insalata di gamberi, arance e scaglie di mandorle <i>Shrimps salad with oranges and almond flakes</i>	€ 15.00
Carpaccio di pesce spada affumicato con insalata di mele, rucola e scaglie di mandorle <i>Smoked swordfish carpaccio with apple salad, rucola and almond flakes</i>	€ 16.00
Calamaretti ripieni di formaggio gratinati con panure e spezie aromatiche <i>Gratin baby squids filled with cheese and aromatic herbs</i>	€ 16.00
Zuppa di Cozze <i>Mussels soup</i>	€ 15.00
Insalata Caprese <i>Fresh tomatoes with mozzarella cheese, olive oil and basil</i>	€ 15.00
Prosciutto di Parma con Mozzarella di Agerola o Melone <i>Parma ham with Agerola mozzarella cheese or melon</i>	€ 15.00
Burrata dei Monti Lattari con Bruschettina ai Pomodorini <i>Mozzarella Burrata cheese from our Monti Lattari with cherry tomatoes Bruschetta</i>	€ 15.00
Parmigiana di melanzane gratinata al parmigiano <i>Eggplant parmesan gratinated with parmesan cheese</i>	€ 13.00
Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano <i>Bresaola with rucola and parmesan cheese slices</i>	€ 15.00

Franchino

RISTORANTE

Pasta Fresca - Home Made Pasta

Ravioli ripieni di Burrata in salsa di limone con gamberetti di nassa <i>Ravioli filled with Burrata local cheese in lemon sauce and fresh shrimps</i>	€ 18.00
Cavatelli con melanzane, provola e basilico su coulis di pomodoro <i>Cavatelli with eggplant, provola cheese and basil on tomato coulis</i>	€ 15.00
Tagliatelle al limone, asparagi e prosciutto cotto <i>Tagliatelle with asparagus and ham in lemon sauce</i>	€ 15.00
Gnocchi di ricotta con pomodorini e scamorza <i>Ricotta cheese Gnocchi with cherry tomatoes and scamorza cheese</i>	€ 15.00
Ravioli Caprese <i>Ravioli filled with ricotta cheese in tomato sauce and basil</i>	€ 15.00
Fusilli alla puttanesca con tonno fresco <i>Fusilli Puttanesca style with black olives, capers, garlic, cherry tomatoes and fresh tuna</i>	€ 16.00

Primi Piatti – First Courses

Linguine allo scoglio <i>Linguine with shrimps, clams and mussels in tomato sauce</i>	€ 22.00
Risotto alla pescatora <i>Mixed seafood risotto Pescatora style</i>	€ 18.00
Risotto agli agrumi con gamberetti <i>Amalfi Coast Citrus risotto with shrimps</i>	€ 16.00
Spaghetti di Gragnano con vongole veraci <i>Spaghetti di Gragnano tossed with fresh "Veraci" clams (white or red with Pachino tomato)</i>	€ 18.00
Tagliatelle alla bolognese <i>Tagliatelle in meat sauce Bolognese style</i>	€ 15.00
Fettuccine con gamberi e funghi <i>Fettuccine with baby shrimps and mushrooms</i>	€ 16.00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, con panure di nocciola e pecorino <i>Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, hazelnut and pecorino cheese panure</i>	€ 15.00

Franchino

RISTORANTE

Pesce – Fish Courses

Grigliata di pesce insaporita da un delicato olio alla menta* <i>Mixed grilled local fish flavoured with a light mint olive oil</i>	€ 26.00
Trancio di spigola arrostito, verdure miste in salsa menta <i>Grilled seabass fillet, mixed vegetables in mint sauce</i>	€ 18.00
Filetto di rombo con patate, limone ed asparagi <i>Turbot fillet with potatoes, lemons and asparagus</i>	€ 18.00
Frittura mista* <i>Deep fried shrimps with calamari and local fishes</i>	€ 20.00

Carni - Meat Courses

Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano e rucola <i>Beef tagliata with parmesan cheese slices and rucola</i>	€ 22.00
Rosa di manzo al pepe verde o al Brunello di Montalcino <i>Green pepper or Brunello di Montalcino sauce black angus filet mignon</i>	€ 22.00
Carré di agnello neo-zelandese marinato con Falanghina, erbe e scottato con salsa di lamponi** <i>Roasted New Zealand lamb carré in aromatic herbs with Falanghina wine and raspberry sauce</i>	€ 22.00
Medaglione di pollo scottato con funghi, peperoni e scamorza affumicata <i>Chicken medallion seared with mushrooms, bell peppers and smoked scamorza cheese</i>	€ 15.00

Contorni - Side Dishes

Insalata Mista <i>Mixed salad</i>	€ 6.00
Insalata di pomodori con origano e basilico fresco <i>Tomatoes salad with fresh basil and oregano</i>	€ 6.00
Verdure alla griglia <i>Grilled mixed vegetables</i>	€ 6.00
Patate fritte** <i>French fries</i>	€ 6.00

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 3,00 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

RISTORANTE

Dessert

Tortino al cioccolato caldo con salsa ai frutti di bosco
Chocolate tortino with a warm soft heart in wild berries sauce

Tiramisù alla crema di mascarpone
Tiramisù with mascarpone cream

Sinfonia alla Pesca
Peach cream and white chocolate mousse laid on an almond biscuit

Cheese cake alla pera
Pear cheese cake

Brownie al cioccolato, gelato al cioccolato con pezzetti di noci pecan
Chocolate brownies, chocolate ice cream with chopped pecans

Tartufo nero al cioccolato fondente
Black truffle in dark chocolate

Semifreddo al torroncino
Nougat parfait

Cre moso gelato al gusto di cocco
Coconut ice cream

Gelato al limone
Lemon ice cream

Cre moso al Pistacchio
White chocolate mousse with a heart of pistacchio cream laid on a hazelnuts biscuit

Euro 7,00