



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante **Locanda *in* San Francesco**

Caro Ospite, il Ristorante “Locanda in San Francesco” sente il dovere di accoglierTi nella piena tradizione gastronomica modenese. All’interno di questo ristorante hanno potuto gustare i piatti della cucina emiliana e modenese i personaggi più significativi del secolo scorso. Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Tazio Nuvolari, Ingrid Bergman, Anna Magnani e Roberto Rossellini oltre a tanti altri. Perché questo prestigioso locale a partire dal 1912 e fino al 2005 è stato la sede del Ristorante Fini gestito dal fondatore Telesforo e poi dal figlio Giorgio. Per onorare la loro storia gastronomica tutta legata ai prodotti del territorio abbiamo deciso di riproporre i piatti della tradizione così come per tanti secoli sono stati offerti. Speriamo di essere stati all’altezza dell’impegno che abbiamo assunto.

Dear Guests, the restaurant “Locanda in San Francesco” has the pleasure of inviting you to the real ancient gastronomic tradition of Modena. The most prominent figures of the last century such as Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Tazio Nuvolari, Ingrid Bergman, Anna Magnani and Roberto Rossellini have enjoyed the Emilian food right inside this restaurant. From 1912 until 2005 this prestigious ambiance was the headquarter of “Fini Restaurant” run by Telesforo Fini, his famous founder; and afterwards by his son Giorgio. In order to honor their gastronomic heritage, we aim to re-introduce the traditional dishes as they have been served through many centuries.

We hope to meet your expectations.



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante
Locanda in San Francesco

ANTIPASTI STARTERS

Selezione di salumi con piccola giardiniera di verdure e gnocco ingrassato

**Mortadella di Bonfatti PSF, Mariola del Podere Cadassa, Coppa di testa di Regnani,
Prosciutto crudo di Parma "Riserva rara" Bedogni minimo 30 mesi**

Mixed Cold Cuts with Pickled Vegetables and Gnocco with Bacon Bits

*Bonfatti Mortadella (Slow Food Product), Podere Cadassa Mariola Salami,
Regnani Coppa di Testa (Air-cured Pork Meat), Bedogni "Riserva Rara" Parma Raw
Ham aged 30 months*

**Tartare di persico spigola con mele verdi, estratto di sedano e zenzero,
citronette al lime e caviale di salmerino**

*Perch Tartare Sea Bass with Green Apples, Celery and Ginger Extract,
Lime Citronette and Char Caviar*

**Lenticchie beluga, anguilla affumicata caramellata all'Aceto Balsamico,
erba cipollina, dasbi e asparago di mare**

*Beluga Lentils, Smoked Eels caramelised with Balsamic Vinegar,
Chives, Dashi and Salicornia*

**Battuta di Wagyu allevato nei colli bolognesi, insalata di puntarelle, maionese
soffiata alla colatura di alici di Cetara e polvere di capperi disidratati**

*Wagyu Beef Tartare (Colli Bolognesi breeding), Puntarelle Salad,
Puffed Mayonnaise with Cetara Anchovy sauce and Dried Capers Powder*

**"Green" Medley di verdure primaverili scottate, accompagnate da
salsa di yogurt e lime**

*Steamed Spring Vegetables "Green" Medley served with
Lime and Yogurt Sauce*

**Uovo cotto a bassa temperatura con insalata di cicorino di campo
e pancetta croccante all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**
*Sous Vide cooked Egg with Wild Chicory Salad and Crispy Bacon drizzled
with Modena Traditional Balsamic Vinegar*



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante
Locanda *in* San Francesco

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

LA DECLINAZIONE DEL TORTELLINO - *TORTELLINI VARIATIONS:*

In brodo di capone - *In Capon Broth*

In crema di Parmigiano Reggiano - *With Parmesan Cheese Cream*

Timballino in crosta semi dolce - *Small Timbale in semi-sweet Crust*

**Risotto con asparagi al dragoncello, funghi galletti e crumble salato
di arachidi e Parmigiano Reggiano**

*Asparagus Risotto with Tarragon, Chanterelles, Salted Peanut,
Parmesan Cheese and Crumble*

