



## Le Entrate

### *Starters*

<b>Degustazione di Mare “Francy”</b>	<b>€ 28</b>
<i>“Francy” Sea Food Tasting</i> ( 1-2-4-5-6-7-8-9-11-14 )	
<b>Vaporata di Mare con Polpo, Calamari, Gamberoni , Scampi e Verdure di Stagione</b>	<b>€ 26</b>
<i>Steamed Seafood with Octopus, Calamari, Prawns, Scampi and Seasonal Vegetables</i> (2-4)	
<b>Grand Plateau Royal di Pesce Crudo</b>	<b>€ 35</b>
<i>Grand Plateau Royal of Raw Fish</i> ( 2-4-6-12 )	
<b>Tartare di Salmone al Lime con Yogurt e Sedano Croccante</b>	<b>€ 22</b>
<i>Lime Salmon Tartare with Yogurt and Crispy Celery</i> ( 4-7-9-12 )	
<b>Lollipop di Quaglia al Panko con Riduzione di Balsamico e Chips di Patate</b>	<b>€ 24</b>
<i>Quail Lollipop with Panko with Balsamic Reduction and Potato Chips</i> ( 1-10 )	
<b>Carpaccio di Black Angus Marinato a Freddo, Mousse di pecorino narzolino, Velo di Pane e Tartufo Nero Pregiato</b>	<b>€ 22</b>
<i>Cold Marinated Black Angus Carpaccio, Narzolino Pecorino Mousse, Bread Veil and Fine Black Truffle</i> ( 1-7 )	

*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 con Bisque di Gamberi e Limone di Amalfi** € 26  
*Carnaroli risotto with prawn bisque and Amalfi lemon*

( 2-7-9 )

**Tagliolini di Pasta all'Uovo con Astice e Pomodorini Confit** € 28  
*Egg Pasta Tagliolini with Lobster and Confit Tomatoes*

( 1-2-3 )

**Linguine Cacio e Pepe con Quenelle di Tonno Pinna Gialla** € 26  
*Cacio e Pepe Linguine with Yellowfin Tuna Quenelle*

( 1-4-7-12 )

**Tagliatelle al Ragù di Anatra al Profumo di Arancia** € 20  
*Tagliatelle with Duck Ragout and Orange Flavor*

( 1 )

**Paccheri con Pomodorini Gialli , Burrata e Pistacchio** € 20  
*Paccheri with yellow tomatoes, burrata and pistachio*

(1-7-8 )

*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*

<b>Pescato del Giorno al Sale, alla Griglia o all'Isolana</b>	<b>€ 10 all'Etto</b>
<i>Fish of the day cooked in salt, Grilled or with vegetables "Isolana Style"</i> ( 4 )	
<b>Tataki di Tonno in Crosta di Sesamo con Salsa di Menta e Basilico</b>	<b>€ 26</b>
<i>Sesame Crusted Tuna Tataki with Mint and Basil Sauce</i> ( 4-8-11-12 )	
<b>Polpo Croccante con Patata Novella e Salsa Tzatziki</b>	<b>€ 26</b>
<i>Crispy Octopus with New Potato and Tzatziki Sauce</i> ( 4-7 )	
<b>Baccalà Irlandese Cotto a Bassa Temperatura con Gaspacho di Cuore di Bue allo Zenzero</b>	<b>€ 28</b>
<i>Irish Cod Cooked at Low Temperature with Ginger Gaspacho</i> ( 4-9 )	
<b>Fritto di Gamberi e Calamari con Verdurine in Tempura</b>	<b>€ 26</b>
<i>Fried Prawns and Calamari with Vegetables in Tempura</i> ( 1-2-4 )	
<b>Filetto di Manzo con Demi-Glass al Porto con Tortino di Cipolle Caramellate</b>	<b>€ 36</b>
<i>Beef Fillet with Port Demi-Glass and Caramelized Onion Pie</i> ( 3-7 )	
<b>Ossobuco di Vitella con Gremolada e Patate Mantecate</b>	<b>€ 26</b>
<i>Veal Ossobuco with Gremolada and Creamed Potatoes</i> ( 1-7 )	
<b>Tartare di Fassona Piemontese al Carrello con Crostini di pane Caldo e la Sue Salse</b>	<b>€ 30</b>
<i>Piemonte fassona Tartare with Hot Croutons and Sauces</i> ( 1-3-10-12 )	
<b>La Classica Bistecca alla Fiorentina con Patate Arrosto Kg 1</b>	<b>€ 70</b>
<i>The Classic Florentine Steak with Roasted Potatoes</i>	
<b>Pecorini Misti Toscani con Pere, Noci e Miele di Acacia</b>	<b>€ 20</b>
<i>Tuscan Mixed Pecorini with Pears, Walnuts and Acacia Honey</i> ( 7-8 )	

*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. \**



**Contorni**  
*Main Courses*

**Insalata di Radicchi Misti**

*Mixed Radish Salad*

€ 8

**Patate al Forno**

*Roast Potatoes*

€ 8

**Spinaci Saltati**

*Sauteed spinach*

€ 7

**Misto di Verdure di Stagione alla Griglia**

*Mix of Grilled Seasonal Vegetables*

€ 12

*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 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