



Le Entrate

Starters

Degustazione di Mare “Francy”	€ 22
<i>“Francy” Sea Food Teasting</i> (1-2-4-5-6-7-8-9-11-14)	
Polpo Croccante con Crema di Burrata, Chutney di Pomodorini e maionese al Wasabi	€ 20
<i>Crispy Octopus with Burrata Cream, Tomato Chutney and Wasabi Mayonnaise</i> (7-3)	
Grand Plateau Royal di Pesce Crudo	€ 35
<i>Grand Plateau Royal of Raw Fish</i> (2-4-6-12)	
Terrina di Faraona con Cipolle di Certaldo Caramellate Aromatizzate all’Arancio	€ 20
<i>Guinea Fowl terrine with Caramelized Certaldo Onions Flavored with Orange</i> (1-9)	
Carpaccio di Black Angus Marinato a Freddo, Mousse di pecorino narzolino, Velo di Pane e Tartufo Nero Pregiato	€ 22
<i>Cold Marinated Black Angus Carpaccio, Narzolino Pecorino Mousse, Bread Veil and Fine Black Truffle</i> (1-7)	
Sformatino di Asparagi su Crema di Parmigiano Reggiano DOP e la Sua Cialda	€ 16
<i>Asparagus Flan on Parmigliano reggiano DOP cream and Its Wafer</i> (3-7)	

*In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all’origine **

*Some Products could be used frozen when the fresh is not available**



I Primi

First

Risotto carnaroli Cacio e Pepe, crudo di gambero Rosso e Scorza di Limone d'Amalfi € 24
Carnaroli Risotto with Cheese and Pepper, Raw Red Prawn and Amalfi Lemon Peel

(2-7)

Tagliolini di Pasta Fresca all'Uovo con Filetti di Triglia di Scoglio, Pomodorini del piennolo del Vesuvio e Crumble di Pane al Rafano € 22

Fresh Egg Pasta "Tagliolini" with Red Mullet Fillets, Vesuvius Piennolo Cherry Tomatoes and Horseradish Bread Crumble

(1-3-4)

Paccheri di Gragnano all'Astice e la sua Bisque € 26

Gragnao Paccheri with Lobster and its Bisque

(1-2-9-12)

Gnocchi di Patate alla Curcuma con Ragù Bianco di Coniglio e Olive Taggiasche € 18

Turmeric Potato Gnocchi with White Rabbit Ragù and taggiasca Olives

(1-3-7-9)

Maccheroncini Pistoiesi ai Carciofi, Pecorino e Guanciaie croccante € 16

Fresh Egg Pasta "Maccheroncini Pistoiesi" with Artichokes, Pecorino and Crispy Guanciaie

(1-3-7)

Tortelli di Fagioli di Sorana su Fonduta di taleggio e Noci di Sorrento € 20

Sorana Bean Tortelli on Taleggio Fondue and Sorrento Walnuts

(1-3-7-8)

*In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine**

*Some Products could be used frozen when the fresh is not available**



I Secondi
Main Courses

Pescato del Giorno al Sale, alla Griglia o all'Isolana <i>Fish of the day cooked in salt, Grilled or with vegetables "Isolana Style"</i> (4)	€ 7 l'etto
Lingotto di Salmone con Panure di Pistacchi di Bronte, Ratatouille di Verdure e Salsa Teriyaki <i>Salmon bar with Bronte Pistacchio Breadcrumbs, Vegetable ratatouille and Teriyaki Sauce</i> (4-6-8-9)	€ 26
Baccalà Islandese Cotto a Bassa Temperatura con purea di Ceci al Rosmarino <i>Icelandic Cod Cooked at Low temperature with Rosemary Chickpea Puree</i> (4)	€ 26
Guancia di Vitello alla Liquirizia e mantecato di Patate <i>Veal Cheek with Licorice and Creamed Potatoes</i> (7-9)	€ 28
Carre di Maialino di Latte CBT con Cicoria Saltata <i>Rack of CBT Milk Pork with Sauteed Chicory</i> (9)	€ 24
Tartare di Fassona Piemontese al Carrello con Crostini di pane Caldo e la Sue Salse <i>Piemonte Fassona Tartare with Hot Croutons and Sauces</i> (1-3-10-12)	€ 30
La Classica Bistecca alla Fiorentina con Patate Arrosto <i>The Classic Florentine Steak with Roasted Potatoes</i>	€ 70

In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto
In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine*
In case of food intolerances and allergies, the restaurant is equipped with an allergen list for every single dish. **

*Some Products could be used frozen when the fresh is not available**



Contorni
Main Courses

Insalata di Radicchi Misti <i>Mixed Radish Salad</i>	€ 7
Patate al Forno <i>Roast Potatoes</i>	€ 7
Cicoria Saltata <i>Sautéed Chicory</i>	€ 7
Carciofi Fritti <i>Fried Artichokes</i> (1)	€ 7

*In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto**
*In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine**
*In case of food intolerances and allergies, the restaurant is equipped with an allergen list for every single dish. **

*Some Products could be used frozen when the fresh is not available**



Ristorante Francy

Un luogo per il piacere della tavola proposto con eleganza e in ambienti raffinati, lo abbiamo immaginato così il nostro Ristorante Francy. Ci auguriamo che questa nostra magia si materializzi in un luogo che diviene per voi “ Casa “, con una cucina curata e attenta ai dettagli, dove si coniugano la qualità dei cibi e la selezione di grandi vini, sapientemente presentati dal nostro Restaurant Manager *Gaetano Patti*. Ci siamo basati nella ricerca delle materie prime locali e di stagione su fornitori selezionati garanti della più alta qualità e freschezza dei prodotti.

L'executive chef *Angelo Casalaspro* e il Restaurant Manager *Gaetano Patti* vi accolgono per proporvi uno stile di cucina all'insegna del rinnovamento seppur conservando allo stesso tempo solide radici nella tradizione gastronomica locale e italiana. Una cucina del territorio in continua evoluzione grazie a nuove tecniche di cottura, ma sempre al servizio della tradizione e del gusto. Un'arte che nella fantasia e nella passione di chi lo interpreta trova le basi per occuparsi della felicità dei propri ospiti.

Francy's Restaurant

Francy's Restaurant is a place to enjoy elegantly refined pleasures, where attention to detail blends with the highest quality food and wine to create an unparalleled dining experience. On a constant quest for only the finest local and seasonal ingredients, from a carefully chosen range of specialist suppliers, Francy's Restaurant guarantees quality and freshness of the highest standards. Executive Chef Angelo Casalaspro and the Restaurant Manager Gaetano Patti invite you to discover an innovative interpretation of Tuscany's gastronomic tradition, where new techniques pay homage to the region's strong culinary roots.

Executive Chef

Angelo Casalaspro

General Manager

Esther Enna

Restaurant Manager

Gaetano Patti