

Vorspeisen & Salate

ANTIPASTI & INSALATE

gerne auch zum Teilen

Pane E Olio – Unser Brotgedeck	0.50
<i>Wir reichen durchgehend unser hausgebackenes Naturbrot – ohne Zusatzstoffe aber mit dem feinsten Olivenöl... kauft es auch für zuhause!</i>	
Burrata Al Limone	19.50
<i>mit sautierten sizilianischen Datterini Di Modica DOP Tomaten</i>	
Jamón Iberico	31.00
<i>Pata Negra Schinken, dazu Focaccia</i>	
Carpaccio di Tonno	21.00
<i>mit Ingwer-Limetten-Salsa</i>	
Carpaccio Di Chianina	21.00
<i>feingescheibtes von unserem eigens importiertem Chianina-Bio-Rind aus der Toscana, mit jungfräulichem Olivenöl und Parmesanschnee</i>	
Vitello Tonnato	21.00
<i>Zarte Scheiben vom Kalbsbraten aus dem Ofen mit Thunfisch-Kapernsauce</i>	
Carpaccio Carnevale	32.00
<i>Carpaccio vom Chianina-Rind, Vitello Tonnato und Tuhnfisch mit Amalfi-Zitrone</i>	
Polpo E Patate Dolci	21.00
<i>gegrillter Oktopus mit Limetten-Süßkartoffeln-Salat & Tomaten-Concassè</i>	
Insalata Cesare	17.00
<i>Römersalatherzen mit handgeschlagenem Caesar-Dressing nach eigener Rezeptur</i>	
<i>≈ mit zart-saftiger Poulardenbrust leicht gegrillt</i>	+ 12.00
Mozzarella-Avocado-Caprese	21.00
<i>Büffelmozzarella DOP, Kumato-Tomaten, Avocado</i>	

Gemüse

VERDURE

Spinaci All'Aglìo, Olio E Peperoncino	12.00
<i>Blattspinat al dente pikant sautiert mit Knoblauch und Chilischoten</i>	
Verdure Al Forno	12.00
<i>Röstgemüse mit Kräutern</i>	
Purè Di Patate	12.00
<i>Hausgemachter Kartoffelstampf All'Italiana</i>	
<i>≈ mit schwarzen Trüffeln</i>	+ 12.50
Bouquet Francucci	15.00
<i>Blattspinat mit Rucola, Datteltomaten, gereifter Balsamico und Parmesan</i>	

Suppe

RIBOLLITA DI VERDURE

Francucci's Original Vegan Gluten Free Big Bowl

Ribollita Di Verdure	12.00
<i>Mamas dampfende Schüssel üppiger Gemüseminestrone mit Kichererbsen</i>	
<i>≈ Mit 1/2 israelische Avocado</i>	+ 7.00
<i>≈ Mit 1/2 zarter Poulardenbrust</i>	+ 7.00
<i>≈ Mit hausgemachter Pasta</i>	+ 3.50

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 Meeressalzflocken 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...

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

Hauptgerichte

SECONDI PIATTI

Pollo Al Limone	24.00
<i>Saftig gegrillte, ausgebeinte Keule von der Zitronen-Maispoularde auf Röstgemüse</i>	
Straccetti Alla Romana	28.00
<i>Fetzen vom Rinderfilet NL Grass Fed Beef mit Rucola, Zitronen und Chili-flocken kurz und heftig sautiert</i>	
Orata Alla Griglia	36.00
<i>Dorade im Ganzen mit Kräutern und Meeressalz gegrillt mit unserem sautiertem Blattspinat AOP</i>	
Tonno Alla Ghiotta	42.00
<i>Tuhnfischfilet mit Datteltomaten, Oliven und Kapern</i>	
Tagliata Thai	45.00
<i>Rinderfilet im Ganzen oder in Tranchen, Salsa Thai Basilikum und Chilis, mit hausgemachtem Kartoffestampf</i>	

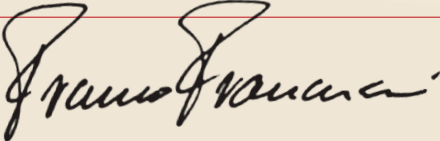
The Good, The Bad, The Ugly	
<i>Unique Secret Tasting Menu – für 2 oder Mehr Gäste</i>	
<i>≈ 3 Gänge + Dessert</i>	+ 75.00 p.P.
<i>≈ Wine Pairing</i>	+ 28.00 p.P.

