



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.



Ristorante
Locanda in San Francesco

IL MENU DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL MENU

ANTIPASTI *STARTERS*

- Selezione di salumi con giardiniera di verdure e gnocco ingrassato**
Prosciutto Crudo Salumificio Bedoni stagionato 30 mesi, Mariola Podere Cadassa,
Mortadella Salumificio Bedoni, Coppa di testa Salumificio Regnani) € 23,00
*Cold Cuts Selection with pickled Vegetables and Gnocco with Bacon Bits:
Raw Ham aged 30 months, Podere Cadassa Mariola, Mortadella,
Salumificio Regnani Coppa di testa (pork sausage)*
- Culatello di Zibello con pere caramellate alla saba** € 23,00
Zibello Culatello with Pears caramelized with Saba
- Battuta di Wagyu allevato nei colli bolognesi, Caesar salad con crostini
di pane tostato, chips di Parmigiano Reggiano e spuma di salsa Caesar** € 25,00
*Wagyu Beef Tartare (Colli Bolognesi breeding), Caesar Salad with crispy mini
Bread Croutons, Parmesan Cheese Chips and Caesar Mousse*
- Insalatina di ortaggi autunnali, melograno, semi di girasole
e scaglie di pecorino di Fossa** € 20,00
*Mini Salad with Autumn Vegetables, Pomegranate, Sunflower Seeds
and Fossa Pecorino Cheese Chips*
- “Rua Frati” con burratina fresca, sott’oli e filetti di acciughe del Cantabrico**
Rua Frati Starter: Fresh Burrata with pickled Vegetables and € 22,00
Cantabrian Sea Anchovies
- Battuta di salmone dei mari del nord marinato alle erbe, scarola riccia,
agrumi a vivo e spuma di basilico** € 23,00
*North Sea Salmon Tartare marinated with Herbs, curly Endive, Citrus
Fruits and Basil Foam*



Ristorante
Locanda *in* San Francesco

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

LA DECLINAZIONE DEL TORTELLINO - *TORTELLINI VARIATIONS:*

In crema di Parmigiano Reggiano - *With Parmesan Cheese Cream* € 25,00

In brodo di cappone - *In Capon Broth* € 25,00

Tagliatelle al ragù € 22,00
Tagliatelle with Meat Ragout

Tortelloni di ricotta e spinaci al burro € 23,00
Ricotta Cheese and Spinach stuffed Tortelloni with Butters

Lasagne verdi tradizionali alla Bolognese € 23,00
Traditional Bologna style green Lasagna

Gnocchetti con vongole veraci e fiore di broccolo € 23,00
Gnocchetti with Clams and Broccoli Flower



Ristorante Locanda *in* San Francesco

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

CARRELLO DEI BOLLITI *

cotechino, cappello del prete, lingue, cappone, stinco di maiale, testina,
manzo con purè di patate, mostarde artigianali, salsa verde e salsa modenese € 45,00

*BOILED MEAT SELECTION **

*Cotechino, Beef Chuck, Beef Tongue, Capon, Pork Hock, Calf Head
served with mashed Potatoes, Mostarda and green sauce*

Ganassino di maiale con schiacciata di sedano rapa e lenticchie di Castelluccio € 28,00
Pork Cheek with Schiacciata, Celery and Castelluccio Lentils

GRAN FRITTO **

salvia, fiori di zucca, cipolla, zucchine, cavolfiore, mele, crema, crocchette di riso € 25,00

*GRAN FRITTO: ***

*Sage, Pumpkin Flowers, Onions, Zucchini, Cauliflower, Apple, Cream
and Rice Croquette*

Filetto di manzo all'aceto balsamico servito con patatine novelle al forno
e punte di spinaci saltate € 33,00
*Beef Tenderloin drizzled with Balsamic Vinegar and served with roasted
new Potatoes and Spinach Tops*

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di topinambur, cuore di cavolo
nero stufato e scaglie di tartufo nero € 22,00
*Souse Vide Egg, Jerusalem Artichoke, Stewed Black Cauliflower
and Black Truffle Chips*

Trancio di branzino al forno su crema di finocchio e verdurine
di stagione scottate € 33,00
Baked Seabass Slice with Fennel Cream and sautéed Vegetables in Season

* (solo sabato e domenica o su prenotazione per un minimo di 8 pax.) * (only on Saturdays and Sundays or upon request for a minimum of 8 persons)

** (solo sabato e domenica) ** (only on Saturdays and Sundays)



Ristorante
Locanda *in* San Francesco

CARRELLO DEI DOLCI *DESSERT SELECTION*

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

Our traditional desserts are made with in season fruit and according to our chef's fantasy

€ 12,00

Coperto (a persona)

Cover charge (per person)

€ 8,00



Nei nostri prodotti possono esserci “Allergeni alimentari”
cioè ingredienti che, solo ad individui allergici,
potrebbero dare problemi di salute.

Se avete allergie o intolleranze potete segnalarle al nostro Personale.

Our products may contain “Food Allergens”.

*Some ingredients can cause severe reactions to individuals with allergy
problems and may even be life-threatening.*

Please ask our staff for more information.

