MENÙ FOOD

100 ANNI

FRANCELLINI®

IL PANE DAL 1926,
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi.

FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.

LATTE E DERIVATI
Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, tellina e vongola etc.

PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minime percentuali.

SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

LUPINI
Presenti in cibi vegan, sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.

SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

UOVA E DERIVATI
Uova e i prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

FRANCELLINI®

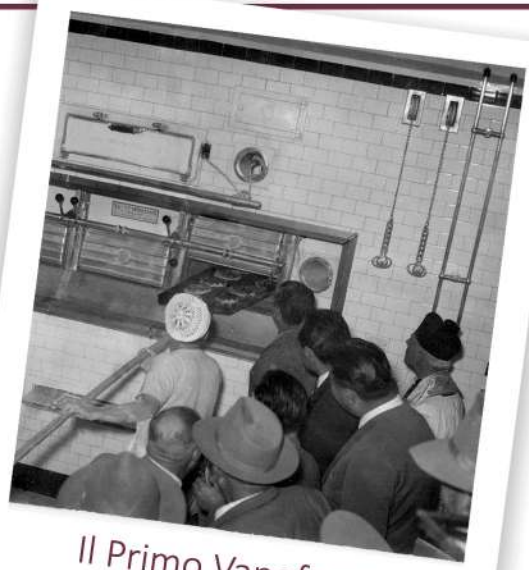
IL PANE DAL 1926,
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

DAL
1926

100 ANNI DI NOI

L'antica tradizione del Forno Francellini inizia nel lontano 1926.

Una storia centenaria che vede protagoniste quattro generazioni di panificatori con un unico obiettivo: mantenere fede alle tradizioni e sfruttare al meglio le moderne tecnologie.



Il Primo Vapoforno
ANNI '50

CAPENA 1954:

dal forno a legna al Vapoforno.

A differenza del forno a legna tradizionale il vapoforno offriva un livello di igiene e sicurezza alimentare senza pari; non vi era infatti combustione all'interno della camera di cottura e il trasporto del calore era affidato al vapore che circolava in tubi di acciaio.

L'amore per gli ingredienti

Il 2020 ci ha portati all'apertura del nostro nuovo locale di Santa Marta, una sfida moderna ma sempre radicata nelle nostre tradizioni...

PER COMINCIARE

LA GASTRONOMIA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP ..... 7,00 €

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI ..... 10,00 €

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA ..... 16,00 €
di bufala DOP

POLPETTINE DI MELANZANE ..... 4,50 €
con mayo veg alle noci

FALAFEL ..... 4,50 €
con salsa di yogurt, senape e mirtilli

ALETTE DI POLLO HOT ..... 6,00 €
in agrodolce piccante

ALETTE DI POLLO SPICY ..... 6,00 €
curry e mango

ALETTE DI POLLO JAPAN ..... 6,00 €
in teriyaki

ALETTE DI POLLO BBQ ..... 6,00 €
con salsa barbecue home made

TRIS DI CORNETTINI SALATI FRANCELLINI ... 4,50 €

TRIS DI PANBRIOCHE SALATI FRANCELLINI .. 4,50 €

LE TARTARE DI FASSONA

GOLOSA ..... 15,00 €
con pesto di pistacchio e cipolla rossa di Tropea caramellata

SICILIA ..... 15,00 €
con trito di capperi e olive, tuorlo d'uovo marinato
servita con maionese affumicata e senape al miele

CARCIOFO ..... 15,00 €
con stracciatella e carciofi fritti

I BAO

MAIALE IN AGRODOLCE ..... **4,50 €**
con maiale in agrodolce piccante e cipolla crispy

POLLO ..... **4,50 €**
pollo crispy, insalatina e salsa Francellini

GAMBERO ..... **4,50 €**
gambero* croccante, insalatina, mayo e salsa al mango

VEG ..... **4,50 €**
wok di verdure e mayo alla soia

LE BRUSCHETTE

CLASSICA ..... **4,50 €**
pane a lievito madre Francellini, aglio, pomodoro, origano e basilico

