



Le Entrate

Starters

Capesante alla Piastra con Crema di Peperoni Rossi , Lemongrass , Lardo di Colonnata e Polvere di Olive <i>Grilled sea Scallops with red Peppers Cream, Lemongrass ,Colonnata Lard and Olive Powder</i>	€ 20,00
Salmone Marinato agli Agrumi, Rapa Rossa allo Zenzero e Tzatziki <i>Citrus Marinated Salmon with red Ginger Turnip Cream and Tzatziki</i>	€ 18,00
Polpo Arrostito con Spuma di Patate, Polvere di Olive e Pesto di Prezzemolo <i>Grilled Octopus with Potatoes Foam and Olive Powder</i>	€ 20,00
Fegatini Toscani 3.0 con Crema di Mele all'Anice Stellato , Lamponi e Crumble di Farina di Castagne <i>Chicken Livers 3.0 with Apple Cream Spiced at Star Anice, Raspberries and Crumble Chestnuts Flour</i>	€ 15,00
Lingua di Vitello, Teriyaki , Spuma di Cavolfiore e Salsa Verde <i>Veal Tongue with Cauliflower Foam , Green Sauce and Teriyaki</i>	€ 17,00
Insalatina Tiepida di Carciofi, Fondente di Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Tuorlo D'Uovo <i>Artichokes Salad with a Parmesan Cheese 36 Months Melt egg Yolk</i>	€ 15,00

*In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. **

*Some products could be frozen when the fresh are not available**



I Primi

First Courses

Riso Mantecato alla Rapa Rossa con Tartare di Branzino Profumata al Ginger e Spuma di Caprino <i>Red Turnip Creamed Rice with Sea Bass Tartare Flavored with Ginger and Goat Cheese Foam</i>	€ 20,00
Paccheri di Gragnano all'Astice <i>"Gragnano" Paccheri with Lobster</i>	€ 22,00
Spaghetti Vongole e Bottarga di Muggine <i>Spaghetti with Clams and Bottarga</i>	€ 19,00
Tortelli con Stracotto di Manzo , Spuma di Patate , Cardoncelli al Timo e Brodo di Miso ai Porcini <i>Tortelli Filled with beef Stew Potato Foam Cardoncelli Mushrooms Spiced with Tyme and Miso Broth with Porcini Mushrooms</i>	€ 18,00
Gnudi di Ricotta e Spinaci Glassati al Burro di Malga e Salvia con Doppia Consistenza di Parmigiano Reggiano 36 Mesi <i>Ricotta Cheese and Spinach, Mountain Gnudi and Sage Butter with Cream and Wafer of Parmesan Cheese</i>	€ 16,00
Pappardelle di Castagne con Cinghiale alla Cannella e Crema di Topinambur <i>Cestnuts Pappardelle with Boar Spiced with Cinnamon and Topinambur Cream</i>	€ 17,00

In assenza di reperibilità di alimenti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Some products could be frozen when the fresh are not available**



I Secondi
Main Courses

Trancio di Pescato del Giorno con Cime di Rapa , Aglio Dolce e Salsa allo Scoglio <i>Slice of The Day's Catch with Turnip Tops, sweet Garlic and Sea Food Sauce</i>	€ 28,00
Tataki di Tonno con Pesto di Pomodorini Confit e Melanzane alla Mentuccia <i>Tataki Tuna Fish with Tomatoes and Eggplant Mint</i>	€ 26,00
Guancia di Manzo Brasato al Chianti con Crema di Sedano Rapa e Giardinetto Autunnale <i>Chianti Braised Beef Cheek with Celery Cream and Mixed Vegetables</i>	€ 24,00
Tagliata di Vitellone con Cardoncelli ,Crema di Cicoria e Patate <i>Veal Sliced Steak with Cardoncelli Mushrooms, Cicory and Potatoes Cream</i>	€ 26,00
Anatra Marinata al Caffè e Miele di Acacia Glassata al Porto, Fichi Secchi di Carmignano e Scalogno <i>Marinated Duck With Coffee and Honey Glazed with Porto Wine, Dry Figs and Shallot</i>	€ 27,00

*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 could be frozen when the fresh is not available**



I due Grandi Classici

Fiorentina con Patate al Rosmarino Kg.1

T-bone Steak with Baked Potatoes

€ 60,00

Pescato del Giorno

(Isolana, alla Griglia, Bollito)

Fish of the Day

(Isolana Style, Grilled and Boiled)

€ 7,00 (Etto)



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 *Massimiliano Catizzone* 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 Massimiliano Catizzone 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

Massimiliano Catizzone

General Manager

Pasquale Stomeo

Restaurant Manager

Gaetano Patti