

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

€ 14,90



Crema di salmone

Lachscremesuppe

€ 7,90



Pulpo alla griglia con patate

Gegrillter Oktopus auf Hummerschaum mit Toskanischen Kartoffeln

€ 26,90



Filetti coda di rospo con risotto di porcini

Gegrilltes Baby Seeteufelfilet mit Steinpilzrisotto

€ 26,90



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 tonno

Thunfisch carpaccio mit marinierten Waldpilzen, Rucola

€ 13,90
  

Formaggio di capra grigliato e chutney di fichi

Gegrillter Ziegenkäse in Honigmarinade und Feigenchutney

€ 12,90
  

Tartare di Manzo con mousse di avocado e funghi

Beef Tartare mit Avocadomousse und Pilze

€ 14,90


Insalata di campo con porcini e scampi

Saisonaler Blattsalat mit Steinpilzen und gebratenen Scampi

€ 16,90
 

Gamberoni alla griglia con insalata di avocado e mango

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf Avocado Mango Salat

€ 15,90
 

Crema di zucca

Kürbiscremesuppe

€ 6,90
  

Pasta

Linguine "Mare e Monti" con gamberoni e vongole

Linguine mit Kürbis, Garnelen, Venusmuscheln und Rucola

€ 16,90
    

Fettuccine con porcini e salsa al tartufo bianco

Fettuccine mit Steinpilze in weißer Trüffelsauce

€ 16,90
    

Ravioli ripieni con zucca e parmigiano reggiano

Ravioli mit Kürbis-Parmesanfülle

€ 16,90

Secondi Piatti / Hauptspeisen

Medaglioni di vitello con salsa di Tartufo

Gegrillte Kalbsmedaillons auf Maroni Trüffelsauce mit Kartoffelpüree

€ 26,90
  

Filetto di manzo alla griglia con salsa al peperone verde

Gegrilltes Filetsteak 380g auf grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratine

€ 36,90
 

Costata di manzo alla griglia con linguine crema di porcini

Gegrilltes Rib Eye Steak auf Linguine in Steinpilze a la creme

€ 26,90
  

Fegato di vitello alla griglia e polenta al tartufo

Gegrillte Kalbsleber auf Steinpilzcreme mit gegrillter Trüffelpolenta

€ 24,90
  

Pizza Laura

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

€ 16,90
 

Pizza Gamberetti

Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, getrocknete Tomaten Rucola

€ 16,90
   

Pizza Tartufata di Alba

Getrocknete Tomaten, weiße Trüffelcreme, Baby Mozzarella und Rucola

€ 16,90
  

Dolci / Dessert

Maroni Casatta

€ 7,90
   

Alle Preise inkl. Aller Abgaben


FRANCO

Antipasti Vorspeisen




Carpaccio di manzo con rucola e grana € 14,90

Rindercarpaccio mit Rucola und Grana   




Antipasti freddi della casa € 16,90

Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses   

Vitello tonnato € 14,90

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce     

Mozzarella di bufala con pomodori € 12,90

Büffel Mozzarellaturm mit Tomaten, Basilikumpesto und Rucola   

Insalata di pollo con rosmarino € 14,90

Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust, getrockneten Tomaten und Rosmarin 

