



Le Entrate

Starters

Tartare di Manzo con Mimosa di Tuorlo d'uovo, senape rustica al miele e perle di Tartufo 3-10 € 24
Beef Tartare with Fried Egg Yolk, Honey Mustard and Truffle Flakes

Zuppetta di Moscardini su letto di Salsa di Polenta, Cime di Rapa e Crostini 0-4-7-14-1 € 22
Octopus Soup on Polenta Sauce, Turnip Tops and Toasted Bread

Panzanella di Verdure con Carpaccio di Angus 0-1 € 20
Tuscan Panzanella Bread Salad with vegetables and Angus Beef Carpaccio

Uovo Croccante accompagnato da Nido di Porri fritti e crema di Castel Magno 1-3-7 € 18
Crispy Egg accompanied by Fried Leek and Castel Magno cream

*In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto**
In case of food intolerances and allergies, the restaurant is equipped with an allergen list for every single dish



I Primi

First Courses

Risotto Cacio e Pepe con cuore di quenelle di Tartare di Gambero di Mazara del Vallo e Lime € 24
Cacio e Pepe Risotto with Red Mazara del Vallo Shrimp Tartare quenelle and Lime 2-7

Cappellacci ripieni di Pecorino e Pere con Scaglie di Tartufo Nero 1-3-7 € 26
Cappellacci Pasta stuffed with Pecorino Cheese and Pears with Truffle Flakes

Pappardelle fatte in casa con Ragù al Cinghiale 1-3 € 25
Homemade Pappardelle Pasta with Wild Boar Ragù

Pici fatti in casa con Stufato di Maialino, Cavolo Nero e scaglie di Pecorino (Buccia nera) 1-7 € 24
Homemade Pici Pasta with Pork Stew, Black Cabbage and Pecorino Cheese (Buccia Nera)

Paccheri di mare con pescato cotto a bassa temperatura 1-3-4-14 € 23
(Branzino, Salmone, Moscardini, Calamari, Ombrina)
Paccheri Pasta with Seafood cooked at low Temperature (Sea Bass, Salmon, Octopus, Squid, Croaker)

*In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto**
In case of food intolerances and allergies, the restaurant is equipped with an allergen list for every single dish



I Secondi *Main Courses*

Filetto di Manzo, terra di porcini in doppia consistenza e scalogno cotto a bassa temperatura € 29
Beef Fillet, porcini in double consistency and Shallot cooked at low temperature 1

Polpo alla griglia in Salsa Livornese con Maionese di Mare e Morbido di Patate 7-9-14 € 26
Grilled Octopus with Livornese style Sauce with Seafood Mayonnaise and Soft Potatoes

Salmone in Crosta di Patate, crema di Piselli e Porri alla Julienne 1-4 € 28
Potato crusted Salmon, Pea Cream and Julienned Leeks

Medaglione di Maialino in Crosta con Cipolla Caramellata e Melanzana al Timo 7-12 € 28
Crusted Pork Medallion with caramelized Onion and Thyme-flavoured Aubergine

*In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto**
In case of food intolerances and allergies, the restaurant is equipped with an allergen list for every single dish



I Desserts

Mezzasfera di Cremoso ai due Cioccolati e Pistacchio 1-3-7-8	€ 14
<i>Half a Sphere of two chocolate and Pistacchio cream</i>	
Cheesecake ai Frutti di Bosco 1-3-7	€ 12
<i>Cheesecake with Berries</i>	
Piramide di Semifreddo al Torroncino e Mandorle 3-7-8	€ 12
<i>Semifreddo Pyramid with Nougat and Almonds</i>	
Tiramisu con Spuma al Cacao e Lingue di Gatto 1-3-7	€ 12
<i>Tiramiù with Cocoa Foam and Biscuits</i>	

*In caso di intolleranze ed allergie alimentari, il ristorante è provvisto di lista allergeni di ogni singolo piatto**
In case of food intolerances and allergies, the restaurant is equipped with an allergen list for every single dish



Ristorante Francy

Un luogo per il piacere della tavola proposto con eleganza e in ambienti raffinati, lo abbiamo immaginato così il nostro ristorante Francy. Ci auguriamo che questa nostra magia si materializzi in luogo che diviene per voi "Casa", con una cucina curata e attenta ai dettagli, dove si coniugano la qualità dei cibi e la selezione di grandi vini, sapientemente presentati dal nostro Restaurant Manager. Ci siamo basati nella ricerca delle materie prime locali e di stagione su fornitori selezionati garanti della più alta qualità e freschezza dei prodotti.

L'executive chef Giuseppe Carillo e il Restaurant Manager vi accolgono per proporvi uno stile di cucina all'insegna del rinnovamento seppur conservando allo stesso tempo solide radici nella tradizione gastronomica locale e italiana. Una cucina del territorio in continua evoluzione grazie a nuove tecniche di cottura, ma sempre al servizio della tradizione e del gusto. Un'arte che nella fantasia e nella passione di chi lo interpreta trova le basi per occuparsi della felicità dei propri ospiti.

Francy-'s Restaurant

Francy's Restaurant is a place to enjoy elegantly refined pleasures, where attention to detail blends with the highest quality food and wine to create an unparalleled dining experience. On a constant quest for only the finest local and seasonal ingredients, from a carefully chosen range of specialist suppliers, Francy's Restaurant guarantees quality and freshness of the highest standards. Executive Chef Carillo Giuseppe and the Restaurant Manager invite you to discover an innovative interpretation of Tuscan's gastronomic tradition, where new techniques pay homage to the region's strong culinary roots.

Executive Chef
Giuseppe Carillo