

## Vorspeisen & Salate

# ANTIPASTI & INSALATE

gerne auch zum Teilen

<b>Pane E Olio – Unser Brotgedeck</b>	<b>0.50</b>
<i>Wir reichen durchgehend unser hausgebackenes Naturbrot – ohne Zusatzstoffe aber mit dem feinsten Olivenöl... kauft es auch für zuhause!</i>	
<b>Burrata Al Limone</b>	<b>19.50</b>
<i>mit sautierten sizilianischen Datterini Di Modica DOP Tomaten</i>	
<b>Jamón Iberico</b>	<b>29.50</b>
<i>Pata Negra Schinken, dazu Focaccia</i>	
<b>Carpaccio Di Chianina</b>	<b>19.50</b>
<i>feingescheibtes von unserem eigens importiertem Chianina-Bio-Rind aus der Toscana, mit jungfräulichem Olivenöl und Parmesanschnee</i>	
<b>Vitello Tonnato o Naturale</b>	<b>19.50</b>
<i>Zarte Scheiben vom Kalbsbraten aus dem Ofen mit Thunfisch-Kapernsauce oder Natur: Olio Verde aus wilden Gartenkräutern und jungfräulichem Olivenöl und Zitrone</i>	
<b>Carpaccio Carnevale – Zum Teilen</b>	<b>29.50</b>
<i>Carpaccio vom Chianina-Rind, Vitello Tonnato und Lachs mit Amalfi-Zitrone und Rosa Pfeffer</i>	
<b>Insalata Mare</b>	<b>28.00</b>
<i>Meeresfrüchte leicht und erfrischend angemacht, Zitronen-Olivenöl</i>	
<b>Insalata Cesare</b>	<b>16.00</b>
<i>Römersalatherzen mit handgeschlagenem Caesar-Dressing nach eigener Rezeptur</i>	
= mit zart-saftiger Poulardenbrust leicht gegrillt <b>+ 12.00</b>	
<b>Due Tipi Di Pomodori</b>	<b>14.50</b>
<i>Zweierlei Tomatensorten-Salat</i>	
= Büffelmilch-Mozzarella und Basilikum <b>+ 7.50</b>	
= Filet vom Ortiz-Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei <b>+ 9.50</b>	
<b>Bouquet Daniel</b>	<b>24.00</b>
<i>Francucci's Spinatsalat-Rucolabouquet mit altem Balsamico, gerösteter</i>	

## Gemüse

# VERDURE

<b>Spinaci All'Aglio, Olio E Peperoncino</b>	<b>12.00</b>
<i>Blattspinat al dente pikant sautiert mit Knoblauch und Chilischoten</i>	
<b>Verdure Al Forno</b>	<b>12.00</b>
<i>Röstgemüse mit Kräutern</i>	
<b>Puré Di Patate</b>	<b>12.00</b>
<i>Hausgemachter Kartoffelstampf All'Italiana</i>	
= mit schwarzen Trüffeln <b>+ 12.50</b>	
<b>Insalata Misticanza</b>	<b>9.50</b>
<i>grünen Blattsalate, einigen Datteltomaten, unserer Balsamico-Vinaigrette und Parmesanflocken</i>	
= Big Bowl <b>12.00</b>	
<b>Insalata Pomodorini</b>	<b>15.00</b>
<i>Salat aus Datteri Di Modica DOP herkunftsgeschützten Tomaten aus Sizilien mit jungfräulichem Olivenöl, roten Tropea-Zwiebeln und Korianderblättern</i>	

## Suppe

# RIBOLLITA DI VERDURE

Francucci's Original Vegan Gluten Free Big Bowl

<b>Ribollita Di Verdure</b>	<b>14.50</b>
<i>Mamas dampfende Schüssel üppiger Gemüseminestrone mit Kichererbsen</i>	
= Mit 1/2 israelische Avocado <b>+ 7.00</b>	
= Mit 1/2 zarter Poulardenbrust <b>+ 7.00</b>	
= Mit hausgemachter Pasta <b>+ 3.50</b>	

