

Fran Caffè Margherita

MENÙ

APRILE/MAGGIO 25



ANTIPASTI - APPETIZER

LA BRUSCHETTA CLASSICA | 6

Bruschetta with Olive Oil and tomatoes

SFORMATINI DI VERDURA IN FONDUTA | 12

Vegetable Flans in Cheese Fondue

CALAMARI E GAMBERI AL VAPORE CON QUINOA* | 16

Steamed Squid and Shrimp with Quinoa

ANTIPASTO DI MARE: IL TRIO DI ASSAGGI* | 17

Seafood Appetizer: the trio of tastings

TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE* | 16

Tuna tartare with guacamole

ANTIPASTO DI TERRA TOSCANO | 17

Tuscan Platter: A Selection of Cold Cuts and Cheeses

ZUPPE - FISH SOUP

IMPEPATA DI COZZE | 13

Steamed Mussels cooked with Pepper and white Wine

ZUPPA DI MARE | 23

SeaSoup

PRIMI - FIRST COURSE

PENNE ALLA POMAROLA | 11

Penne with Tomato Sauce

TORDELLI AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE | 13

Meat Ravioli with Bolognese sauce

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* | 16

Seafood Spaghetti

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA DI MARE* | 16

Seafood Carbonara Tagliolini

GNOCCHETTI DI PATATE AGLI SCAMPI* | 16

Potato Dumplings with Crabs Sauce

RISOTTO DEL PESCATORE ALLA MANIERA DELLA TRADIZIONE* | 18

Fisherman's Risotto: classic recipe with assorted seafood

MENU BAMBINI-KID'S MENU

PENNE ALLA POMAROLA | 8

Penne with Tomato Sauce

COTOLETTA BABY IMPANATA CON PATATE FRITTE | 11

Breaded Baby Cutlet with French Fries

BABY HAMBURGER CON PATATE FRITTE (MANZO 120 G) | 13

Baby Hamburger with French Fries (Beef 120g)

*I piatti possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine o abbattuta.

SECONDI – MAIN COURSES

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE | 14

Traditional Milanese Veal Cutlet with Potatoes

FRITTURA MISTA DI PESCE* | 17

(Totani, Gamberi, e Verdure croccanti)

Mixed fried fish (Squid, Shrimp, and Crispy Vegetables)

TAGLIATA DI TONNO FRESCO CON CIPOLLA IN AGRODOLCE | 19

Fresh Tuna Slices with Sweet and Sour Onions

BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA O ALL'ISOLANA | 19/23

Fresh Sea Bass Grilled or 'Isolana' Style"

GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA SU LETTO DI INSALATA* | 23

Grilled king prawns and scampi on a bed of salad

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA | 26

Grilled Beef Tenderloin

CONTORNI - SIDE DISHES

INSALATA VERDE O DI POMODORI | 5

Green Salad or Tomato Salad

INSALATA MISTA DI STAGIONE | 6

Mixed Seasonal Salad

PATATE FRITTE | 6

French Fries

VERDURE AL FORNO | 6

Oven-Baked Vegetables

DESSERTS

SORBETTO AL LIMONE O SGROPPINO | 4/6

Lemon Sorbet or Sgroppino (with vodka)

PANNA COTTA DELLA CASA | 6

(Fragola/Frutti di bosco/Caramello/Cioccolato)

Homemade Panna Cotta

(Strawberry/Berries/Caramel/Chocolate)

TARTUFO (BIANCO, NERO, PISTACCHIO) O AFFOGATO | 6/7

Truffle (White, Black) or Affogato (with hot espresso)

CROCCANTE PISTACCHIO/AMARENA | 7

Pistachio/Black Cherry Crunch

ANANAS (ANCHE CON MARASCHINO) | 6/7

Pineapple (also with Maraschino)

TIRAMISÙ DELLA CASA | 7

Homemade Tiramisù

CREMA CATALANA DELLA CASA | 6

Homemade Catalana Cream Flambe

TORTA DELLA NONNA | 5

Grandma's Cream Tart

SACHER | 6

*I piatti sono preparati con materia prima surgelata all'origine.

LE BOLLICINE

Prosecco DOC Extradry Ca' Venanzio | 8/18
Franciacorta Brut Muratori | 35
Franciacorta Saten Muratori | 45
Rosè Brut Muratori | 45
Franciacorta Bellavista Alma Cuveè Brut | 55
Champagne Moët & Chandon | 80
Champagne Veuve Clicquot | 90
Champagne Special Cuvée Bollinger | 100

I VINI BIANCHI

Vermentino Picedi Il Chioso | 8/20
Pinot Grigio Buzzinelli | 8/20
Sauvignon Buzzinelli | 8/20
Falanghina | 20
Gewürztraminer | 25
Müller Thurgau Conti D'Arco | 25
Vernaccia San Gimignano 8/28
Greco di Tufo Santa Costa 8 | 25
Chardonnay Buzzinelli 8/20
Rosé Vetrere Taranta | 8/20
Ribolla Gialla Buzzinelli 8 /20
Vasario Buonamico | 30
Chablis Laroche | 50

I VINI ROSSI

Montescudaio Sorbaiano | 7/21
Chianti Classico San Lorenzo | 8/18
Morellino di Scansano Aia Vecchia | 8/24
Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila | 28
Bolgheri Rosso Lagone Aia Vecchia | 10/28
Rosso di Montepulciano | 24
Nobile di Montepulciano 2015 | 38
Bolgheri Il Bruciato 2017 Pian delle Quercie | 10/48

CAFFETTERIA

Caffè Espresso | 3
Dcaffeinato/Macchiato/Americano | 3
Cappuccino o Latte Macchiato | 4
Latte | 2.5
Orzo o Ginseng | 3.5
Caffè Corretto | 4
Ciocolata Calda Premium | 6
Tè o Tisana Premium | 6

BIBITE

Acqua 1/2 litri | 2.5
Estathé brick | 3.5
Succo di frutta | 4
Spremuta d'Arancia fresca | 5
Bibita in lattina | 4
Aperitivo monodose | 5
Birra in bottiglia | 6
(Beck's, Corona, Ichnusa non filtrata
Tennent's, Ceres, Menabrea)
Birra alla Spina (piccola/media) | 4/6
Amaro/Liquore | 5

Coperto: 3€ per persona