



★ ★ ★ ★ 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  
*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)* € 23,00
- Culatello di Zibello con pere caramellate alla saba**  
*Zibello Culatello with Saba caramelized Pears* € 23,00
- Battuta di Fassona piemontese, Caesar salad con crostini di pane tostato  
e chips di Parmigiano Reggiano**  
*Fassona Beef Tartare, Caesar Salad with crispy mini Bread Croutons and*  
*Parmesan Cheese Chips* € 25,00
- Uovo cotto a bassa temperatura, insalata riccia e guanciaie croccante**  
*Sous-vide Egg on curly Salad and crispy Pork Cheek Cubes* € 22,00
- Insalata di baby spinaci con mela verde, mandorle tostate, menta e feta**  
*Baby Spinach Salad with green Apple, toasted Almond and fresh Goat's Cheese* € 20,00
- Carpaccio di dentice reale, polpa di melanzane arrostiti e bacche rosse**  
*Real Snapper Carpaccio with roasted Aubergines heart and red Berries* € 23,00



**Locanda**

*in* SAN FRANCESCO

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

**PRIMI PIATTI    *FIRST COURSES***

<b>Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano</b> <i>Tortellini With Parmesan Cheese Cream</i>	€ 25,00
<b>Tortellini in brodo di cappone</b> <i>Tortellini in Capon Broth</i>	€ 25,00
<b>Tagliatelle al ragù</b> <i>Tagliatella with Ragout</i>	€ 23,00
<b>Tortelloni alle erbe di campo con burro e salvia</b> <i>Herbs stuffed Tortelloni with butter and sage</i>	€ 23,00
<b>Passatelli asciutti con filangé di calamari, vongole veraci e vellutata di piselli Mezza Rama</b> <i>Dry Passatelli with Filangé of Squids, Clams and pureed Peas Soup</i>	€ 23,00
<b>Spaghetti ai gamberi rossi di Sicilia</b> <i>Spaghetti with Sicilian Red Prawns</i>	€ 26,00



**Locanda**

*in* SAN FRANCESCO

**Ristorante**

**Locanda *in* San Francesco**

**SECONDI PIATTI    *SECOND COURSES***

- Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico, punte di spinaci e invidia**  
*Beef Tenderloin drizzled with Balsamic Vinegar and served with Spinach  
Tops and Endive* € 33,00
- Maialino ai ferri con battuto di erbe aromatiche e composta ai tre pomodori**  
*Grilled Piglet with Herbs and three Tomatoes Compote* € 30,00
- Guancia di vitello alle amarene bruschette di Vignola con purè di topinambur**  
*Calf Cheek with sour black Cherry and Jerusalem Artichoke Purée* € 30,00
- Filetto di branzino al gratin con patate saltate**  
*Sea Bass Fillet au gratin with sauteed Potatoes* € 33,00
- Guazzetto di cozze ripiene, mini croûtons e gamberi rosa**  
*Stuffed Mussels and pink Prawns Stew with mini Croûtons* € 30,00