Hausgemachte Desserts

DOLCI FATTI IN CASA

Espresso Affogato	6.50
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	
Crème Brûlée	8.50
Mousse	9.50
Crema Mascarpone Con Frutti Di Bosco	10.50
<i>Joghurt-Mascarpone-Crème und Baiser-Crumble mit Waldbeeren</i>	
Panna Cotta	9.50
Rebecca's Gran Tiramisù	12.00
<i>Speziell verfeinert, in der Terracotta-Schale serviert, gerne auch mit 2 Löffeln</i>	

SALUTE E
BUON APPETITO!



 **FRANCUCCI**
DAL 1962

PASTA

Penne All'Abruzzese	18.50
<i>Papa Francos Original Ciao-Ciao Arrabbiata zur WM 1982</i>	
Penne Alla Vodka	24.00
<i>flambiert mit Wodka und Guanciale</i>	
Spghettini Alla Checca	21.00
<i>unserer Klassiker: scharfe Hügeltomatensalsa mit Pinoli, Basilikum und Burrata</i>	
Spaghetti Alla Carbonara Originale	18.00
<i>mit Pecorino, Guanciale, Eigelb und Pfeffer</i>	
Lasagne	19.50
<i>mit unserem feinen Rindsragout, San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Bechamel und Parmigiano Reggiano – im Steinofen gratiniert</i>	
Pappardelle Al Ragù 2.0	32.00
<i>Unser weißes, zartes Slow-Cooked-Ragout 100% aus unserem selbst importierten Chianina-Bio-Rind aus der Toscana</i>	
Calamarata All'Imperiale	42.50
<i>Pasta-Ringe mit Riesen-Tiefsee-Gamba in ihrer leichten Sugo aus sizilianischen Datterini-Tomaten und Kräutern</i>	
Hausgemachte Tagliolini Al Tartufo	36.00

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!

Pizza Margherita	12.50
<i>San Marzano Tomaten, Fior Di Latte und Basilikum</i>	
<i>≈ mit frisch gezipfter Mozzarella Di Bufala DOP aus Kampanien</i>	+ 7.50
Pizza Mammone	18.00
<i>San Marzano Tomaten, Fior Di Latte, Röstgemüse, Parmigiano Reggiano und Crema Al Balsamico</i>	

Pizza Romana NORD/SUD	18.00
<i>NORD: San Marzano Tomaten, Fior Di Latte, Champignons, mild-aromatische norditalienische Spianata-Salami ODER SUD scharf-würzige, süditalienische Calabrese-Salami</i>	

Pizza Rustica	24.00
<i>mit San Marzano, Fior Di Latte, 18 Monate luftgereifter Prosciutto aus Parma, Rucola und Flocken von Parmigiano Reggiano</i>	

Pizza Franco Dal 1962	19.50
<i>Das Original seit 1962: Champignons, Peperoni, Plockwurst-Salami, scharf, im Mini-Pizza-Stil geschnitten</i>	

Pizza Bombolo	21.50
<i>mit Filet vom Ortiz-Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei, San Marzano-Tomaten, Fior Di Latte, rote Tropea-Zwiebel und Petersilie</i>	

Pizza Jeremia	26.00
<i>mit San Marzano-Tomaten, Röstoliven, Cantabrico-Anchovies, Scampetti und Polpo mit Petersilie, Knoblauch und Peperoncino</i>	
<i>≈ ohne Polpo und Scampetti</i>	18.50

Focaccia Melanzane e Bufala	17.50
<i>pikante Auberginenfocaccia mit gezipfter Büffelmilchmozzarella, Olio Extra Vergine und Basilikumblättern</i>	
<i>≈ mit 18 Monaten luftgereifter Prosciutto aus Parma</i>	+ 9.50

Focaccia Via Lattea	21.00
<i>mit sautiertem Blattspinat AOP, Gorgonzola und Walnüssen</i>	

Focaccia Elia	18.00
<i>mit Fior Di Latte, Mascarpone, Scampetti, Pinienkerne und Basilikum</i>	

Burrata-Pistacchio-Focaccia	19.00
<i>mit Mortadella DOP und sizilianische Pistazie</i>	



francucci.com