



Le Entrate  
*Starters*

Insalata di Mare tiepida con Fagiolini alla Vinaigrette di Lamponi

*Seafood Salad with Beans and Raspberries Vinaigrette Flavour*

Soppressata di Polpo con Lattughina e Olio emulsionato ai Pinoli

*Octopus Carpaccio with Salad and Pine nuts Oil*

Tartare di Tonno al Ginger fresco e Panzanella croccante

*Tuna fish Tartare with Ginger and crispy Panzanella*

Prosciutto San Daniele e Selezione di Salumi al coltello con crostini

*'San Daniele' Ham and Mix cuts selection with Croutons*

Burrata di Andria con Indivia riccia e pomodorini Datterini

*'Burrata' typical Andria Cheese Endive and Tomatoes*

Insalata Greca

*Greek Salad*



*I Primi*

*First Courses*

Garganelli alla Trabaccolara

*Garganelli Pasta with Seafood Sauce*

Spghettini alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine

*Spaghetti with Clams and Bottarga*

Ravioli alle Cappellette Melanzane e Gamberi Rossi

*Ravioli with Scallops Aubergines and Red Shrimps*

Straccetti di Pasta fresca al Ragù bianco di cortile

*Home made Straccetti in White Ragout Sauce*

Trofie al Pesto

*Home made Trofie with 'Genovese' Pesto Sauce*

Nastrine bianchi e verdi alle Primizie dell'Orto

*White and Green Pasta with fresh Vegetables*

Zuppa del Giorno

*Soup of the Day*



*I Secondi*  
*Main Courses*

Il Pesce del Giorno al Forno con Patate olive e Pomodorini

*Baked Fish of The Day with Potatoes, Tomatoes and Olives*

Trancio di Tonno alla Brace con Coriandoli di Ortaggi

*Grilled Tuna Fish with Vegetables*

Grigliata di Pesce e Zucchine Con Glassa al The Verde e Lime

*Seafood Grill and Zucchini with Green The and Lime*

Cosciotto di Coniglio al Forno con Pecorino Olive, Salvia e Carotine alle erbette

*Baked Leg Rabbit Stuffed with Pecorino Cheese, Olives and Carrots*

Nodino di Vitella alla Griglia con Spiedino di Pomodorini

*Grilled Veal with Tomatoes*

Bistecca alla Fiorentina con fagioli di soranini all'Olio E.V.O

*“Fiorentina “ T-Bone Steak with Beans and Extravergin Oil*

*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 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 *Alvaro Bartoli* 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

*Ristorante Francy, 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, Ristorante Francy guarantees quality and freshness of the highest standards. Executive Chef Alvaro Bartoli 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**

Alvaro Bartoli

**Restaurant Manager**

Gaetano Patti