

## PIZZA

### **10 MARGHERITA**

Tomaten, Mozzarella, Basilikum...9.50

### **11 BIANCANEVE**

Margherita mit frisch gezupfter Büffelmozzarella...  
12.50

### **17 MAMMONE**

Mozzarella, marinierte Gemüse, Parmigiano  
Reggiano und Crema Balsamico...14.00

### **12 ROMANA NORD**

Champignons & mild-aromatische norditalienische  
Spianata-Salami...14.00

### **16 ROMANA SUD**

Champignons & scharf-würzige süditalienische  
Calabrese-Salami...14.00

### **13 RUSTICA**

mit luftgereiftem Serrano-Schinken, Rucola und  
gehobeltem Parmigiano Reggiano...16.00

### **09 BOMBOLO**

mit Thunfisch, Cherrytomaten, Tropea-Zwiebeln,  
Petersilie und Extra Vergine...14.00

## **14 FRANCO DAL 1962**

Das Original seit 1962: Champignons, Peperoni, Plockwurst, scharf, in Mini-Pizza-Stil geschnitten...  
16.00

**15 FOCACCIA MELANZANE E BUFALA** Pikante Auberginenfocaccia mit gezupfter Büffelmilchmozzarella und Extra Vergine...14.00

**19 JACOMO FERRARISTI** mit Mozzarella, im Holzhofen gebackenem Rosmarinschinken & gehobeltem Parmigiano Reggiano...15.00

**18 FOCACCIA ELIA** Mozzarella, Mascarpone, Knoblauch-Scampi, Pinienkerne und Basilikum...15.00

## **SPECIALS**

**92 RIGATONI DEL CARABINIERE**  
mit sautierter Salsiccia & Cherrytomaten...16.00

**93 FOCACCIA CON PATATE E SALSICCIA**  
Kartoffelfocaccia mit Fenchel-Salsiccia und Rosmarinöl...14.00

**94 SALSICCIA CON VERDURE**  
Gegrillte Fenchelsalsiccia auf Röstgemüse...18.50

## **PASTA**

Frisch aus unserer Pastamanufaktur

### **20 ARRABBIATA ABRUZZESE**

Gitarrenspaghetti mit Papà Francucci's scharfem Tomatensugo mit Pecorino...1 2.50

### **21 RIGATONI ALLA CHECCA**

Scharfe Sugo aus Hügeltomaten mit Pinienkernen, Basilikum und Mozzarellawürfel...1 5.00

### **22 RIGATONI MANTECATI PATA NEGRA**

4-Käsesorten-Sauce im Carbonara-Stil mit Pancetta, Pfeffer und Ei, cremig unterrührt mit Pecorino und Pata-Negra-Schinken...1 6.50

### **23 CONGHIGLIE ALLA BOLOGNESE DI CINGHIALE**

mit unserer Wildschwein-Bolognese...1 6.00

### **26 SPAGHETTI ALL'IMPERIALE**

mit Scampi in pikanter Tomatensugo oder Aglio, olio e peperoncino ...24.00

### **25 FAMILIEN-LASAGNE-BLECH**

Bitte mit 24h-Vorbestellung, ganz nach Wunsch...48.00  
für 6 Personen

## KALTES UND WARMES

### **82 PAPPÀ AL POMODORO**

Tomatensuppe mit Basilikum-Burratacrème ...9.50

### **80 CARPACCIO DI CHIANINA**

Aus Chianina-Rind IGP, mit Rucolabouquet, Olivenöl-Zitronenemulsion & reichlich Parmesanflocken...14.50

### **81 VITELLO TONNATO**

Kalbsnussbraten mit handgeschlagener Thunfisch-Kapern-Salsa...14.50

### **43 ANTIPASTO RUSTICO**

Zum Teilen: Salumi, Pata-Negra-Schinken, Thymian-Rostgemüse, Parmigiano Reggiano, Gaeta- und Nocellara-Oliven...25.00

### **40 MOZZARELLA DI BUFALA DOP**

Im Ganzen mit Serranoschinken und angetrockneten Cherrytomaten auf Blattsalate mit Wildkräuter, Parmesan und Balsamico-Emulsion...17.50

