



Le Entrate

Starters

Terrina di fegatini pralinata con pan brioche croccante, scaglie di fondente e balsamico 15,00
Chicken liver terrine with crispy pan brioche, flakes of fondant and balsamic

Flan di zucca con polpo grigliato, salsa verde e scaglie di mandorle tostate 17,00
Pumpkin flan with grilled octopus, green sauce and toasted almond flakes

Uovo in camicia fritto con mousse di ricotta, tartufo su crema di patate vitellotte 16,00
Deep fried poached eggs with vitellotte potato cream, mousse of ricotta and summer truffles



I Primi

First Courses

Zuppa di farro della Garfagnana con crema ai fagioli cannellini e castagne 15,00
Garfagnana spelled soup with cannellini bean cream and chestnuts

Maccheroncini al torchio al ragù di cervo ed erbe 18,00
Maccheroncini al torchio with venison ragout and herbs

Tagliolini al nero di seppia con vongole veraci, uova di salmone e bottarga di muggine 20,00
Squid ink tagliolini with clams, salmon roe and mullet roe

Tortelli di patate ai funghi porcini e colatura di burrata alla nepitella 18,00
Tortelli filled with potato, porcini mushrooms and burrata and catmint dressing



I Secondi
Main Courses

Filetto di branzino su crema di finocchi allo zafferano, crumble di guanciale e cialdine di pane 23,00
Sea bass fillet on fennel and saffron cream, pork cheek crumble and toasted bread

Tagliata di Manzo con salsa al balsamico, cipolle borettane e patate 25,00
Sliced beef tenderloin with salsa of balsamic vinegar, borretane onions and potatoes

Millefoglie di verdure con scamorza affumicata, crema di ceci e semi di zucca 18,00
Vegetable millefeuille with smoked scamorza cheese, chickpea cream and pumpkin seeds



Le insalate
Salads

Insalata Caprese 13,00

Caprese Salad

Insalata Salmone affumicato, frutti di bosco, salsa allo yogurt 16,00

Salad with smoked salmon, wild berries and yogurt dressing

Insalata mista, pomodorini, tofu, ceci 14,00

Mixed salad, cherry tomatoes, tofu, chickpeas



Pasticceria

Dessert

Selezione di gelati 9,00

Selection of gelato

Crumble di mele in coppa Martini con panna montata al Passito di Pantelleria 12,00

Apple crumble in Martini cup with Passito di Pantelleria flavoured whipped cream

Millefrolle con crema al mascarpone e salsa ai frutti di bosco 12,00

Millefrolle with mascarpone cream and wild berry dressing

Tagliata di frutta fresca di stagione con sorbetto 10,00

Sliced seasonal fruit salad with sorbetto

Flan al cioccolato dal cuore morbido con crema inglese 12,00

Chocolate lava cake with vanilla cream

*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.

L'executive chef *Antonino Pepe* 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 an exclusive fine dining experience, where attention to detail blends with the highest quality food and wine selection. 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 Antonino Pepe and the Restaurant invites you to discover an innovative interpretation of Tuscany's gastronomic tradition, where new techniques pay homage to the region's strong culinary roots.

Hotel Manager Maarja Aro

Executive Chef Antonino Pepe