



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.



★ ★ ★ ★ L

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 e Coppa di testa € 23,00
*Cold Cuts Selection with pickled Vegetables and Gnocco with Bacon Bits:
Salumificio Leonardi Raw Ham aged 36 months, Salumificio Leonardi
local Salami, Mortadella and Coppa di Testa (Pork Sausage)*
- Culatello di Zibello con pere caramellate alla saba** € 23,00
Zibello Culatello with Saba caramelized Pears
- Tartare di Wagyu allevato nei colli bolognesi, Caesar salad con crostini
di pane tostato e chips di Parmigiano Reggiano** € 25,00
*Wagyu Beef Tartare (Colli Bolognesi breeding), Caesar Salad with crispy mini
Bread Croutons and Parmesan Cheese Chips*
- Insalatina di baby spinaci e frutti dell'orto con croccante di semi e cubetti
di cacio del Montecusna** € 20,00
*Mini Salad with Baby Spinach and Vegetables in season with Seed Brittle
and Cheese Cubes*
- “Rua Frati” con burratina fresca, sott’oli e filetti di acciughe del Cantabrico** € 22,00
*Rua Frati Starter: Fresh Burrata with pickled Vegetables and
Cantabrian Sea Anchovies*
- Battuta di salmone Gravlax del Mare del Nord con rucola, agrumi a vivo e
vinaigrette all’aneto** € 23,00
Graved Salmon Tartare with Rocket, fresh Citrus Fruit and Dill Vinaigrette



★ ★ ★ ★ 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 € 22,00
Tagliatelle with traditional Meat Ragout

**Tortelloni di ricotta e spinaci con salsa ai tre pomodori e Parmigiano
Reggiano 36 mesi** € 23,00
*Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach with three different Tomatoes
Sauce and Parmesan Cheese aged 36 Months*

Rosette gratinate con zucchine, provola e pesto di basilico fresco € 23,00
Pasta Roses au gratin with Zucchini, Provola Cheese and fresh Basil Pesto

Spaghetti ai gamberi rossi di Sicilia € 26,00
Spaghetti with Sicilian Red Prawns



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante

Locanda *in* San Francesco

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Coscette di pollo romagnolo laccate al miele con carciofi trifolati al profumo di menta	€ 30,00
<i>Honey glazed Romagna Chicken Drumsticks with Artichokes cooked in Olive Oil, Parsley, Mint and Garlic</i>	
Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena servito con patatine novelle al forno e punte di spinaci saltate	€ 33,00
<i>Beef Tenderloin drizzled with Modena Balsamic Vinegar and served with roasted new Potatoes and Spinach Tops</i>	
Tagliata Reale di Bianca Modenese con verdure alla griglia	€ 30,00
<i>Bianca Modenese Royal sliced Steak with grilled Vegetables</i>	
Uovo cotto a bassa temperatura con crema di asparago e croccante al porro	€ 22,00
<i>Sous-Vide Egg with Asparagus Cream and crispy Leek</i>	
Filetto di branzino pescato all'amo cotto al forno con verdure scottate	€ 33,00
<i>Baked Wild Salmon with stir-fried Vegetables</i>	



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



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