### **41 BOUQUET DANIEL**

Wildkräutersalat mit altem Balsamico, angerösteter Chili-Poulardenbrust, Rosmarin und Knoblauch...17.50

## HAUPTSPEISEN

### **50 POLLO AL LIMONE**

Saftig gegrillte ausgebeinte Zitronen-Maispoulardenkeule und Thymian-Röstgemüse aus dem Ofen...18.50

### **51 STRACCETTI ALLA ROMANA**

Pikante Fetzen vom Rinderfilet mit Rucola und Zitronen sautiert...26.00

### **52 TAGLIATA DI TONNO TATAKI**

Roher Thunfisch mit dünner Bratkruste, in Scheiben mit Ingwer-Chili-Salsa auf Wildsalatbouquet...28.00

## GEMÜSEBEILAGEN

### **60 PATATE AL ROSMARINO**

Geröstete Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Meeressalz...5.50

**61 INSALATA DI MISTICANZA** Wildkräutersalat mit Parmesenhobel und Balsamico-Emulsion...6.50

### **62 VERDURE AL FORNO**

Thymian-Röstgemüse aus dem Ofen...8.00

## SÜSSES

### **70 TIRAMISÙ DEL BONOMO**

Speziell verfeinert...7.50

### **71 CANNOLO ALLA RICOTTA**

Gebackene Teigrolle gefüllt mit süß gewürztem Ricottafrischkäse...9.50

### **72 PROFITEROLES**

2 Stück garniert mit frischen Früchten...7.50

### **73 ESPRESSO AFFOGATO**

Vanille-Eiscreme mit Espresso übergossen...5.00

### **74 GELATO MIT FRISCHEN WALDBEEREN UND MINZE, 3 Kugeln...9.50**

### **75 GELATO** Eiscreme, Kugel...2.50

Yoghurt, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Schokolade

### **76 VITAMIN-BOOST-PALETA...2.50**

Unser hausgemachtes Multi-Vitamin-Eis am Stiel, aus roten oder gelben Säften

## APERITIVO

**Aperol Spritz / Hugo Gl. 0,2l...6.50**  
**Prosecco auf Eis Gl. 0,2l...6.80**  
**Gin & Tonic Marconi Gl.0,4cl ...9.50**

## EISKALT VOM FASS

- **Helles vom Fass Benediktiner 0,2l...380**
- **König Pilsener 0,2l...380**
- **Fl. Benediktiner hell/dunkel 0,5l...500**
  
- **SanPellegrino/ Acqua Panna Fl 0,75l...680**
- **Aranciata SanPellegrino Dose 0,33l...350**
- **CocaCola/Fanta/Sprite/Schweppes 0.2...250**

## CAFFÉ

<b>Espresso...2.50</b>	<b>Latte Macchiato...3.80</b>
<b>Cappuccino...3.50</b>	<b>Eiskaffee...6.50</b>

## FRAPPÈ Milk Shake...6.50

**Caffé / Vanille / Erdbeere / Schokolade /Joghurt**

## VITAMIN-BOOST-PALETA

**Unser hausgemachtes Multi-Vitamin-Eis am Stiel,  
aus roten oder gelben Säften ...2.50**

## UNSERE ORIGINAL-ZUTATEN FÜR ZUHAUSE

### **PASTASAUCCEN 500ml**

- Wildschwein-Bolognese...24.00
- Mantecati 4-Formaggi...22.00
- Arrabbiata Abruzzese...18.00

**PIZZATEIG zum Selbstbelegen und backen, für ein Heimofenblech...7.80**

**STEINOFENBROT...6.50    1/2 Brot...4.00**

**Aus Pasta Madre - natürlich, handgemacht, aus Weizenschrot, Wasser, Mehl, Hefe, Salz.**

**OLIO CUTRERA DI SICILIA...19.80**

**Olivenöl Extra Vergine Nativ, Dose 1 Liter**

**>>> ROOM SERVICE <<<**

**Wir bereiten für euch alles fertig zum zuhause**

**Servieren vor: [service@francucci.com](mailto:service@francucci.com)**