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.

SERVIZIO 2 EURO A PERSONA

FRANCELLINI 100 ANNI

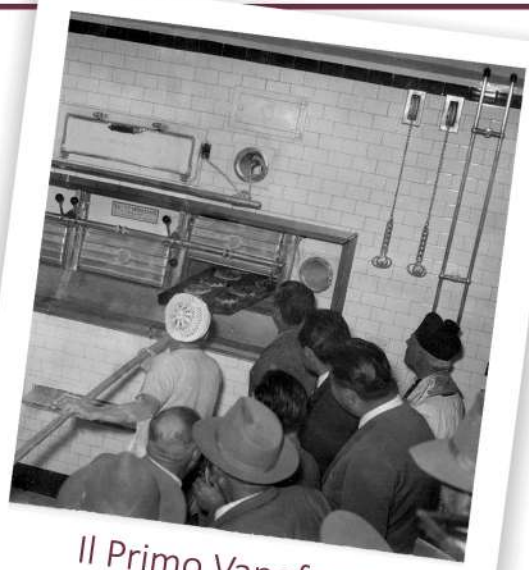
IL PANE DAL 1926,
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

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...



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 €
GORGONZOLA FRITTO con mostarda di pere	4,00 €
CROCCHETTA DI PARMA 24 MESI	3,00 €
CROCCHETTA DI PATATE E MOZZARELLA	3,00 €
FILETTO DI BACCALÀ PASTELLATO	4,00 €
OLIVE ASCOLANE	4,00 €
PATATINE STICK*	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 €
POLPETTE DI PULLED PORK con salsa bbq	4,00 €

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 panato
servita con 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

RUSTICA ..... **5,00 €**
pane a lievito madre con broccoletti e salsiccia

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

I MARITOZZI

VENEZIANO ..... **5,00 €**
baccalà mantecato e polvere di olive nere

BUONGUSTAIO ..... **5,00 €**
crema di pistacchio, mortadella e stracciatella

CARCIOFO ..... **5,00 €**
carciofo di Cori, burrata e pancetta croccante

AMERICANO ..... **5,00 €**
pastrami, cetriolini sott'aceto e senape al miele

I TAGLIERI

TAGLIERE DELLA TRADIZIONE ..... **26,00 €**
Parma 24 mesi, salame gentile, lonzino stagionato, guanciale affumicato, pancetta arrotolata, sottobosco di Amatrice, gorzano di Amatrice, melata di bosco, primo sale Petrucci, blu 61.

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

TAGLIERE DI SALUMI ..... **18,00 €**
Parma 24 mesi, finocchiona, pancetta arrotolata e salame gentile.

Accompagnato da: tozzetti al formaggio e peschiole in agrodolce

TAGLIERE DI FORMAGGI ..... **18,00 €**
sottobosco di Amatrice, melata di Bosco, gorzano di Amatrice e Blu 61

Accompagnato da: tozzetti al formaggio e miele millefiori Spiccalunto

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 €**

CONTROFILETTO DI MANZO "SAKURA" AFFUMICATO 200 G ..... **25,00 €**

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

TASCABURGER ..... **16,00 €**
TASCAPANE. 200g burger di manzo "Sakura", insalata, pomodoro, salsa Francellini

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 e ketchup

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

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

PULLED PORK ..... **16,00 €**
TASCAPANE. Maiale sfilacciato, salsa coleslaw

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

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

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

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

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

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 ..... **8,50 €**
pomodoro, fior di latte e basilico

BUFALA ..... **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico

GIALLA ..... **10,00 €**
salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, crudo e basilico

CAPRICCIOSA ..... **10,50 €**
pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofo di Cori, prosciutti crudo, olive leccino e uovo all'occhio di bue

MARINARA ..... **8,00 €**
sugo alla marinara, olio evo e origano

TRE POMODORI ..... **10,00 €**
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 ..... **10,00 €**
pomodoro, fior di latte, salame piccante e polvere di olive

NAPOLI ..... **10,00 €**
pomodoro, fior di latte, alici di Cetara e origano

BIANCHE

FOCACCIA CLASSICA ..... **6,00 €**
olio evo e rosmarino

FOCACCIA AL PROSCIUTTO ..... **10,00 €**
olio evo, Parma 24 mesi

FOCACCIA FRANCELLINI ..... **13,00 €**
stracciatella, culatello di Zibello, olive leccino

CONTADINA ..... **10,00 €**
crema di peperoni affumicata, patate, melanzane grigliate, zucchine fritte, pomodorini confit e olio alle erbette

BOSCAIOLA ..... **10,50 €**
fior di latte, salsiccia e funghi champignon

PATATE ..... **10,50 €**
fior di latte, patate, steccata di Morolo, rosmarino

CICORIA ..... **10,50 €**
fior di latte, cicoria al pomodoro, salsiccia

QUATTRO FORMAGGI SPECIAL ..... **11,00 €**
fior di latte, steccata di Morolo, gorgonzola, scaglie di parmigiano, noci e miele spiccalunto

