

qwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwerty  
uiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasd  
fghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzx  
cvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmq  
wertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyui  
opasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfg  
hijklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxc  
vbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmq  
wertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyui  
opasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfg  
hijklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxc  
vbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmq  
wertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyui  
opasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfg  
hijklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbn  
mqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwert  
yuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopas  
dfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklz  
xcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnm  
awertvuionasdfghijklzxcvbnmawertv

**FRANCO**

# FRANCO

## „Chef Franco Fischspezialitäten“

***Pesce giorno alla griglia per 2 persone***  
Täglich frische Fische und Meeresfrüchte vom Grill  
***Branzino, Goldbrasse, Seezunge, Baby Steinbutt,  
Riesengarnelen***

Fragen Sie unseren Kellner nach dem heutigen Fischangebot  
Ganzer Fisch gebraten mit 2 Beilagen für zwei Personen



### ***Tartare di tonno***

Thunfischtartar mit Avocado

€ 13,90



### ***Crema di salmone***

Lachscremesuppe

€ 5,60



### ***Pulpo alla griglia con patate***

Gegrillter Oktopus auf Hummerschaum mit Toskanischen Kartoffeln

€ 23,90



### ***Filetti coda di rospo con risotto di porcini***

Gegrilltes Baby Seeteufelfilet mit Steinpilzrisotto

€ 23,90



### ***Bistecca di tonno alla griglia con spaghetti aglio olio***

Gegrilltes Thunfischsteak mit Spaghetti aglio olio



Alle Preise inkl. Aller Abgaben

# FRANCO

## „Chef Franco Empfiehlt“

### Antipasti / Zuppa

### Vorspeisen / Suppe

#### **Carpaccio di polpo**

Oktopus carpaccio mit marinierten Waldpilzen und Rucola



#### **Formaggio di capra grigliato e chutney di fichi**

Gegrillter Ziegenkäse in Honigmarinade und Feigenchutney



#### **Tartare di Manzo con mousse di avocado**

Beef Tartare mit Avocadomousse



#### **Insalata di campo con asparagi e scampi**

Saisonaler Blattsalat mit weißem Solospargel und gebratenen Scampi



#### **Gamberoni alla griglia con insalata di avocado e mango**

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf Avocado Mango Salat



#### **Crema di asparagi bianchi**

Weißer Spargelcremesuppe



### Pasta

#### **Linguine "Mare e Monti" con gamberoni e vongole**

Linguine mit Solospargel, Garnelen, Venusmuscheln und Rucola



#### **Fettuccine con porcini e salsa al tartufo bianco**

Fettuccine mit Steinpilze in weißer Trüffelsauce



#### **Triangolo di ricotta con asparagi**

Triangolo mit Bärlauchfülle in Cremesauce mit weißem Spargel



### Secondi Piatti / Hauptspeisen

#### **Medaglioni di vitello con salsa di Tartufo**

Gegrillte Kalbsmedaillons mit weißem Solospargel, Trüffelsauce und Kartoffelpüree



#### **Filetto di manzo alla griglia con salsa al peperone verde**

Gegrilltes Filetsteak 380g auf grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratine



#### **Costata di manzo alla griglia con asparagi**

Gegrilltes Rib Eye Steak mit weißem Spargel, Sauce Bernaise und Heurige



#### **Fegato di vitello alla griglia e polenta al tartufo**

Gegrillte Kalbsleber auf Pilzcreme mit Spargel, gegrillte Trüffelpolenta



#### **Pizza Laura**

Tomaten, Mozzarella, Spargel, Bresaola, Rucola, Ricotta und Cocktailtomaten



#### **Pizza Gamberetti**

Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, getrocknete Tomaten Rucola