Tagliatelle al ragù di Marta

Handmade Tagliatelle with Ragù Meat Sauce

**Passatelli asciutti con ragù di triglie dell'Adriatico allo zafferano
e pistacchi di Bronte**

*Passatelli with Adriatic Sea Red Mullet Ragù, saffron
and Bronte Pistachio Nuts*

**Timballo di tagliolini con cuori di carciofo alla menta e maggiorana,
fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato**

*Tagliolini Timbale with Artichoke Hearts, Mint, Marjoram,
Parmesan Cheese Fondue and refined Black Truffle*

Tortellone ripieno di ricotta e spinaci con ragù di pancetta stagionata

*Tortellone stuffed with Ricotta Cheese and Spinach,
served with a seasoned Bacon Ragù*



★ ★ ★ ★ ★ L

Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante

Locanda *in* San Francesco

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

CARRELLO DEI BOLLITI *

Cotechino, lingua, Cappello del Prete, cappone, testina, manzo
serviti con purè di patate, mostarde e salsa verde

BOILED MEAT SELECTION *

*Cotechino, Beef Tongue, Beef Chuck, Capon, Calf's Head, Beef
served with Mashed Potatoes, Mostarda and Green Sauce*

GRAN FRITTO DI VERDURE *

Salvia, fiori di zucca, cipolla, zucchine, cavolfiore, mela, crema,
crocchette di riso

FRIED VEGETABLES *

*Sage, Courgette Flowers, Onion, Zucchini, Cauliflower, Apple, Cream,
Rice Croquette*

Coscia d'anatra disossata marinata al Lambrusco,
composta di amarene brusche di Vignola, con purè di topinambur,
le sue chips e bietole saltate

*Deboned Duck Thigh marinated with Lambrusco Wine,
Vignola Sour Cherries Compote, Topinambur Purée, Topinambur Chips
and sauté Chards*

Ricordo di un filetto di manzo alla Wellington con salsa Duxelles,
pere caramellate alla saba, mousse di fegato grasso e punte di spinaci saltate

*Memory of a Wellington Style Beef Tenderloin with Duxelles Sauce,
Pears caramelised with Saba Syrup, Liver Mousse and sauté Spinach Tops*

Filetto di manzo all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
con patatine novelle arrosto e punte di spinacini saltate

*Beef Tenderloin with Modena Traditional Balsamic Vinegar,
roasted New Potatoes and sauté Spinach Tops*

* Disponibile il Sabato e la Domenica. Gli altri giorni su prenotazione.

* Always available on Saturdays and Sundays. On the other days it is available only on reservation.



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante

Locanda *in* San Francesco

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Coniglio disossato in porchetta al profumo di finocchietto con macco di fave e cicorieta saltata con aglio, olio e peperoncino

Deboned Rabbit rolled Porchetta Style with Wild Fennel, Fava Beans Purée and Wild Chicory sauté with Garlic, Oil and Chili Pepper

Guazzetto di calamari in Zimino al vino rosso, pomodoro e spinacini con crostone di pane all'olio extravergine di oliva

Calamari stewed with Red Wine, Tomato and Baby Spinach, served with Bread Crouton grilled in Extra-Virgin Olive Oil

Filetto di rana pescatrice in panuria croccante alle erbe con crema di melanzane al timo e cipolle agrodolci al finocchietto e alloro

Monkfish Fillet in crunchy Panure with Eggplant Cream, Thyme, Sweet and Sour Onions, Wild Fennel and Bay Leaves

CARRELLO DEI FORMAGGI *CHEESE SELECTION*

**Tre stagionature di Parmigiano Reggiano (24-36-60)
con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

*Parmesan Cheese with three different types of aging (24-36-60)
with Modena Traditional Balsamic Vinegar*



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante
Locanda *in* San Francesco

CARRELLO DEI DOLCI *DESSERT SELECTION*

**I dolci al carrello della nostra tradizione secondo i frutti della stagione
con la fantasia dello Chef**

*Our Traditional Desserts are made with Seasonal Food and according
to our Chef's Fantasy*



★ ★ ★ ★ L

Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante
Locanda *in* San Francesco

