



Ristorante **Locanda in San Francesco**

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 Coppa POD € 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
- Vellutata di topinambur con crostini di polenta**
Jerusalem Artichoke pureed Soup with crispy Polenta Cubes € 23,00
- Insalata invernale di spinacini, julienne di finocchi, formaggio di Fossa, gherigli di noci e acini d'uva**
Winter Salad with baby Spinach, julienned Fennel, Fossa Cheese, Walnut Kernels and Grapes € 20,00
- Polpo croccante con crema di patate al rosmarino**
Crispy Octopus with Rosemary Potato Cream € 25,00
- Gamberi bianchi scottati all'olio EVO con cuore di cavolo rosso e ventaglio di avocado**
Seared white Prawns with extra virgin Olive Oil, red Cabbage Heart and Sliced Avocado Fan € 25,00



Ristorante
Locanda *in* San Francesco

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano <i>Tortellini With Parmesan Cheese Cream</i>	€ 25,00
Tortellini in brodo di cappone <i>Tortellini in Capon Broth</i>	€ 25,00
Lasagne verdi tradizionali alla Bolognese <i>Traditional Bologna Style green Lasagna</i>	€ 23,00
Tortelloni di zucca al burro e salvia con crumble di amaretti <i>Pumpkin stuffed Tortelloni with Butter, Sage and Amaretto Biscuits Crumble</i>	€ 23,00
Gnocchetti di patate violette in crema di gorgonzola e guanciale rustico <i>Purple Potato Gnocchi in a creamy Gorgonzola Sauce with rustic cured Pork Cheek</i>	€ 23,00
Spaghetti ai gamberi rossi di Sicilia <i>Spaghetti with Sicilian red Prawns</i>	€ 26,00



Ristorante
Locanda in San Francesco

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

CARRELLO DEI BOLLITI * Cotechino, cappello del prete, lingua, cappone, testina, polpettone, cappelletti con purè di patate, salsa verde, salsa rossa modenese, mostarda di Cremona, spinaci, carote e finocchi
BOILED MEAT SELECTION * Cotechino, Beef Chuck, Beef Tongue, Capon, Pork Meatloaf, Calf Head served with mashed Potatoes, green Sauce, Modena red Sauce, Cremona Mostarda, Spinaches, Carrots and Fennel

€ 45,00

Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e punte di spinaci saltate
Beef Tenderloin drizzled with Modena traditional balsamic Vinegar with sauteed Spinach Tops

€ 35,00

Hamburger di Wagyu 150 gr. con o senza cipolla rossa caramellata, crema al tartufo, insalata, pomodoro e caciotta Montecusna fondente. Salse classiche e patate crisper
150 gr. Wagyu Hamburger with or without caramelized red Onion, Truffle Cream, Lettuce, Tomatoes, melted Montecusna Caciotta Cheese. Crisper Potatoes with Dressing on the side

€ 35,00

Guancia di Manzo alle amarene brusche di Vignola e purè di sedano rapa
Beef Cheek with Vignola Sour Cherries and Celeriac Purée

€ 33,00

Trancio di branzino in crosta aromatica con scarola stufata, capperi e olive
Sea Bass Fillet in an aromatic Herb Crust, served with braised Escarole, Capers and Olives

€ 35,00

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

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