## \*hausgemacht von uns. Basta.

# PASTA FRESCA

<b>Spaghetti AOP</b>	<b>17.50</b>
<i>„Best Aglio, Olio E Peperoncino ever“ (J. Oliver)... reich an süsslich-geröstetem Knoblauch und gebratenen Chilis – und viel frischgehackte Blatt Petersilie</i>	
<b>Mezze Maniche* All'Abruzzese</b>	<b>18.50</b>
<i>Papá Franco's Original WM 1982 Ciao-Ciao Arrabiata</i>	
<b>Spaghettini Alla Checca</b>	<b>19.50</b>
<i>unserer Klassiker: scharfe Hügeltomatensalsa mit Pinoli, Basilikum und Mozzarellawürfeln</i>	
<b>Rigatoni* Mantecati</b>	<b>21.00</b>
<i>Cremige 4-Käse-Sauce im Carbonara-Stil mit Pecorino und Pata-Negra-Schinken</i>	
<b>Lasagne*</b>	<b>19.50</b>
<i>mit unserem feinen Rindsragout, San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Bechamel und Parmigiano Reggiano – im Steinofen gratiniert</i>	
<b>Pappardelle* Al Ragú 2.0</b>	<b>26.50</b>
<i>Unser neues, weisses, zartes Slow-Cooked-Ragout 100% aus unserem selbst importierten Chianina-Bio-Rind aus der Toscana</i>	
<b>Fedelini All'Imperiale</b>	<b>42.50</b>
<i>mit Riesen-Tiefsee-Gamba in ihrer leichten Sugo aus sizilianischen Datterini-Tomaten und Kräutern</i>	
<b>Ravioli Del Giorno*</b>	<b>26.00</b>
<i>wir mögen zwar Gnocchi, wir machen auch manchmal Risotti... immer jedoch unsere geliebten, köstlichen Ravioli – jeder Einzelne per Hand. Mal so, mal so gefüllt... bitte nachfragen!</i>	

In Famiglia – wir servieren eure Pasta gern zum Teilen in die Tischmitte!

## Served to share

# PIZZA DI QUALITÀ

Wir machen Pizza seit 1962 in Berlin, und ja, wir waren die Ersten hier... Unserer Liebe dazu geschuldet, arbeiten wir stets daran, die beste Pizza zu backen. Also ruht unserer Teig mit wenig Hefe gekühlt mindestens 48 Stunden, dadurch ist er luftiger und bekömmlicher. Wir breiten jede einzelne Pizza für Euch auf Bestellung per Hand aus und belegen die sorgsam ausgesuchten Zutaten gut verteilt drauf. Zart-knusprig gebacken wird Sie direkt auf Stein im Moretti-Ofen bei 400 Grad. Und wir servieren Sie Euch – easy to share – schon geschnitten stilgerecht auf regenerativen Bambus-Holzbrettern... Gern auch für zuhause – und bis 17 Uhr zum Probierpreis von 12.50 – egal welche!

<b>Pizza Margherita</b>	<b>12.50</b>
<i>San Marzano Tomaten, Fior Di Latte und Basilikum</i>	
= mit frisch gezupfter Mozzarella Di Bufala DOP aus Kampanien <b>+7.50</b>	
<b>Pizza Mammone</b>	<b>17.50</b>
<i>San Marzano Tomaten, Fior Di Latte, Röstgemüse, Parmigiano Reggiano und Crema Al Balsamico</i>	
<b>Pizza Romana NORD/SUD</b>	<b>17.50</b>
<i>NORD: San Marzano Tomaten, Fior Di Latte, Champignons, mild-aromatische norditalienische Spianata-Salami ODER SUD scharf-würzige, süditalienische Calabrese-Salami</i>	
<b>Pizza Rustica</b>	<b>21.50</b>
<i>mit San Marzano, Fior Di Latte, 18 Monate luftgereifter Prosciutto aus Parma, Rucola und Flocken von Parmigiano Reggiano</i>	
<b>Pizza Franco Dal 1962</b>	<b>19.50</b>
<i>Das Original seit 1962: Champignons, Peperoni, Plockwurst-Salami, scharf, im Mini-Pizza-Stil geschnitten</i>	
<b>Pizza Bombolo</b>	<b>21.50</b>
<i>mit Filet vom Ortiz-Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei, San Marzano-Tomaten, Fior Di Latte, rote Tropea-Zwiebel und Petersilie</i>	
<b>Pizza Jeremia</b>	<b>24.00</b>
<i>mit San Marzano-Tomaten, Röstoliven, Cantabrico-Anchovies, Scampetti und Meeresfrüchte mit Petersilie, Knoblauch und Peperoncino</i>	
= ohne Meeresfrüchte und Scampetti <b>18.50</b>	
<b>Focaccia Melanzane e Bufala</b>	<b>17.50</b>
<i>pikante Auberginenfocaccia mit gezupfter Büffelmilchmozzarella, Olio Extra Vergine und Basilikumblättern</i>	
<b>Focaccia Via Lattea</b>	<b>19.50</b>
<i>mit sautiertem Blattspinat AOP, Gorgonzola und Walnüssen</i>	
<b>Focaccia Elia Is Back</b>	<b>17.50</b>
<i>mit Fior Di Latte, Mascarpone, Scampetti, Pinienkerne und Basilikum</i>	
<b>The New Kid In Town</b>	<b>21.00</b>
<i>Focaccia Mortadella Di Bologna DOP &amp; Burrata &amp; Pistachio Siciliano</i>	

