



## Le Entrate

### *Starters*

Carpaccio di manzo marinato con mousse di caprino, noci, insalatina di misticanza 15  
*Marinated beef carpaccio with goat mousse, walnuts, misticanza salad*

Panzanella scomposta con gamberoni alla brace 16  
*Panzanella decomposed with grilled prawns.*

Timballino di pappa al pomodoro su fonduta di mozzarella di bufala con verdure di stagione 13  
*Pappa al pomodoro on buffalo mozzarella fondue with seasoned vegetables.*





## *I Primi*

### *First Courses*

Maccheroni al torchio in giardinetto di verdure e semi di zucca tostati 15  
*Maccheroni al torchio with vegetables and toasted pumpkin seeds.*

Spaghetti alla chitarra con salsa al salmone, olive tagiasche, pomodorini e scaglie di mandorle 18  
*Spaghetti alla chitarra with salmon sauce, black olives, cherry tomatoes and almond flakes.*

Tortelli Mugellani al ragù bianco di vitello, erbe e scagli di pecorino 17  
*Tortelli Mugellani with white veal ragout, herbs and pecorino.*



*I Secondi*  
*Main Courses*

Filetto di branzino scottato con purè di melanzane affumicate e patate arrosto 23,00  
*Seared sea bass fillet with smoked eggplant mash and roast potatoes*

Filetto di maialino fasciato al prosciutto crudo Toscano con salsa al chianti, cipolline boretane e patate arrosto 22  
*Piglet fillet wrapped with Tuscan prosciutto crudo with Chianti sauce, boretane onions and roast potatoes*

Composizione di verdure alla griglia con tomino scottato e olio all'erbette 20  
*Composition of grilled vegetables with seared tomino cheese and herbs oil*



*Le insalate*  
*Salads*

Insalata Caprese 13

*Caprese Salad*

Insalata Salmone affumicato, frutti di bosco, salsa allo yogurt 16

*Salad with smoked salmon, wild berries and yogurt dressing*

Insalata mista, pomodorini, tofu, ceci 14

*Mixed salad, cherry tomatoes, tofu, chickpeas*



Pasticceria  
Dessert

Selezione di gelati 9

*Selection of gelato*

Zuppettina di fragole al Ginger con mousse al cioccolato bianco 12

*White chocolate mousse with strawberries marinated in Ginger syrup*

Millefrolle con crema al mascarpone e salsa ai frutti di bosco 12

*Millefrolle with mascarpone cream and wild berry sauce*

Tagliata di frutta fresca di stagione con sorbetto 10

*Sliced seasonal fruit salad with sorbetto*

Torta caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia 12

*Caprese chocolate cake with vanilla ice cream*

*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.*

*On our dishes there may be traces of allergens . Please ask the staff for more information  
Some products should be 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 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 Alessio Fabbri Restaurant Manager. 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 *Antonino Pepe* vi attende 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 Antonino Pepe and the Restaurant invites you to discover an innovative interpretation of Tuscany’s gastronomic tradition, where new techniques pay homage to the region’s strong culinary roots.*

**General Manager**

Maarja Aro

**Executive Chef**

Antonino Pepe