



## *Le Entrate*

### *Starters*

<b>Polpo* del Mediterraneo alla Piastra su Crema di Zucca Gialla e Timo Con Polvere di Capperi e Olio alla Rucola</b>	<b>€ 20,00</b>
Grilled Mediterranean Octopus* with Yellow Pumpkin and Thyme Cream Powder of Capers and Rocket Oil	
<b>Salmonе Marinato alle Erbe Aromatiche e Pepe Rosa, Bocconcini di Mozzarella ed Emulsione di Olio E.V.O.</b>	<b>€ 18,00</b>
Marinated Salmon with Aromatic Herbs and Pink Pepper, Mozzarella with Emulsion of Lime and E.V.O. Oil	
<b>Battuta di Fassona con Burrata, e Maionese Vegana alla Senape</b>	<b>€ 22,00</b>
Beef Tartare with Burrata Cheese , Mustard Vegan Mayonnaise	
<b>Budino di Piselli con Crema di Taleggio e Zafferano</b>	<b>€ 14,00</b>
Peas Pudding with Taleggio Cream and Saffron	
<b>Tagliere di Salumi Toscani con Pecorino e Miele</b>	<b>€ 14,00</b>
Selection of Tuscany Salami with Pecorino Cheese and Honey	

*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 al Curry con Tartare di Gamberi e Cocco</b> Curry Risotto with Shrimps Tartare and Coconut	€ 20,00
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci, Pomodorini del Piennolo e Broccoletti</b> Spaghetti with Clams, Cherry Tomato and Broccoli	€ 18,00
<b>Tagliolini all'Uovo con Funghi Porcini e Nipitella</b> Tagliolini Pasta with Porcini Mushrooms and Nipitella	€ 19,00
<b>Ravioli del Mugellano con Fonduta di Pecorino Toscano Aromatizzato al Timo</b> Ravioli Pasta with Potatoes Pecorino Fondue and Thyme Flavored	€ 16,00
<b>Zuppa di Farro su Fagioli Rossi Lucchesi</b> Spelled Soup with Red Beans	€ 14,00

*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 all'Isolana</b> Baked Fish of the Day with Potatoes, Tomatoes and Olives	<b>€ 7,00</b> (etto)
<b>Filetto di Ombrina in Crosta di Zucchine con Carciofi e Crema di Pomodorini Gialli</b> Croaker Fish with Courgette Crust, Artichokes and Yellow Tomatoes Cream	<b>€ 24,00</b>
<b>Filetto di Maiale Lardellato Cotto a Bassa Temperatura con Riduzione al Vino Rosso e Brunoise di Verdure</b> Pork Fillet with Lard , Red Wine and Vegetables	<b>€ 22,00</b>
<b>Tagliata di Fassona con lamelle di porcini dell'Abetone e Fagioli bianchi cotti al Fiasco</b> Beef Steak with Porcini Mushrooms and White Beans	<b>€ 26,00</b>
<b>Bistecca alla Fiorentina con Patate Spadellate al Rosmarino</b> T- Bone Steak with Potatoes and Rosemary Potatoes	<b>Kg.1 € 60,00</b>

*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 Enzo Saracino 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 Enzo Saracino 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**

Enzo Saracino

**General Manager**

Pasquale Stomeo

**Restaurant Manager**

Gaetano Patti