

R I S T O R A N T E  
**FRANCESCO**

## Antipasti freddi – kalte Vorspeisen

Carpaccio di manzo „con grana“

*Der Klassiker: Rindsfilet mit Grana, auf Olivenöl und Rucola*

€ 10,90

Antipasti freddi della casa

*Verschiedene Vorspeisen aus Gemüse, Fisch, Prosciutto, italienischer Salami, Käse nach Art des Hauses*

€ 10,90

Mozzarella caprese di bufalo

*Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum*

€ 9,90

Insalata di stagione

*Marinierter Saisonsalat mit Balsamico und Olivenöl*

€ 4,90

Insalata di Rucola con Parmigiano

*Rucolasalat mit Parmesan*

€ 8,50

Pizzabrot *mit Knoblauch oder Rosmarin*

€ 2,90

## Minestre e zuppe – Suppen

Zuppa die pomodori „Francesco“

*Tomatensuppe „Francesco“*

€ 4,90

Pappa di verdure

*Gemüsesuppe*

€ 5,50

## Pasta – Nudeln

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili*

€ 7,90

Tagliatelle ai funghi

*Tagliatelle mit Champignonsauce*

€ 9,90

Tagliatelle Tartufati al Curcuma e Salmone

*Hausgemachte Tagliatelle mit Curcumasauce, Trüffelöl und Lachs*

€ 16,50

Penne all' arrabbiata

*Penne mit Tomaten, Knoblauch und Chilisauc*

€ 9,90

R I S T O R A N T E  
**FRANCESCO**

Gnocchi ai funghi porcini e rucola  
*Gnocchi mit Steinpilzen und Mascarpone-Oberscremesauce*  
€ 14,90

Penne al pesto  
*mit Basilikumpesto, Pinienkernsauce*  
€ 10,90

## RISOTTO

Risotto al limone, calamari e spinacci  
*Risotto mit Zitronensauce, Blattspinat und Calamari*  
€ 16,90

## PIZZE

Margherita  
*Pomodoro, mozzarella, basilico, pomodori ciliegini – Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Cherrytomaten*  
€ 7,90

Napoletana  
*Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe – Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen*  
€ 8,00

Ai Funghi  
*Pomodoro, mozzarella, funghi – Tomaten, Mozzarella, Champignons*  
€ 8,50

Pizza carpaccio  
*Pomodoro, mozzarella, filettini di manzo, grana, rucola – Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletcarpaccio, Grana, Rucola*  
€ 14,90

Al Salame  
*Pomodoro, mozzarella, salame o salame piccante – Tomaten, Mozzarella, Salami oder scharfe Salami*  
€ 8,90

Al Tonno  
*Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive – Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven*  
€ 9,00

Raffaello  
*Pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola, bresaola, pomodori secchi, grana, rucola – Tomaten, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Bresaola, getrocknete Tomaten, Grana, Rucola*  
€ 14,90

R I S T O R A N T E  
**FRANCESCO**

Frutti di mare

*Pomodoro, mozzarella, aglio, rucola, olive, frutti di mare –  
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Rucola, Oliven, verschiedene Meeresfrüchte*  
€ 13,90

Capricciosa

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, uovo –  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Ei*  
€ 9,90

Quattro formaggi

*Pomodoro, dolcelatte, pecorino, gorgonzola, mozzarella*  
€ 9,90

Francesco

*Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto di Parma – Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken*  
€ 12,50

Calzone

*Pomodoro, mozzarella, rucola, aglio, prosciutto, funghi –  
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Knoblauch, Schinken, Champignons*  
€ 10,90

Contadina

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, granoturco –  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Mais*  
€ 9,90

***Jedes Schinken-Gericht mit Schinken aus Pizzablock!***  
***Für unsere lieben Kinder bieten wir auch kleine Pizzen an, die € 1,50 weniger kosten!***

***Täglich frischer Fisch – bitte wählen Sie aus!***

*Mit Meersalz am Grill zubereitet. Dazu servieren wir eine Beilage:  
Rosmarinkartoffeln, Spinat, Salat oder gegrilltes Gemüse.*

**Mercato del Pesce**

Calamari saltati con aglio

*Sautierte Tintenfische mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl*  
€ 18,00

Gamberoni – Riesengarnelen in der Schale „Wildfang“  
€ 23,00

Sogliola – Seezunge im Ganzen  
€ 23,00

Branzino – Wolfsbarschfilet  
€ 22,00

R I S T O R A N T E  
**FRANCESCO**

## Carni – Fleischgerichte

Filettini di manzo sú insalatina di rucola e Parmigiano

*Rindsfiletscheiben auf Rucolasalat mit Parmesan*

€ 26,00

Filetto di manzo al forno „Francesco“

*Rindsfilet mit Gorgonzola im Pizzaofen überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln*

€ 26,00

Petto di Pollo ripieno con spinaci

*Gegrillte Hühnerbrust gefüllt mit Spinat, dazu Risotto mit Parmesan*

€ 17,00

## Formaggi – Käse

Nicht nur bei den Nudelsorten hat die italienische Küche viele Variationen hervorgebracht.

Schaf-, Kuh- oder Ziegenmilchkäse ist aus dem Repertoire der italienischen Küche

nicht wegzudenken. Neben den berühmten Parmigiano Reggiano

gibt es noch zahlreiche Köstlichkeiten.

### **Variazione di formaggi**

*Pecorino, Grana Padana, Gorgonzola*

€ 12,00

## Dolce

Tiramisù della casa – *Tiramisù nach Art des Hauses*

€ 5,90

Crema nera e bianca „francesco“ – *Schokoladenmousse auf Waldbeeren, Sauce und Erdbeeren*

€ 5,90

Sorbetto di Lime – *Gerührtes Limettensorbet mit Prosecco*

€ 5,90

Cassata Siciliana con Salsa di Kiwi – *Traditionelle sizilianische Eiscremespeise mit Kiwisauce*

€ 6,50

R I S T O R A N T E  
**FRANCESCO**

## Caffè e tè

Espresso klein	€ 2,10
Espresso groß	€ 3,50
Cappucino	€ 3,40
Caffè Latte	€ 3,50
Caffè decaffeinato klein	€ 2,20
Caffè decaffeinato groß	€ 3,80
Kännchen Tee	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,20

## Aperitivi

Prosecco Aperol	0,2 lt.	€ 4,90
Bellini della casa	0,1 lt.	€ 5,90
Campari Soda	5 cl.	€ 4,50
Campari Orange	5 cl.	€ 4,50
Martini dry, bianco, rosso	5 cl.	€ 3,90

## Digestivi

Grey Goose Wodka	4 cl.	€ 5,90
Sherry dry	4 cl.	€ 4,50
Amaretto	4 cl.	€ 3,90
Averna	4 cl.	€ 4,00
Fernet branca	4 cl.	€ 4,00
Ramazzotti	4 cl.	€ 4,00
Whiskey Black Label	4 cl.	€ 5,90
Rum Diplomatico Reserva	4 cl.	€ 6,90

## Vino – Wein

Aperolspritzer	0,25	€ 3,50
Weiß <i>gespritzt</i>	0,25	€ 2,90
Vino Rosso della Casa	1/8 l	€ 3,00
Vino Bianco della Casa	1/8 l	€ 3,00

R I S T O R A N T E  
**FRANCESCO**

### Caffè e tè

Espresso klein	€ 2,10
Espresso groß	€ 3,50
Cappucino	€ 3,40
Caffè Latte	€ 3,50
Caffè decaffeinato klein	€ 2,20
Caffè decaffeinato groß	€ 3,80
Kännchen Tee	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,20

### Aperitivi

Proscoco Aperol	0,2 lt.	€ 4,90
Bellini della casa	0,1 lt.	€ 5,90
Campari Soda	5 cl.	€ 4,50
Campari Orange	5 cl.	€ 4,50
Martini dry, bianco, rosso	5 cl.	€ 3,90

### Digestivi & Longdrinks

Grey Goose Vodka	4 cl.	€ 5,90
Tito's Handmade Vodka - USA, Texas	4 cl.	€ 5,50
Sherry dry	4 cl.	€ 4,50
Amaretto	4 cl.	€ 3,90
Averna	4 cl.	€ 4,00
Fernet branca	4 cl.	€ 4,00
Ramazzotti	4 cl.	€ 4,00
Whiskey Black Label	4 cl.	€ 5,90
Whiskey Hibiki - Japanese Harmony	4 cl.	€ 12,00
Rum Diplomatico Reserva	4 cl.	€ 6,90
Gin Mare mit Tonic	4 cl.	€ 8,50
Elephant Gin - Berlin mit Tonic	4 cl.	€ 12,00

### Vino – Wein

Aperolspritzer	0,25	€ 3,50
Weiß <i>gespritzt</i>	0,25	€ 2,90

### Birra – Bier

Stiegl Birra <i>alla spina</i>	0,3 lt.	€ 2,90
Stiegl Birra <i>alla spina</i>	0,5 lt.	€ 3,70

### Analcolici – Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Aqua panna	0,7 lt.	€ 5,90
San Pellegrino Aqua panna	0,25 lt.	€ 2,40
San Pellegrino	0,7 lt.	€ 5,90
San Pellegrino	0,25 lt.	€ 2,40
naturtrüber Apfelsaft	0,25 lt.	€ 2,90
Coca Cola	0,33 lt.	€ 2,90
Coca Cola Light	0,33 lt.	€ 2,90
Sprite	0,33 lt.	€ 2,90
Aranciata - Galvanina	0,355 lt.	€ 3,90
Pfirsichnektar	0,2 lt.	€ 2,90
Bitter Lemon	0,2 lt.	€ 2,90
Orangensaft	0,25 lt.	€ 2,40
Apfelsaft	0,25 lt.	€ 2,40
Orangensaft gespritzt	0,25 lt.	€ 2,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt.	€ 2,20
Soda	0,25 lt.	€ 1,60
Soda Zitrone „ <i>frish gepresst</i> “	0,25 lt.	€ 1,80
<u>Soda Himbeer</u>	0,5 lt.	€ 3,60

*Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Alle Preise inkl. aller Abgaben*