GOURMET ..... **6,00 €**
pane a lievito madre Francellini con stracciatella, zucchine scapece, carpaccio di manzo e pomodorini

SICULA ..... **5,00 €**
pane alla curcuma con caponata di melanzane

POLPO ..... **6,00 €**
pane alla curcuma Francellini, insalata di polpo e patate in salsa tartara

I MARITOZZI

MARINAIO ..... **4,50 €**
stracciatella, cicoria ripassata e alici di Cetara

BUONGUSTAIO ..... **4,50 €**
crema di pistacchio, mortadella e stracciatella

CARCIOFO ..... **4,50 €**
carciofo di Cori, burrata e pancetta croccante

I TAGLIERI

TAGLIERE DELLA TRADIZIONE ..... **26,00 €**

Parma 24 mesi, salame gentile, lonzino stagionato, guanciale affumicato, pancetta arrotolata, sottobosco di Amatrice, vecchio montanaro Riti, melata di bosco, primo sale Riti, blu 61.

Accompagnato da: tozzetti al formaggio, peschiole in agrodolce e miele millefiori Spiccalunto

TAGLIERE DI SALUMI ..... **16,00 €**

Parma 24 mesi, finocchiona, pancetta arrotolata e salame gentile.

Accompagnato da: tozzetti al formaggio e peschiole in agrodolce

ALLA GRIGLIA

Con la nostra speciale Flash Grill Evolution, raggiungiamo una qualità di cottura senza eguali, che consente ai cibi di rimanere succosi senza perdere le proprietà nutrizionali.

TAGLIATA DI MANZO "SAKURA" 250 G ..... **20,00 €**

SELEZIONE DI MANZO "SAKURA" ..... **55,00 €**

Lombatello di manzo, controfiletto di manzo affumicato, controfiletto di manzo dry aged 60 giorni.

650 g di Sakura, servita con patatine fritte stick, verdure gratinate e cestino di pane Francellini.

Consigliata per due persone.

LA NOSTRA SELEZIONE ..... **45,00 €**

Tagliata di manzo, tagliata di pollo, costolette di maiale glassate.

Servita con patatine fritte stick, verdure gratinate, maionese affumicata, fireBBQ e cestino di pane Francellini.

Consigliata per due persone.

TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE CBT ..... **15,00 €**

ARROSTICINI TAGLIATI A MANO (1PZ) ..... **1,50 €**

TOMINO E SPECK ..... **10,00 €**

CONTORNI ..... **4,50 €**

A scelta tra: cicoria ripassata, insalata mista, verdure gratinate

BURGERS

DAL NOSTRO PANE, UNA SELEZIONE DI BURGERS
CON PATATINE FRITTE STICK*E SALSA BBQ HOME-MADE

BURGERS

TRIS DI MINI BURGER ..... **18,00 €**
Francellini, Chicken, Polpo

FRANCELLINI ..... **16,00 €**
BUN. 200g burger di manzo "Sakura", misticanza, crema di pomodoro secco, brie fuso, pancetta croccante e salsa Francellini

CHEESE BACON BURGER ..... **16,00 €**
BUN. 200g burger di manzo "Sakura", misticanza, cheddar e pancetta croccante

CHICKEN CHEESE BACON ..... **16,00 €**
BUN. Sovracoscia di pollo cbt, iceberg, cheddar, pancetta croccante e mayo alla paprika

DOUBLE SMASH BURGER ..... **16,00 €**
BUN. Doppio burger 100g di manzo "Sakura", cheddar, bacon, cipolla caramellata, ketchup homemade

DOUBLE SMASH HOT BURGER ..... **16,00 €**
BUN. Doppio burger da 100g di manzo Sakura, scamorza affumicata, pancetta, jalapeno e fire BBQ.

CLUB SANDWICH ..... **11,00 €**
PANBAULETTO. Insalata di pollo, iceberg, pancetta, uovo, pomodoro e mayo

VEGGIE BURGER ..... **14,00 €**
BUN DI RISO. Polpetta di lenticchie e cardoncelli, misticanza, mayo di soia e crema di pomodoro secco

BURGER DI POLPO ..... **16,00 €**
PANINO ALLA CURCUMA. Polpo rosticciato, zucchine alla scapece, stracciatella e pomodorini confit

PASTRAMI BURGER ..... **16,00 €**
BUN. Punta di petto affumicata, verza saltata, senape al miele e cetriolini in agrodolce

TRIPLO SMASH BURGER ..... **20,00 €**
BUN. Triplo hamburger da 100g di manzo Sakura, cheddar, bacon jam e maionese affumicata

FISH BURGER ..... **16,00 €**
PANINO ALLA CURCUMA. Filetto di merluzzo fritto, salsa tartara, iceberg e pomodorini confit

INSALATE E POKÈ

FRANCELLINI SALAD ..... **9,00 €**
misticanza, salsa Francellini, crostini di lievito madre, tonno sott'olio, pomodorini semi dry, noci e olive leccino

CAESAR SALAD ..... **11,00 €**
iceberg, pollo alla piastra, scaglie di parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar

HORIATIKI SALAD ..... **11,00 €**
lattughino, feta, pomodorini, cetriolo, cipolla rossa caramellata, olive e crackers ai cereali

POKÈ DI POLLO ..... **10,00 €**
riso basmati e venere, pollo grigliato, pomodorini, carote, spinacino, edamame e sesamo nero

POKÈ VEGETARIANA ..... **9,00 €**
riso basmati e venere, robiola, carote, melone, edamame, pomodorini, spinacino e sesamo

POKÈ SALMONE ..... **10,50 €**
riso basmati e venere, salmone affumicato, edamame, ananas, pomodorini, spinacino, carote e sesamo

PREPARATI NEI NOSTRI LABORATORI
ED IMPANATI CON PANE FRANCELLINI

FRITTI

LE NOSTRE SFORNATINE

SUPPLÌ POMODORO E BASILICO	3,00 €
SUPPLÌ AMATRICIANA	3,00 €
SUPPLÌ CACIO E PEPE	3,00 €
SUPPLÌ AL RAGÙ DI MANZO	3,00 €
SUPPLÌ NDUJA	3,00 €
CROCCHETTA DI PARMA 24 MESI	3,00 €
CROCCHETTA DI PATATE E MOZZARELLA	3,00 €
FILETTO DI BACCALÀ PASTELLATO	4,00 €
FIORE DI ZUCCA PASTELLATO	4,00 €
JALAPENO RIPIENO DI CHEDDAR*	4,00 €
CACIO FRITTO con mostarda di pere	4,00 €
OLIVE ASCOLANE HOME MADE	4,00 €
PATATINE DIPPERS*	5,00 €
PATATE CHIPS CLASSICHE*	4,00 €
PATATE CHIPS CACIO E PEPE*	4,00 €
PIZZA FRITTA con salsa pomodoro, basilico e parmigiano	4,00 €
PIZZA FRITTA con salsa cacio e pepe	4,00 €
STRIPS DI POLLO CON SALSA BBQ HOME MADE	4,00 €
SCAMORZINE AFFUMICATE HOMEMADE	4,00 €

LA PIZZERIA

LA NOSTRA PIZZA... È BUONA COME IL PANE!

La nostra pizza è impastata nei laboratori della sede storica del Panificio Francellini.

Impastiamo e lasciamo lievitare le nostre farine nel microclima tipico dell'ambiente del pane: questo favorisce il proliferare di una varietà di lieviti necessari a conferire alla nostra pizza una nota aromatica unica!

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

Pizza Romana
Stesa a mattarello, con bordo basso
a lunga lievitazione

Pizza Contemporanea**
Alta idratazione, con cornicione alto
e lunga lievitazione

**+ 0,50 €, da aggiungere al prezzo della pizza romana

ROSSE

MARGHERITA ..... **7,50 €**
pomodoro, fior di latte e basilico

BUFALA ..... **9,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico

GIALLA ..... **9,00 €**
salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, crudo e basilico

CAPRICCIOSA ..... **9,50 €**
pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofo di Cori, prosciutti crudo, olive leccino e uovo all'occhio di bue

MARINARA ..... **7,00 €**
sugo alla marinara, olio evo e origano

TRE POMODORI ..... **9,00 €**
salsa di pomodori gialli, ciliegino giallo e rosso semi-dry, olive leccino, basilico, crumble di pane aromatizzato con alici di Cetara, origano e aglio

DIAVOLA ..... **9,00 €**
pomodoro, fior di latte, salame piccante e polvere di olive

NAPOLI ..... **9,00 €**
pomodoro, fior di latte, alici di Cetara e origano

BIANCHE

FOCACCIA CLASSICA ..... **5,00 €**
olio evo e rosmarino

FOCACCIA AL PROSCIUTTO ..... **9,00 €**
olio evo, Parma 24 mesi

FOCACCIA FRANCELLINI ..... **12,00 €**
stracciatella, culatello di Zibello, olive leccino

FOCACCIA LEGGERA ..... **10,00 €**
bresaola, rucola e scaglie di grana

CINQUE FORMAGGI ..... **10,00 €**
fior di latte, steccata di Morolo, brie, gorgonzola e scaglie di grana

CONTADINA ..... **9,00 €**
crema di peperoni affumicata, patate, melanzane grigliate, zucchine fritte, pomodorini confit e olio alle erbette

BOSCAIOLA ..... **9,50 €**
fior di latte, salsiccia e funghi champignon

PATATE ..... **9,50 €**
fior di latte, patate, steccata di Morolo, rosmarino

CICORIA ..... **9,50 €**
fior di latte, cicoria al pomodoro, salsiccia

FIORI DI ZUCCA ..... **9,50 €**
fior di latte, fiori di zucca e alici di Cetara

RIPIENE

MORTAZZA ..... **10,00 €**
mortadella Bologna igp, burrata e pistacchio

BUFALINA ..... **10,00 €**
prosciutto crudo, pachino , mozzarella di bufala DOP , rucola

AFFUMICATA ..... **11,00 €**
salmone affumicato, stracciatella, cipolla caramellata, olive leccino

RICCIA ..... **11,00 €**
scarola riccia saltata con pinoli e uvetta, alici di Cetara, pomodorini semi dry

SABATO, DOMENICA E FESTIVI
DALLE 8:00 ALLE 15:00

LA COLAZIONE *INTERNAZIONALE*

TOAST E UOVA

TOAST COTTO ..... **5,00 €**
prosciutto cotto e provola affumicata

CLUB SANDWICH ..... **10,50 €**
con insalata di pollo, iceberg, pancetta, uovo, pomodoro e mayo

FRENCH TOAST ..... **6,50 €**
con sciroppo d'acero e frutta fresca di stagione

STRAPAZZATE AL BACON ..... **6,50 €**
con bacon, verdure gratinate e pane tostato

TEGAMINO ..... **8,50 €**
con salsiccia alla piastra, fagioli e pane tostato

POCHÈ ..... **8,50 €**
su french toast, salsa tartara e Parma 24 mesi

OMELETTE COTTO ..... **6,00 €**
con cotto e provola, misticanza, pomodorini e pane tostato

OMELETTE SPINACI ..... **5,50 €**
con spinaci, patate e pane tostato

OMELETTE SALMONE ..... **7,50 €**
salmone affumicato, rucola, pomodorini e pane tostato

Le nostre materie prime, fresche o surgelate vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal REG. CE 853/2004. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine se non reperibili freschi. Il processo di abbattimento mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento.

Seguici sui social!