



**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 del Salumificio Leonardi stagionato 36 mesi, Salame nostrano del Salumificio Leonardi, Mortadella e Coppa DOP  
*Cold Cuts Selection with pickled Vegetables and Gnocco with Bacon Bits: Salumificio Leonardi Raw Ham aged 36 months, Salumificio Leonardi local Salami, Mortadella and cured Pork Neck* € 24,00
- Culatello di Zibello con pere glassate alla saba**  
*Zibello Culatello with Saba glazed Pears* € 25,00
- Tartare 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
- Insalata di stagione con datterini color, acciughe del Cantabrico e olive taggiasche**  
*Season Salad with colorful Datterini Tomatoes, Cantabrian Sea Anchovies and Cailletier Olives* € 20,00
- Vellutata di fave con bacche di pepe rosa e crostini di pane nero**  
*Fava Beans pureed Soup with pink Peppercorns and mini black Bread Croutons* € 23,00
- Noodles di zucchine con caprino fresco e gamberi bianchi al vapore**  
*Zucchini Noodles with fresh Goat Cheese and steamed Prawns* € 25,00
- Julienne di seppie con crema di piselli**  
*Cuttlefish Julienne with Peas* € 25,00



★ ★ ★ ★ L

**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>Cannelloni mignon di ricotta e pesto di basilico</b> <i>Mini Cannelloni stuffed with Ricotta Cheese and Basil Pesto</i>	€ 23,00
<b>Tortelloni alle erbe di campo saltati al burro salato e salvia</b> <i>Tortelloni with wild Herbs sautéed with Salt Butter and Sage</i>	€ 23,00
<b>Tagliatelle al ragù tradizionale</b> <i>Tagliatelle with traditional Meat Sauce</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***

<b>Filetto di Manzo con riduzione di Aceto Balsamico di Modena Dop e chop di verdure arrosto</b> <i>Beef Tenderloin with Modena balsamic Vinegar Glaze and Vegetable Chop Suey</i>	€ 35,00
<b>Guancia di maiale con salsa di amarene bruschette di Vignola e indivia belga alla mugnaia</b> <i>Pork Cheek with Vignola sour black Cherry Sauce and Endives Meuniere</i>	€ 33,00
<b>Hamburger di Wagyu 150 gr. , patate crisper e salsa Rubra</b> <i>150 gr. Wagyu Hamburger, Crisper Potatoes and red Sauce</i>	€ 35,00
<b>Carpaccio di petto di faraona, spinaci baby e mirtilli rossi con salsa allo yogurt greco</b> <i>Guinea Fowl Breast Carpaccio with baby Spinaches and Blueberries</i>	€ 33,00
<b>Trancio di Dentice in guazzetto</b> <i>Stewed Snapper Fillet</i>	€ 35,00



★ ★ ★ ★ L

**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*

€ 14,00

**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



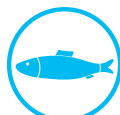
NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE