



**Locanda**

*in* SAN FRANCESCO

## **Ristorante** **Locanda *in* San Francesco**

Caro Ospite, il Ristorante “Locanda in San Francesco” sente il dovere di accoglierLa 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 all’altezza dell’impegno che abbiamo assunto.

*Dear Guest, 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 location 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**

**IL MENU DELLA TRADIZIONE**

***TRADITIONAL MENU***

**ANTIPASTI    *STARTERS***

- Selezione di salumi con giardiniera di verdure e gnocco ingrassato**  
Prosciutto Crudo Salumificio Leonardi stagionato 36 mesi, Salame Nostrano  
Salumificio Leonardi, Mortadella, Coppa di testa  
*Cold Cuts Selection with pickled Vegetables and Gnocco with Bacon Bits:  
Salumificio Leonardi Raw Ham aged 36 months, Salumificio Leonardi  
local Salami, Mortadella, Coppa di Testa (Pork Sausage)* € 23,00
- Culatello di Zibello con pere caramellate alla saba**  
*Zibello Culatello with Saba caramelized Pears* € 23,00
- Battuta di Wagyu allevato nei colli bolognesi, Caesar salad con crostini  
di pane tostato e chips di Parmigiano Reggiano**  
*Wagyu Beef Tartare (Colli Bolognesi breeding), Caesar Salad with crispy mini  
Bread Croutons and Parmesan Cheese Chips* € 25,00
- Insalatina di ortaggi autunnali, melograno, semi di girasole  
e scaglie di pecorino di Fossa**  
*Mini Salad with Autumn Vegetables, Pomegranate, Sunflower Seeds  
and Fossa Pecorino Cheese Chips* € 20,00
- “Rua Frati” con burratina fresca, sott’oli e filetti di acciughe del Cantabrico**  
*Rua Frati Starter: Fresh Burrata with pickled Vegetables and  
Cantabrian Sea Anchovies* € 22,00
- Battuta di salmone dei mari del nord marinato alle erbe, scarola riccia,  
agrumi a vivo e spuma di basilico**  
*North Sea Salmon Tartare marinated with Herbs, curly Endive, Citrus  
Fruits and Basil Foam* € 23,00



★ ★ ★ ★ L

**Locanda**

*in* SAN FRANCESCO

**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 tradizionale di carne**

*Tagliatelle with traditional Meat Ragout*

€ 22,00

**Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia**

*Ricotta Cheese and Spinach stuffed Tortelloni with Butter and Sage*

€ 23,00

**Lasagne verdi tradizionali alla Bolognese**

*Traditional Bologna style green Lasagna*

€ 23,00

**Gnocchetti con vongole veraci e fiore di broccolo**

*Gnocchetti with Clams and Broccoli Flower*

€ 23,00



★ ★ ★ ★ L

**Locanda**

*in* SAN FRANCESCO

**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 verdure  
di stagione scottate € 33,00  
*Baked Seabass Slice with Fennel Cream and sautéed Vegetables in Season*

---

\* (solo venerdì a cena, sabato pranzo e cena, domenica a pranzo)

*(only on Friday at dinner, Saturday at lunch and dinner, Sunday at lunch)*

\*\* (solo venerdì a cena, sabato pranzo e cena, domenica a pranzo)

*(only on Friday at dinner, Saturday at lunch and dinner, Sunday at lunch)*



**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 fantasia dello Chef**

*Our traditional desserts are made with in season fruit according to  
our chef fantasy*

**€ 12,00**

**Coperto (a persona)**

*Cover charge (per person)*

**€ 8,00**



★ ★ ★ ★ ★ L

**Locanda**

*in* SAN FRANCESCO

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.*



GLUTEN



SESAME



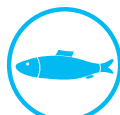
NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE