



## 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 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 *Leonardo Corti*. Ci siamo basati nella ricerca delle materie prime locali e di stagione su fornitori selezionati garantenti della più alta qualità e freschezza dei prodotti.

L’executive chef Niccolò Pini e il Restaurant Manager *Leonardo Corti* 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 Niccolò Pini and the Restaurant Manager Leonardo Corti 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**

Niccolò Pini

**General Manager**

Pasquale Stomeo

**Restaurant Manager**

Leonardo Corti



## Degustazione 6 portate

€80 per persona

€110 per persona con 6 calici in abbinamento

\*\*\*

### **Amouse Bouche**

*Entrée*

#### **Uovo 74°, Crostone di Pane, Cipolla di Certaldo, Funghi Porcini**

*74° Egg, Toasted Bread, Certaldo onion, Porcini Mushrooms*

#### **Battuta di Scottona, Maionese alla Barbabietola, Nocciola, Cavolo nero**

*Beef Tartare, Beetroot Mayonnaise, Black Cabbage*

#### **Pici al Ragù di Capriolo, Polvere di Olive Taggiasche, Arancia Candita**

*Traditional "Pici" pasta with Roe Deer Ragout, taggiasche olive Dust, Candied Orange*

#### **Polpo Laccato alla Salsa di Soia, Bok Choi Marinato allo Sciroppo d'Acero, Melanzana, Basilico**

*Soy Sauce Glazed Octopus, Marinated Bok Choi with Maple Syrup, Aubergine, Basil*

#### **Filetto di Manzo, Spuma di Fagioli Zolfini, Polvere di Pomodoro**

*Beef Fillet, Zolfini Beans Mousse, Tomato Dust*

#### **Ganache al Cioccolato Belga, Cristalli di Sale, Olio, Biscotto Crumble**

*Belgian Chocolate Ganache, Salt Flakes, Oil, Crumble Biscuit*

#### **Caffè & Petit four**

*Coffee & Petit four*



## **Degustazione 8 portate**

*€100 per persona*

*€120 per persona con 8 calici in abbinamento*

\*\*\*

### **Amouse Bouche**

*Entrée*

#### **Uovo 74°, Crostone di Pane, Cipolla di Certaldo, Funghi Porcini**

*74° Egg, Toasted Bread, Certaldo onion, Porcini Mushrooms*

#### **Gamberi alla Brace, Lardo di Colonnata, Mela Verde, Olio al Prezzemolo**

*Grilled Prawns, Colonnata Lard, Green Apple, Parsley Oil*

#### **Battuta di Scottona, Maionese alla Barbabietola, Nocciola, Cavolo nero**

*Beef Tartare, Beetroot Mayonnaise, Black Cabbage*

#### **Ravioli di Pappa al Pomodoro, Burro, Basilico**

*Ravioli stuffed with "Pappa al Pomodoro", Butter, Basil*

#### **Pici al Ragù di Capriolo, Polvere di Olive Taggiasche, Arancia Candita**

*Traditional "Pici" pasta with Roe Deer Ragout, taggiasche olive Dust, Candied Orange*

#### **Polpo Laccato alla Salsa di Soia, Bok Choi Marinato allo Sciroppo d'Acero, Melanzana, Basilico**

*Soy Sauce Glazed Octopus, Marinated Bok Choi with Maple Syrup, Aubergine, Basil*

#### **Filetto di Manzo, Spuma di Fagioli Zolfini, Polvere di Pomodoro**

*Beef Fillet, Zolfini Beans Mousse, Tomato Dust*

#### **Ganache al Cioccolato Belga, Cristalli di Sale, Olio EVO, Biscotto Crumble**

*Belgian Chocolate Ganache, Salt Flakes, EVO oil, Crumble Biscuit*

**Caffè & Petit four**

*Coffee & Petit four*



## *Le Entrate*

### *Starters*

<b>Battuta di Scottona, Maionese alla Barbabietola, Nocciola, Cavolo Nero</b> <i>Scottona Beef Tartare, Beetroot Mayonnaise, Hazelnut, Black Cabbage</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Gamberi alla Brace, Lardo di Colonnata, Mela Verde, Olio al Prezzemolo</b> <i>Grilled Prawns, Colonnata Lard, Green Apple, Parsley Oil</i>	<b>€ 24,00</b>
<b>Uovo 74 °, Crostone di Pane integrale, Cipolla di Certaldo, Porcini</b> <i>74° Egg, Brown Toasted Bread, Certaldo Onion, Porcini Mushrooms</i>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vellutata di Zucca Gialla, Ravanelli in Agretto, Caprino alle Erbe</b> <i>Yellow Pumpkin Velouté, Sweet &amp; Sour Radishes, Herbs Goat's Cheese</i>	<b>€ 18,00</b>

*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 Courses*

<b>Risotto, Crema di Cavolfiore, Mirtilli, Porcini</b> <i>Cauliflower cream Risotto, Blueberries, Porcini Mushrooms</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Pici al Ragù di Capriolo, Polvere di Olive Taggiasche, Arancia Candita</b> <i>Handmade "Pici" Pasta, Roe Deer Ragout, Taggiasche Olive Dust, Candied Orange</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Ravioli di Pappa al Pomodoro, Burro, Basilico</b> <i>Ravioli stuffed with "Pappa al Pomodoro", Butter, Basil</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Tagliolino Burro e Alici, Gelatina di Pompelmo</b> <i>Butter and Anchovies Homemade Tagliolini, Grapefruit Jelly</i>	<b>€ 20,00</b>

*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*

**Merluzzo in Olio di Cottura, Bietola Toscana, Pomodorini Gialli** € 22,00  
*Oil cooked Codfish, Tuscan Chard, Yellow Cherry Tomatoes*

**Polpo Laccato alla Salsa di Soia, Bok Choi Marinato allo Sciroppo d'Acero, Melanzana, Basilico** € 24,00  
*Soy Sauce Glazed Octopus, Bok Choi with Maple Syrup, Aubergine, Basil*

**Filetto di Manzo, Spuma di Fagioli zolfini, Polvere di Pomodoro** € 26,00  
*Beef Fillet, "Zolfini" Beans Mousse, Tomato Dust*

**Bistecca alla Fiorentina, Fagioli al fiasco, Insalata toscana** € 60 al Kg  
*Traditional Florentine T-Bone Steak, White Beans, Tuscan salad*

*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\**



## *I Desserts*

<b>Panna Cotta al Caramello, Noci Pecan, Gel di Arancia</b> <i>Caramel Panna Cotta, Pecans, Orange gel</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Ganache al Cioccolato Belga, Cristalli di Sale, Olio EVO, Biscotto Crumble</b> <i>Belgian Chocolate Ganache, Salt Flakes, EVO oil, Crumble, Biscuit</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Bavarese al Cioccolato Bianco, Castagna e Salsa di Amarene</b> <i>White Chocolate Bavarian, Chestnut, Black cherry sauce</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Frutti di Bosco con Gelato alla Crema</b> <i>Vanilla Gelato &amp; Berries</i>	<b>€ 12,00</b>