RIPIENE

MORTAZZA ..... **11,00 €**
mortadella Bologna igp, burrata e pistacchio

AFFUMICATA ..... **12,00 €**
salmone affumicato, stracciatella, cipolla caramellata, olive leccino

RICCIA ..... **12,00 €**
scarola riccia saltata con pinoli e uvetta, alici di Cetara, pomodorini semi dry

SCAROLA ..... **12,00 €**
insalata di scarola riccia, melanzane a filetti sott'olio, olive taggiasche e pomodorino rosso semidry

BROCCOLINO ..... **12,00 €**
broccoletti ripassati in padella e salsiccia



SELEZIONE DOLCI DAL FORNO

SELEZIONE DI DOLCI NATALIZI ..... 6,00 €
serpentone, pangiallo, pangiallo al cioccolato

Abbinamento di dolci tipici del Natale che da tempo produciamo a partire dalla prima domenica di ottobre fino a Pasqua.

Difficile da descrivere ma facilissimo da divorare!
Il Serpentone è uno strudel di sfoglia croccante, impasto semplice di farina zucchero e vino, che avvolge un tesoro di cacao e frutta secca in una spirale dal gusto autentico con note agrumate e leggermente speziate e un sentore sorprendente sul finale. Dalla caratteristica forma di serpente con un significato ancestrale di fertilità.

Il Pangiallo nella versione autentica gialla è un impasto di frutta secca, miele e vino cotto che viene lavorato a caldo e interamente a mano per dargli una forma caratteristica a cupola. Stessi ingredienti per la versione arricchita al cioccolato che dagli inizi del '900 ha prevalso sull'originale col solo miele.

Provalo con Rum Zacapa 23 Años ... 10 €

CIAMBELLINE AL VINO ..... 4,00 €

La semplicità è nelle piccole cose: verissimo se poi le piccole cose sono ciambelline lavorate a mano e racchiudono nocciole golose in un impasto tramandato da generazioni ... la dipendenza è garantita!

Provalo con Passito Ludum Marco Carpineti ... 10 €

TOZZETTI AL CACAO ..... 4,00 €

Qui vi proponiamo una variante golosa del tozzetto tradizionale con aggiunta di cacao e di frutti di bosco oppure pezzettini di pera. Abbiamo aggiunto frutta alla tradizione!

Provalo con Grappa Of Amarone Bonollo ... 7 €

MOSTACCIOLI ..... 4,00 €

Questo dolce dalla antica forma romboidale racchiude i profumi del miele locale, tutte le proprietà delle noci e una spiccata nota piccante. *Pochi grassi ma di altissima qualità: olio extra vergine d'oliva, dei nostri colli!*

CROSTATA DI VISCIOLE E RICOTTA ..... 4,00 €

Un cestino di frolla accoglie ricotta di pecora lavorata semplicemente con zucchero e a spezzare questo dolce legame, l'asprezza tipica delle visciole!

Provalo con Ratafia Sarandrea ... 4 €

CREAZIONI DI PASTICCERIA CONTEMPORANEA REGALANO EMOZIONI ANTICHE TRAMITE CLASSICI PILASTRI DELLA PASTICCERIA O NUOVISSIME ELABORAZIONI CHE OSANO VERSO IL MODERNO

SELEZIONE DOLCI DALLA PASTICCERIA

CHEESECAKE CIOCCOLATO E COCCO ..... **7,00 €**

Un dolce che si è fatto largo tra i classici della tradizione posizionandosi tra i preferiti dei nostri clienti per l'abbinamento mai scontato di cioccolato e cocco!

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ..... **7,00 €**

La freschezza dei frutti di bosco gelificati sorprende all'interno di questa cheesecake dal gusto fresco.

MONT BLANC ..... **7,00 €**

La cascata di spaghetti di marron glacés riveste una bontà tutta bianca di panna e meringa.

SACHER TORTE ..... **7,00 €**

Provalo con Whisky Oban 13 Anni... 10 €

Cinque strati di biscuit al cacao intervallati da una magistrale confettura di albicocche come tradizione insegna il tutto con glassa rigorosamente a specchio.

CROSTATINA DI FRUTTA FRESCA ..... **7,00 €**

Provalo con Liquore alla Ciliegia dell'Etna... 4 €

Cestino di frolla friabile, crema pasticcera secondo la nostra tradizione e una cascata di frutta fresca magistralmente disposta dai nostri pasticceri.

PROFITEROLES ..... **7,00 €**

Bignè rigorosamente realizzati a mano nel nostro laboratorio a vista vengono riempiti di soffice crema chantilly uno ad uno e poi tuffati in un cioccolato fondente al 55%. Ideale per affondare dispiaceri o festeggiare obiettivi raggiunti!

SELEZIONE DELLA NOSTRA PASTICCERIA MIGNON **7,00 €**

Niente è impossibile: proviamo ad assaggiare un pò di tutte le nostre migliori creazioni in versione mignon.

SABATO, DOMENICA E FESTIVI
DALLE 8:00 ALLE 12:00

LA COLAZIONE *INTERNAZIONALE*

TOAST E UOVA

TOAST COTTO ..... **6,00 €**
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.



100 ANNI

Seguici sui social!