SEMPRE DISPONIBILI *ALWAYS AVAILABLE*

Antipasto Rua Frati:

con burratina, carciofini artigianali, pane caldo, burro artigianale e acciughe

Rua Frati Starters:

Burrata with Artichokes in Oil, Hot Bread, Butter and Anchovies

Pasta pomodoro e basilico

Pasta with Tomato and Basil

Cotoletta con patatine fritte

Schnitzel with French Fries



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante Locanda in San Francesco



CHI E' MARTA PULINI

Lo chef Marta Pulini presenta uno straordinario ed irripetibile percorso gastronomico a livello nazionale ed internazionale. Nel 1983 apre il suo primo ristorante "La Brasserie" nel centro storico di Modena, dove ha proposto una cucina innovativa pur nel rispetto dei gusti della tradizione modenese.

Ristorante diventato un cult anche per l'ambiente e l'accoglienza.

Si trasferisce poi in America e diviene Executive Chef nel 1989 del ristorante "Bice" di New York.

Cura poi l'apertura di "Bice Parigi" nel 1990 e di "Bice Chicago" nel 1991. Successivamente, sempre a New York, si occupa dell'apertura di "Mad 61" un ristorante di successo e di nuova concezione all'interno del grande magazzino Barney's, divenendo poi Executive Chef e Corporate Chef di "Tuscan Square", "Coco Pazzo" e "Centolire", locali saliti in breve tempo ai vertici dell'alta ristorazione americana.

In America emerge anche per essere una delle più esperte insegnanti di eno-gastronomia italiana.

Ha tenuto corsi presso il prestigioso Culinary Institute of America, la famosa scuola "De Gustibus" all'interno del grande magazzino "Macy's NY" e presso la rinomata "James Beard Foundation" di New York.

Nel 1999 Marta Pulini riceve il titolo di miglior "chef al femminile" dell'anno dalla guida "Veronelli America".

Sempre in America organizza catering prestigiosi presso le residenze di tanti personaggi famosi, da Robert De Niro, a Steve Martin, a Isabella Rossellini, a Dolce & Gabbana, a Ralph Lauren, a Julien Shnabel e Armani.

Rientrata in Italia fonda BibenduM Catering, società che opera nel settore dell'alta ristorazione in tutta Italia e all'estero... , come ad esempio il Ristorante di CASA ITALIA durante le Olimpiadi di Londra del 2012.