## Die älteste und größte Rinderrasse der Welt

# PURA RAZZA CHIANINA IGP

Once in a life time experience

Vor 2000 Jahren züchteten sie die Römer schon und wir erhalten die besten Stücke von einem monatlich selektierten Chianina-Rind vom ausgesuchten Züchter in Italien. Es ist eines von nur ca. 4000, die in freier Natur in den appeninischen Regionen nach strenger Reglementierung in freien Herden gehalten werden. Bei uns lassen wir die großen Stücke in Ruhe bis zu 6 Wochen reifen, sie verlieren dadurch Gewicht und gewinnen an Aromen.

Wir grillen ganze T-Bone- oder Prime Rib-Steaks in traditioneller Fiorentina-Art: nach Gewicht am stehenden Knochen und rare gegrillt. Wir lassen es dann ruhen und servieren es Euch in Tranchen nur mit Meeressalzflöcken und unserem speziellem, gekräutertem Olivenöl. Inklusive Alibi-Röstgemüse. Das reicht meist für 2-4 Personen und einen Luxus-Knochen für den Hund. Wir empfehlen Euch nur eine leichte Vorspeise vorweg...

<b>Costata Fiorentina</b>	<b>112.00/kg</b>
<i>Hochrippe nach Gewicht</i>	
<b>Bistecca Fiorentina</b>	<b>140.00/kg</b>
<i>T-Bone nach Gewicht</i>	

## Hauptgerichte

# SECONDI PIATTI

<b>Pollo Al Limone</b>	<b>23.00</b>
<i>Saftig gegrillte, ausgebeinte Keule von der Zitronen-Maispoularde auf Röstgemüse</i>	
<b>Straccetti Alla Romana</b>	<b>28.00</b>
<i>Pikante Kalbsscheiben kurz und heftig mit Rucola und Zitrone sautiert</i>	
<b>Orata alla Griglia</b>	<b>36.00</b>
<i>Dorado im Ganzen mit Kräutern und Meeressalz gegrillt mit unserem sautiertem Blattspinat AOP</i>	
<b>Fettina All'Italiana</b>	<b>36.00</b>
<i>Dünn geklopftes Rumpsteak in der Eisenpfanne gebraten mit gerösteten Chilis, Knoblauch und Kräutern, Blattspinat</i>	
<b>Filetto Di Manzo</b>	<b>45.00</b>
<i>Filet-Steak ca. 220g mit Auberginen-Chutney und hausgemachten Kartoffelstampf</i>	

Für 2 die sich mögen:

<b>Entrecote Doppio</b>	<b>68.00</b>
<i>Tagliata ca. 400g – nach Verfügbarkeit, Beilage nach Wahl</i>	
<b>Fisch des Tages</b>	<b>Tagespreis</b>
<i>aus Wildfang, im Salzmantel oder gegrillt</i>	

## Hausgemachte Desserts

# DOLCI FATTI IN CASA

<b>Espresso Affogato</b>	<b>6.50</b>
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	<b>8.50</b>
<i>Vanille-Crème mit gebrannter Zuckerkruste</i>	
<b>Crema Mascarpone Con Frutti Di Bosco</b>	<b>10.50</b>
<i>Joghurt-Mascarpone-Crème und Baiser-Crumble mit Waldbeeren</i>	
<b>Panna Cotta Al Dolce De Leche</b>	<b>9.50</b>
<i>Nuss-Amarettini-Crumble</i>	
<b>Rebecca's Gran Tiramisù</b>	<b>10.50</b>
<i>Speziell verfeinert, in der Terracotta-Schale serviert, gerne auch mit 2 Löffeln</i>	

SALUTE E  
BUON APPETITO!



**F**



[francucci.com](http://francucci.com)