#### **Pizza Tartufata di Alba**

Getrocknete Tomaten, weiße Trüffelcreme, Baby Mozzarella und Rucola



### Dolci / Dessert

#### **Casatta Noccioline mit frischen Erdbeeren**



Alle Preise inkl. Aller Abgaben

# FRANCO

## Antipasti Vorspeisen

- Carpaccio di manzo con rucola e grana*** € 12,90  
Rindercarpaccio mit Rucola und Grana   
- Antipasti freddi della casa*** € 14,90  
Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses   
- Vitello tonnato*** € 12,90  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce     
- Mozzarella di bufala con pomodori*** € 12,90  
Büffel Mozzarellaturm mit Tomaten, Basilikumpesto und Rucola   
- Insalata di pollo con rosmarino*** € 10,90  
Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust, getrockneten Tomaten und Rosmarin 
- Insalata di rucola con parmigiano*** € 7,90  
Rucolasalat mit Parmesan   
- Crespelle con ricotta e spinaci al pomodoro*** € 8,90  
Palatschinken mit jungem Spinat und Ricottafülle auf Tomatenragout und Rucola    
- Bruschetta*** € 4,90  
Weißbrotscheiben getoastet mit Tomaten, Oliven und Kräuter  
- Capesante gratinate*** € 12,90  
Jakobsmuscheln mit Tomaten Oliven Ragout überbacken auf Rucola Bett    
- Insalata di stagione*** € 4,90  
Gemischter Saisonsalat mit Balsamico und Olivenöl 

# FRANCO

## Zuppa Suppen

### **Minestrone**

Original Italienische Gemüsesuppe  




€ 4,80

### **Crema di pomodoro con mozzarellini**

Tomatencremesuppe mit Babymozzarella  

€ 5,60

### **Zuppa di pesce**

Toscanische Fischsuppe   

€ 12,90

### **Zuppa d'astice con gamberoni**

Hummerschaumsuppe mit Garnelen     

€ 6,90



## Risotti

### Risotto

### **Risotto ai porcini con filetto di manzo alla griglia** € 23,90




Risotto mit Steinpilze, auf gegrillten Rindsfiletscheiben, Rucola und Parmesan 

### **Risotto con zucchini, pomodori e parmigiano**

Tomatenrisotto mit Zucchini, Parmesan und Rucola  

€ 13,90

### **Risotto allo zafferano con filetto di branzino**

Safranrisotto mit Branzinofilett und Rucola   

€ 17,90

### **Risotto all'astice con gamberoni**

Hummerbuttersisotto mit gegrillten Steingarnelen und getrockneten Tomaten



und Rucola     

€ 18,90

# FRANCO






## Pasta Nudeln

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili  





€ 8,90

### **Spaghetti alle vongole**

Spaghetti mit Venusmuscheln und Tomaten     

€ 14,90

### **Rigatoni al pesto**

Rigatoni in Pestosauce    





€ 8,90

### **Fettuccine al salmone**

Fettuccine mit Lachs in Dillcremesauce    

€ 14,90

### **Gnocchi ripieni di patate e funghi porcini**

Gefüllte hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzen    

€ 14,90





### **Caserecce ai profumi di Sicilia**

Caserecce mit Melanzani, Zucchini, Rindfleisch, Ofenricotta und Basilikum  







€ 13,90

### **Linguine alle spezie e gamberoni**

Linguine mit Butter - Kräutersauce und Garnelen    

€ 13,90

### **Lasagne alla Franco**

Lasagne mit Rindfleisch, Spinat und Mozzarella    

€ 11,90

### **Tortelloni ripieni di ricotta e tartufo**

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta-Trüffel fülle    

€ 14,90

### **Triangolo rustico con porcini**

Gefüllte Hausgemachte Italienische Teigtaschen mit Steinpilzen    

€ 12,90

### **Pancetti pescatore**

Gefüllte Hausgemachte Italienische Teigwaren mit Broccoli, Zucchini und Lachs



€ 12,90

# FRANCO

## Pesce Fische

- Orata o branzino alla griglia** € 24,90  
Goldbrasse oder Wolfsbarsch im ganzen gegrillt 550g  
- Sogliola alla griglia** € 24,90  
Seezunge 460g im Ganzen gegrillt  
- Gamberoni alla griglia** € 24,90  
Steingarnelen in der Schale vom Grill  
- Filetto di salmone alla griglia con patate e bietole** € 22,90  
Gegrilltes Lachsfile auf Mangold mit Kartoffeln   
- Cozze alla marinara** € 14,90  
Miesmuscheln mit frischen Tomaten, Knoblauch und Weißwein    
- Calamari alla griglia con Tagliolini neri** € 22,90  
Gegrillte Kalabrische Tintenfische auf schwarzen Nudeln    

**Täglich frischer Fisch!**  
Mit Meersalz am Grill zubereitet.  
Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln, Mangold,  
Salat oder Gemüse

## Carni Fleischgerichte

- Filetto di manzo al forno „FRANCO“** € 28,90  
Rindssteak 340g mit Gorgonzola überbacken in Tomaten – Olivenragout oder mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln     
- Petto di pollo ripieno con spinaci** € 21,90  
Gegrillte Hühnerbrust gefüllt mit Spinat, mit Risotto und Rucola 
- Bracciole di agnello con peperonata e polenta** € 21,90  
Lammkotelettes auf Peperonata mit Polentataler      

