



## Le Entrate

### *Starters*

Magatello di vitello profumato al rosmarino con insalatina alla salsa Monferrina <i>Veal shank scented with rosemary and monferrato sauce salad</i>	€ 16,00
Salmone marinato all'aneto con finocchi e dressing agli agrumi <i>Salmon marinated in dill with fennel and citrus dressing</i>	€ 16,00
Uova frittellate con crema di pomodoro, burrata e crostini <i>Scrambled eggs with tomato cream, burrata and croutons</i>	€ 12,00



## *I Primi*

### *First Courses*

Spaghetti alla Francy (Spaghetti alla chitarra con scorfano e broccoletti romani) <i>Spaghetti alla chitarra with scorpion fish and broccoli</i>	€ 16,00
Risotto mantecato alla crema di carciofi e ragout di salamella Risotto with artichoke's cream and salami sauce	€ 16,00
Gnocchi di zucca con rucola, pomodorini e pecorino <i>Pumpkin gnocchi with rocket salad, cherry tomatoes and pecorino cheese</i>	€ 16,0
Zuppetta d'orzo con lardo di colonnata <i>Barley soup with lardo di colonnata</i>	€ 13,00



*I Secondi*  
*Main Courses*

Medaglioni di maiale sfumato alla birra con cavolo nero e fonduta di gorgonzola <i>Pork medallions shaded with beer with black cabbage and gorgonzola fondue</i>	€ 20,00
Filetto di manzo marinato al mirto con patate al burro e purea di sedano <i>Beef fillet marinated in myrtle with butter potatoes and celery purée</i>	€ 28,00
Calamari e verdure spadellate su riso venere e salsa asiatica <i>Squid and sautéed vegetables on venus rice and asian sauce</i>	€ 25,00



*Le insalate*  
*Salads*

- Insalata profumo d'autunno con mela verde, nocciole, crostini, indivia riccia,  
sedano e scaglie di pecorino € 15,00  
*Autumn scent salad with green apple, hazelnuts, croutons, curly endive, celery and pecorino flakes*
- Scrigno d'insalata con pere kaiser, barbabietole rosse, spinaci novelli, gorgonzola,  
noci e salsa alla senape € 15,00  
*Salad chest with kaiser pears, red beets, baby spinach, gorgonzola, walnuts and mustard sauce*
- Caesar Salad alla Toscana (Lattuga, pollo, pecorino, guanciale, pane toscano) € 16,00  
*Tuscan Caesar Salad (Lettuce, chicken, pecorino cheese, bacon, toasted Tuscan bread)*



Pasticceria  
*Dessert*

Tortino Francy (Tortino caldo di mele e cioccolato con salsa all'aceto balsamico) <i>Warm apple and chocolate cake with balsamic vinegar sauce</i>	€ 12,00
Pera cotta al vino rosso con riso dolce e crumble di nocciole <i>Cooked pear in red wine with sweet rice and hazelnut crumble</i>	€ 12,00
<i>Crème brûlée</i>	€ 12,00
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced seasonal fruit salad</i>	€ 12,00
Cantucci con Vin Santo <i>Cantucci with Vin Santo</i>	€ 12,00

*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. 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 *Alessio Zacchi* 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 Alessio Zacchi and the Restaurant Manager invites 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**

*Alessio Zacchi*