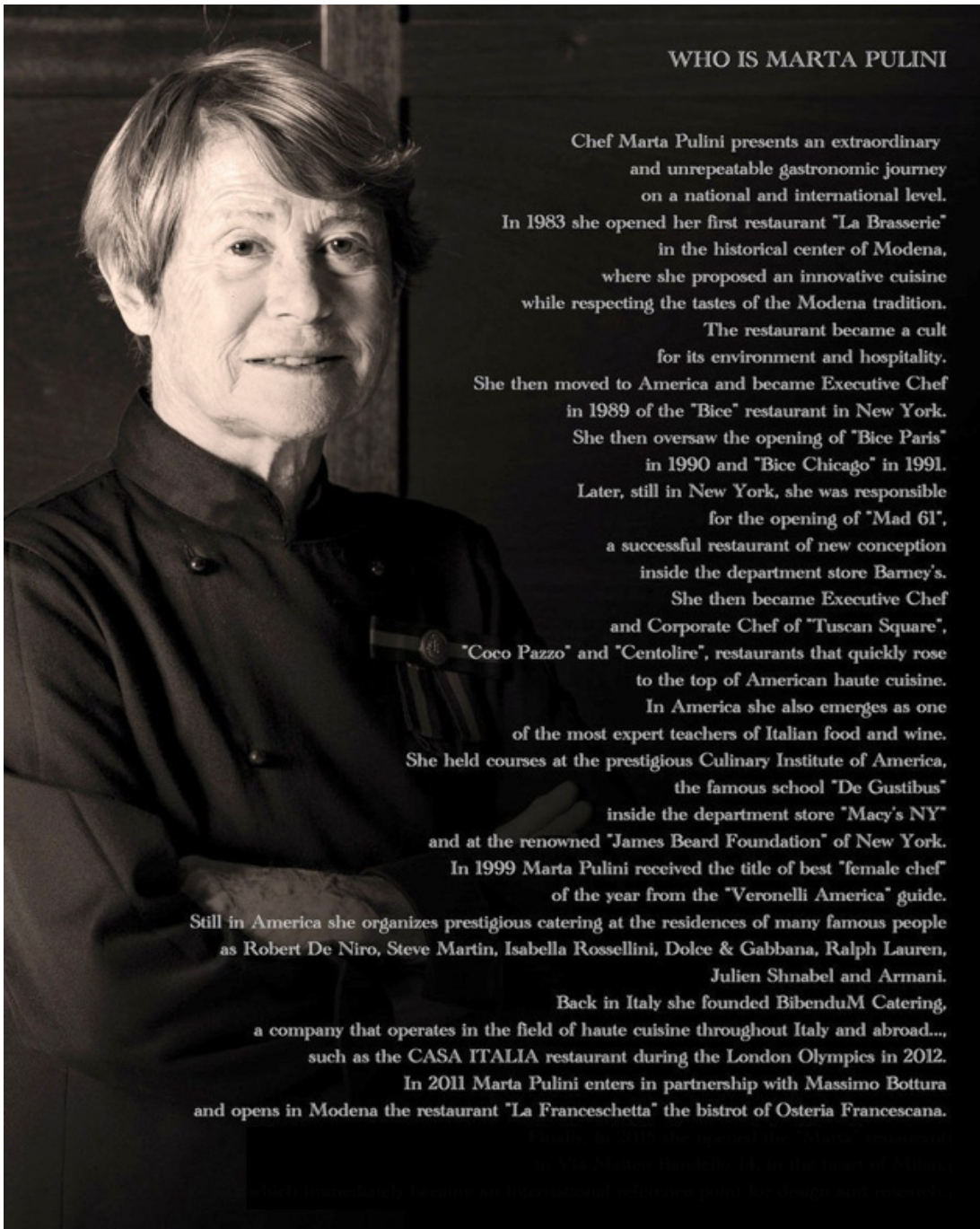
Nel 2011 Marta Pulini entra in società con Massimo Bottura e apre a Modena il Ristorante "La Franceschetta" la sorella piccola dell' Osteria Francescana.



Locanda

in SAN FRANCISCO

Ristorante Locanda *in* San Francisco



WHO IS MARTA PULINI

Chef Marta Pulini presents an extraordinary and unrepeatable gastronomic journey on a national and international level.

In 1983 she opened her first restaurant "La Brasserie" in the historical center of Modena, where she proposed an innovative cuisine while respecting the tastes of the Modena tradition.

The restaurant became a cult for its environment and hospitality.

She then moved to America and became Executive Chef in 1989 of the "Bice" restaurant in New York.

She then oversaw the opening of "Bice Paris" in 1990 and "Bice Chicago" in 1991.

Later, still in New York, she was responsible for the opening of "Mad 61", a successful restaurant of new conception inside the department store Barney's.

She then became Executive Chef and Corporate Chef of "Tuscan Square", "Coco Pazzo" and "Centolire", restaurants that quickly rose to the top of American haute cuisine.

In America she also emerges as one of the most expert teachers of Italian food and wine. She held courses at the prestigious Culinary Institute of America,

the famous school "De Gustibus" inside the department store "Macy's NY" and at the renowned "James Beard Foundation" of New York.

In 1999 Marta Pulini received the title of best "female chef" of the year from the "Veronelli America" guide.

Still in America she organizes prestigious catering at the residences of many famous people as Robert De Niro, Steve Martin, Isabella Rossellini, Dolce & Gabbana, Ralph Lauren, Julien Shnabel and Armani.

Back in Italy she founded BibenduM Catering, a company that operates in the field of haute cuisine throughout Italy and abroad..., such as the CASA ITALIA restaurant during the London Olympics in 2012.

In 2011 Marta Pulini enters in partnership with Massimo Bottura and opens in Modena the restaurant "La Franceschetta" the bistrot of Osteria Francescana.