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

# FRANCO




## Pizza

### **Margherita**

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  

€ 8,90

### **Rosetta**

Tomaten, Mozzarella, Schinken   




€ 9,90

### **Terroni**

Tomaten, Bufala Mozzarella, scharfe Salami, Rucola    





€ 12,90

### **Braccio di ferro**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischer Blattspinat, Knoblauch   



€ 10,90

### **Salami**

Tomaten, Mozzarella, Salami    



€ 9,90

### **Rucola**

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana  


€ 10,60

### **Spinaci**

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch  

€ 9,90

### **Calzone**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons   

€ 10,90

### **Mediterranea**

Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Cocktailtomaten  

€ 9,90

### **Quattro Formaggi**

Vier verschiedene Käsesorten  

€ 11,90

### **Nostramo**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven   

€ 10,90

### **Pizza Tricolore**

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Cocktailtomaten und Ricotta  

€ 12,90

### **Pizza Bufalina**

Tomaten, Büffel Mozzarella, Cocktailtomaten und Rucola  

€ 14,90

Alle Preise inkl. Aller Abgaben



# FRANCO

## Pizza

### **Pizza „FRANCO“**

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Grana, Rucola  




### **Canarino**

€ 10,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni   




### **Capricciosa**

€ 10,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken   

### **Taormina**

€ 9,90

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven   

### **Ortolana**

€ 10,90

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse nach Saison  




### **Diavolo**

€ 11,90

Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, roter Zwiebel, scharfe Pfefferoni    

### **Primavera**

€ 10,90

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gamberi, Cocktailtomaten   

### **Pollo**

€ 10,90

Tomaten, Mozzarella, Hühnerbruststreifen, Paprika, Champignons, Zwiebel  

### **Carpaccio**

€ 12,90

Tomaten, Mozzarella, Carpaccio, Grana, Rucola  



### **Pescatore**

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Spinat, Knoblauch    





### **Ragazzi**

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Grana, Rucola, Cocktailtomaten  

### **Pizza Dolce vita bianca**

€ 14,90

Mozzarella, Dolcelatte, Alexander Birne, Walnüsse, Balsamicoglace und Rucola    

### **Focaccia oder Pizzapane**

€ 4,20

Hausgemachtes Pizzabrot oder Pizzastangerl 

**Für unsere Kinder bieten wir kleine Pizzen an!**

*Alle Preise inkl. Aller Abgaben*

# FRANCO

## Dolce Dessert

- Tiramisu della casa*** € 6,60  
Tiramisu nach Art des Hauses    
- Crema nera e bianca „FRANCO“*** € 6,60  
Helles und dunkles Schokoladenmousse auf Beerensauce   
- Tartufo con salsa di sambuca*** € 6,60  
Schokolade - Nougat Eistrüffel auf Sambucca - Moccasauce    
- Creme brulee*** € 6,60  
Creme brulee   
- Torta della nonna*** € 6,90  
Original Italienische Spezialität    
- Pannacotta-Schokolademousetörtchen*** € 6,90      

***Formaggi***    
**Käse € 16,90**

*Nicht nur bei den Nudelsorten hat die italienische Küche viele Variationen hervorgebracht. Schaf-, Kuh- oder Ziegenmilchkäse ist aus dem Repertoire der italienischen Küche nicht wegzudenken. Neben den berühmten Parmigiano Reggione gibt es noch zahlreiche Köstlichkeiten. Bitte fragen Sie unseren Kellner was wir heute für Sie frisch vom Markt erworben haben.*