Insalata di rucola con parmigiano € 10,90

Rucolasalat mit Parmesan   

Crespelle con ricotta e spinaci al pomodoro € 10,90

Palatschinken mit jungem Spinat und Ricottafülle auf Tomatenragout und Rucola    

Bruschetta € 8,70

Weißbrotscheiben getoastet mit Tomaten, Oliven und Kräuter  

Capesante gratinate € 14,90

Jakobsmuscheln mit Tomaten Oliven Ragout überbacken auf Rucola Bett    

Insalata di stagione € 6,90

Gemischter Saisonsalat mit Balsamico und Olivenöl 

FRANCO

Zuppa Suppen

Minestrone

Original Italienische Gemüsesuppe  




€ 6,90

Crema di pomodoro con mozzarellini

Tomatencremesuppe mit Babymozzarella  

€ 6,90

Zuppa di pesce

Toscanische Fischsuppe   

€ 15,90

Zuppa d'astice con gamberoni

Hummerschaumsuppe mit Garnelen     



€ 7,90

Risotti Risotto

Risotto ai porcini con filetto di manzo alla griglia € 24,90




Risotto mit Steinpilze, auf gegrillten Rindsfiletscheiben, Rucola und Parmesan 

Risotto con zucchini, pomodori e parmigiano

Tomatenrisotto mit Zucchini, Parmesan und Rucola  

€ 15,90

Risotto allo zafferano con filetto di branzino

Safranrisotto mit Branzinofilett und Rucola   

€ 23,90

Risotto all'astice con gamberoni

Hummerbuttersotto mit gegrillten Steingarnelen und getrockneten Tomaten



und Rucola     

€ 23,90

FRANCO






Pasta Nudeln

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili  





€ 11,90

Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln und Tomaten     

€ 17,90

Rigatoni al pesto

Rigatoni in Pestosauce    





€ 12,90

Fettuccine al salmone

Fettuccine mit Lachs in Dillcremesauce    

€ 16,90

Gnocchi ripieni di patate e funghi porcini

Gefüllte hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzen    

€ 16,90





Caserecce ai profumi di Sicilia

Caserecce mit Melanzani, Zucchini, Rindfleisch, Ofenricotta und Basilikum  







€ 16,90

Linguine alle spezie e gamberoni

Linguine mit Butter - Kräutersauce und Garnelen    

€ 16,90

Lasagne alla Franco

Lasagne mit Rindfleisch, Spinat und Mozzarella    

€ 14,90

Tortelloni ripieni di ricotta e tartufo

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta-Trüffel fülle    

€ 16,90

Triangolo rustico con porcini

Gefüllte Hausgemachte Italienische Teigtaschen mit Steinpilzen    

€ 15,90

Pancetti pescatore

Gefüllte Hausgemachte Italienische Teigwaren mit Broccoli, Zucchini und Lachs



€ 15,90



FRANCO

Pesce Fische

- Orata o branzino alla griglia** € 26,90
Goldbrasse oder Wolfsbarsch im ganzen gegrillt 550g  
- Sogliola alla griglia** €28,90
Seezunge 460g im Ganzen gegrillt  
- Gamberoni alla griglia** € 26,90
Steingarnelen in der Schale vom Grill  
- Filetto di salmone alla griglia con patate e bietole** € 26,90
Gegrilltes Lachsfile auf Mangold mit Kartoffeln   
- Cozze alla marinara** € 16,90
Miesmuscheln mit frischen Tomaten, Knoblauch und Weißwein    
- Calamari alla griglia con Tagliolini neri** €24,90
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“** € 36,90
Rindssteak 340g mit Gorgonzola überbacken in Tomaten – Olivenragout oder mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln     
- Petto di pollo ripieno con spinaci** € 24,90
Gegrillte Hühnerbrust gefüllt mit Spinat, mit Risotto und Rucola 
- Bracciole di agnello con peperonata e polenta** € 26,90
Lammkotelettes auf Peperonata mit Polentataler      

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

FRANCO




Pizza

Margherita

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  

€10,90

Rosetta

Tomaten, Mozzarella, Schinken   



€12,90

Terroni

Tomaten, Bufala Mozzarella, scharfe Salami, Rucola    





€ 13,90

Braccio di ferro

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischer Blattspinat, Knoblauch   



€ 13,90

Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami    



€12,90

Rucola

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana  



€ 13,60

Spinaci

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch  

€12,90

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons   

€ 12,90

Mediterranea

Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Cocktailtomaten  

€12,90

Quattro Formaggi

Vier verschiedene Käsesorten  

€14,90

Nostramo

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven   

€ 13,90

Pizza Tricolore

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Cocktailtomaten und Ricotta  

€16,90

Pizza Bufalina

Tomaten, Büffel Mozzarella, Cocktailtomaten und Rucola  

€ 16,90

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

FRANCO

Pizza

Pizza „FRANCO“

€ 15,90

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Grana, Rucola  



Canarino

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni   




Capricciosa

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken   

Taormina

€ 12,90

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven   

Ortolana

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse nach Saison  




Diavolo

€ 14,90

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

Primavera

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gamberi, Cocktailtomaten   

Pollo

€ 13,90

Tomaten, Mozzarella, Hühnerbruststreifen, Paprika, Champignons, Zwiebel  

Carpaccio

€ 14,90

Tomaten, Mozzarella, Carpaccio, Grana, Rucola  



Pescatore

€ 16,90

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Spinat, Knoblauch    





Ragazzi

€ 16,90

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Grana, Rucola, Cocktailtomaten  

Pizza Dolce vita bianca

€ 15,90

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

Focaccia oder Pizzapane

€ 6,20

Hausgemachtes Pizzabrot oder Pizzastangerl



Für unsere Kinder bieten wir kleine Pizzen an!

