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 cosi 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

ANTIPASTI *STARTERS*

Selezione di salumi con giardiniera di verdure e gnocco ingrassato € 24,00
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

Culatello di Zibello con pere glassate alla saba € 25,00
Zibello Culatello with Saba glazed Pears

Tartare di Fassona piemontese, Caesar salad con crostini di pane tostato e chips di Parmigiano Reggiano € 25,00
Fassona Beef Tartare, Caesar Salad with crispy mini-Bread Croutons and Parmesan Cheese Chips

Vellutata di topinambur con crostini di polenta € 23,00
Jerusalem Artichoke pureed Soup with crispy Polenta Cubes

Insalata invernale di spinacini, julienne di finocchi, formaggio di Fossa, gherigli di noci e acini d'uva € 20,00
Winter Salad with baby Spinach, julienned Fennel, Fossa Cheese, Walnut Kernels and Grapes

Polpo croccante con crema di patate al rosmarino € 25,00
Crispy Octopus with Rosemary Potato Cream

Gamberi bianchi scottati all'olio EVO con cuore di cavolo rosso e ventaglio di avocado € 25,00
Seared white Prawns with extra virgin Olive Oil, red Cabbage Heart and Sliced Avocado Fan

Locanda
in San Francesco

Ristorante
Locanda *in* San Francesco

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

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

Locanda
in San Francesco

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 — **€ 45,00**
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

Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e punte di spinaci saltate — **€ 35,00**
Beef Tenderloin drizzled with Modena traditional balsamic Vinegar with sauteed Spinach Tops

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 — **€ 35,00**
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

Guancia di Manzo alle amarene brusche di Vignola e purè di sedano rapa — **€ 33,00**
Beef Cheek with Vignola Sour Cherries and Celeriac Purée

Trancio di branzino in crosta aromatica con scarola stufata, capperi e olive — **€ 35,00**
Sea Bass Fillet in an aromatic Herb Crust, served with braised Escarole, Capers and Olives

* **(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)***

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.