# FRANCO

## Bevande analcoliche Alkoholfreie Getränke

<b>San Pellegrino</b>	0,25 l / 0,75 l	€ 3,10 / € 5,90
<b>AcquaPanna Still</b>	0,25 l / 0,75 l	€ 3,10 / € 5,90
<b>Apfelsaft Naturtrüb</b>	0,25 l	€ 2,90
<b>Apfelsaft gespr.</b>	0,25 l / 0,50 l	€ 2,40 / € 3,40
<b>Orangensaft</b>	0,25 l	€ 2,80
<b>Orangensaft gespr.</b>	0,25 l / 0,50 l	€ 2,60 / € 3,60
<b>Orangensaft frisch gep.</b>	0,25 l	€ 4,50
<b>Rauch Säfte</b>	0,2 l	€ 3,60
<b>Coca Cola / Coca Cola light</b>	0,33 l	€ 3,60
<b>Almdudler / Seven Up</b>	0,35 l	€ 3,60
<b>Eistee Pfirsich / Zitrone</b>	0,33 l	€ 3,60
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	€ 3,60
<b>Aranciata – Sanpellegrino</b>	0,25 l	€ 3,60
<b>Red Bull</b>	0,25 l	€ 3,50
<b>Soda</b>	0,25 l / 0,5 l	€ 1,80 / € 3,40
<b>Soda Zitrone Jugendgetränk</b>	0,25 l / 0,5 l	€ 2,30 / € 3,60
<b>Soda Himbeer, Jugendgetränk</b>	0,25 l / 0,5 l	€ 1,90 / € 3,20

## Bevande alcoliche Alkoholische Getränke Prosecco / Aperitiv

<b>Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,80
<b>Bellini</b>	0,1 l	€ 4,80
<b>Hugo</b>	0,25 l	€ 5,80
<b>Prosecco Frizzante</b>	0,75 l	€ 28,00
<b>Campari Soda / Orange</b>	0,04 l	€ 4,00 / € 4,50
<b>Martini dry / bianco</b>	0,04 l	€ 4,00
<b>Limoncello</b>	0,04 l	€ 4,20
<b>Aperol Venezia</b>	0,25 l	€ 5,90
<b>Aperol Prosecco</b>	0,01 l	€ 4,80
<b>Weiß gespritzt</b>	0,25 l	€ 3,40

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

# FRANCO

## Birra Bier

<i>Stiegl</i>		
Goldbräu vom Fass	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,30
<i>Stiegl Parcelsus – Zwickl</i>	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / € 4,30
<i>Stiegl – Weisse Naturtrüb</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Radler - Zitrone Naturtrüb</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Peroni NASTRO AZZURO</i>	0,3 l	€ 4,20
<i>Stiegl – Freibier Alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 4,20

## Alcoli Spirituosen

<i>Bacardi Cola</i>	0,02 l	€ 3,90
<i>Gin Gordons</i>	0,02 l	€ 3,20
<i>Vodka Absolut</i>	0,02 l	€ 3,90
<i>Amaretto</i>	0,02 l	€ 3,50
<i>Averna</i>	0,02 l	€ 3,50
<i>Ramazotti</i>	0,02 l	€ 3,50
<i>Sambucca</i>	0,02 l	€ 3,50
<i>Bailey's</i>	0,02 l	€ 3,50
<i>Jack Daniels</i>	0,02 l	€ 4,10
<i>Johnnie Walker</i>	0,02 l	€ 4,10
<i>Cognac Hennessy</i>	0,02 l	€ 4,90

## Caffè e thé Cafe & Tee

<i>Espresso</i>	€ 2,80
<i>Espresso Doppio</i>	€ 4,40
<i>Cappuccino</i>	€ 4,40
<i>Cafe Lungo</i>	€ 3,30
<i>Latte Macchiatto</i>	€ 4,90
<i>Cafe corretto ( mit Grappa )</i>	€ 4,90
<i>Thé</i>	€ 4,10

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

# FRANCO

*Sehr geehrter Kunde Liebe Gäste*

*Ab 13. Dezember 2014 müssen wir laut EU-Verordnung alle Lebensmittel welche Allergene enthalten kennzeichnen. Allergene sind jene Inhaltsstoffe die bei manchen Menschen Allergien hervorrufen können. Es gibt 14 verschiedene Allergene die Lebensmitteln enthalten können, wie unten angeführt. Bitte entnehmen Sie den entsprechenden Symbolen welche Allergene in den jeweiligen Speisen enthalten sind.*

allergen-  
symbolik

## Symbol-Übersicht



**Glutenhaltiges Getreide**  
namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



**Krebstiere** und Erzeugnisse daraus



**Eier** und Erzeugnisse daraus



**Fische** und Erzeugnisse daraus



**Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus



**Soja** und Erzeugnisse daraus



**Milch** und Erzeugnisse daraus



**Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus



**Sellerie** und Erzeugnisse daraus



**Senf** und Erzeugnisse daraus



**Sesam** und Erzeugnisse daraus



**Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



**Lupinen** und Erzeugnisse daraus



**Weichtiere** und Erzeugnisse daraus