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

FRANCO




Dolce Dessert

Tiramisu della casa

Tiramisu nach Art des Hauses    

€ 7,90

Crema nera e bianca „FRANCO“

Helles und dunkles Schokoladenmousse auf Beerensauce   

€ 7,90

Tartufo con salsa di sambuca

Schokolade - Nougat Eistrüffel auf Sambucca - Moccasauce    

€ 6,90

Creme brulee

Creme brulee   

€ 6,60

Torta della nonna

Original Italienische Spezialität    

€ 6,90

Pannacotta-Schokolademousetörtchen



€ 6,90

Formaggi

Käse € 21,90

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 Reggionio 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

San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	€3,60 / € 6,90
AcquaPanna Still	0,25 l / 0,75 l	€ 3,60 / € 6,90
Apfelsaft Naturtrüb	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaft gespr.	0,25 l / 0,50 l	€ 3,40 / € 4,60
Orangensaft	0,25 l	€ 3,90
Orangensaft gespr.	0,25 l / 0,50 l	€ 3,90 / € 4,90
Orangensaft frisch gep.	0,25 l	€ 6,90
Rauch Säfte	0,2 l	€ 4,40
Coca Cola / Coca Cola light	0,33 l	€ 4,40
Almdudler / Seven Up	0,35 l	€ 4,40
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33 l	€ 4,40
Bitter Lemon	0,2 l	€4,40
Aranciata – Sanpellegrino	0,25 l	€4,40
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Soda	0,25 l / 0,5 l	€ 2,40 / € 4,80
Soda Zitrone Jugendgetränk	0,25 l / 0,5 l	€ 3,20 / € 4,60
Soda Himbeer, Jugendgetränk	0,25 l / 0,5 l	€ 3,20 / €4,60

Bevande alcoliche Alkoholische Getränke Prosecco / Aperitiv

Prosecco	0,1 l	€ 5,90
Bellini	0,1 l	€ 5,90
Hugo	0,25 l	€ 7,90
Prosecco Frizzante	0,75 l	€ 34,00
Campari Soda / Orange	0,04 l	€ 6,50 / € 6,90
Martini dry / bianco	0,04 l	€ 5,60
Limoncello	0,04 l	€ 5,60
Aperol Venezia	0,25 l	€ 7,90
Aperol Prosecco	0,01 l	€ 7,90
Weiß gespritzt	0,25 l	€ 5,20

Alle Preise inkl. Aller Abgaben

FRANCO

Birra Bier

<i>Stiegl</i>		
Goldbräu vom Fass	0,3l / 0,5l	€4,60 / €5,60
<i>Stiegl Parcelsus – Zwickl</i>	0,3l / 0,5l	€4,60 / €5,60
<i>Stiegl – Weisse Naturtrüb</i>	0,5l	€ 5,60
<i>Radler - Zitrone Naturtüb</i>	0,5l	€ 5,60
<i>Peroni NASTRO AZZURO</i>	0,3l	€ 5,60
<i>Stiegl – Freibier Alkoholfrei</i>	0,5l	€ 5,60

Alcoli Spirituosen

<i>Bacardi Cola</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Gin Gordons</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Vodka Absolut</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Amaretto</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Averna</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Ramazotti</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Sambucca</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Bailey's</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Jack Daniels</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Johnnie Walker</i>	0,02l	€ 5,60
<i>Cognac Hennessy</i>	0,02l	€ 6,90

Caffè e thé Cafe & Tee

<i>Espresso</i>		€ 3,20
<i>Espresso Doppio</i>		€ 5,40
<i>Cappuccino</i>		€ 5,40
<i>Cafe Lungo</i>		€ 4,90
<i>Latte Macchiatto</i>		€ 6,90
<i>Cafe corretto (mit Grappa)</i>		€ 6,90
<i>Thé</i>	€ 5,90	

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.

Symbol-Übersicht

allergen-
symbolik



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