



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante **Locanda *in* San Francesco**

Caro Ospite, il Ristorante “Locanda in San Francesco” sente il dovere di accoglierLa nella piena tradizione gastronomica modenese. All’interno di questo ristorante hanno potuto gustare i piatti della cucina emiliana e modenese i personaggi più significativi del secolo scorso. Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Tazio Nuvolari, Ingrid Bergman, Anna Magnani e Roberto Rossellini oltre a tanti altri. Perché questo prestigioso locale a partire dal 1912 e fino al 2005 è stato la sede del Ristorante Fini gestito dal fondatore Telesforo e poi dal figlio Giorgio. Per onorare la loro storia gastronomica tutta legata ai prodotti del territorio abbiamo deciso di riproporre i piatti della tradizione così come per tanti secoli sono stati offerti.

Speriamo di essere all’altezza dell’impegno che abbiamo assunto.

Dear Guest, the restaurant “Locanda in San Francesco” has the pleasure of inviting you to the real ancient gastronomic tradition of Modena. The most prominent figures of the last century such as Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Tazio Nuvolari, Ingrid Bergman, Anna Magnani and Roberto Rossellini have enjoyed the Emilian food right inside this restaurant. From 1912 until 2005 this prestigious location was the headquarter of “Fini Restaurant” run by Telesforo Fini, his famous founder, and afterwards by his son Giorgio. In order to honor their gastronomic heritage, we aim to re-introduce the traditional dishes as they have been served through many centuries. We hope to meet your expectations.



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante

Locanda *in* San Francesco

IL MENU DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

ANTIPASTI *STARTERS*

- Selezione di salumi con giardiniera di verdure e gnocco ingrassato**
Prosciutto Crudo Salumificio Leonardi stagionato 36 mesi, Salame Nostrano
Salumificio Leonardi, Mortadella e Coppa di testa
Cold Cuts Selection with pickled Vegetables and Gnocco with Bacon Bits:
Salumificio Leonardi Raw Ham aged 36 months, Salumificio Leonardi
local Salami, Mortadella and Coppa di Testa (Pork Sausage) € 23,00
- Culatello di Zibello con pere caramellate alla saba**
Zibello Culatello with Saba caramelized Pears € 23,00
- Battuta di Fassona piemontese, Caesar salad con crostini di pane tostato
e chips di Parmigiano Reggiano**
Fassona Beef Tartare, Caesar Salad with crispy mini Bread Croutons and
Parmesan Cheese Chips € 25,00
- “Rua Frati” con burratina fresca, sott’oli e filetti di acciughe del Cantabrico**
Rua Frati Starter: Fresh Burrata with pickled Vegetables and
Cantabrian Sea Anchovies € 22,00
- Fantasia autunnale dell’orto con formaggio di Fossa, zest di noci e vinaigrette
al miele**
Autumn Vegetable Garden Fantasy with Fossa Cheese, Walnut Zest and
Honey Vinaigrette € 20,00
- Capesante scottate con crema di cavolfiore e olive taggiasche**
Scallops seared with Cauliflower Cream and Cailletier Olives € 23,00



Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante
Locanda *in* San Francesco

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano <i>Tortellini With Parmesan Cheese Cream</i>	€ 25,00
Tortellini in brodo di cappone <i>Tortellini in Capon Broth</i>	€ 25,00
LA DECLINAZIONE DELLA TAGLIATELLA - <i>TAGLIATELLA VARIATIONS:</i>	
al ragù - <i>with Ragout</i>	€ 22,00
ai Funghi porcini* - <i>with Porcino Mushrooms</i>	€ 25,00
mantecata al burro e lamelle di tartufo nero** - <i>stirred with Butter and black Truffle</i>	€ 28,00
Tortelloni di zucca con ragù di pancetta stagionata <i>Homemade Pumpkin Tortelloni with aged Bacon Ragout</i>	€ 23,00
Lasagna al pesto rosso di salsiccia, besciamella e Parmigiano Reggiano 36 mesi <i>Lasagna with Sausage red Pesto Sauce, Bèchamel and Parmesan Cheese aged 36 Months</i>	€ 23,00
Spaghetti ai gamberi rossi di Sicilia <i>Spaghetti with Sicilian Red Prawns</i>	€ 26,00

* (in base alla disponibilità stagionale) - (*according to season*)

** (in base alla disponibilità stagionale) - (*according to season*)



★ ★ ★ ★ L

Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante

Locanda *in* San Francesco

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

CARRELLO DEI BOLLITI ***

cotechino, cappello del prete, lingua, cappone, stinco di maiale, testina,
manzo con purè di patate, mostarde artigianali, salsa verde e salsa modenese € 45,00

BOILED MEAT SELECTION ***

*Cotechino, Beef Chuck, Beef Tongue, Capon, Pork Hock, Calf Head
served with mashed Potatoes, Mostarda and green Sauce*

**Filetto di manzo all'aceto balsamico servito con patatine novelle al forno
e punte di spinaci saltate € 33,00**

*Beef Tenderloin drizzled with Balsamic Vinegar and served with roasted
new Potatoes and Spinach Tops*

Magret di anatra all'arancia e cavolo nero ripassato € 28,00

Magret de Canard with Orange and stir-fried Black Cabbage

Ribs di maialino con pannocchiette al rosmarino € 30,00

Piglet Ribs with Corn on the Cob aromatized with Rosemary

**Filetto di rana pescatrice arrosto con timo, olio EVO
e julienne di verza rossa € 32,00**

*Roasted Monkfish Filled with Thyme, Extra Virgin Olive Oil
and red Cabbage Julienne*

*** (solo venerdì a cena, sabato e domenica a pranzo e a cena oppure su prenotazione per min. 4 pax)
(only on Friday at dinner, Saturday and Sunday both lunch and dinner or upon request min. 4 pax)



★ ★ ★ ★ L

Locanda

in SAN FRANCESCO

Ristorante

Locanda *in* San Francesco

CARRELLO DEI DOLCI *DESSERT SELECTION*

**I dolci al carrello della nostra tradizione secondo i frutti della stagione
con fantasia dello Chef**

*Our traditional desserts are made with in season fruit according to
our chef fantasy*

€ 12,00

Coperto (a persona)

Cover charge (per person)

€ 8,00



Locanda

in SAN FRANCESCO

Nei nostri prodotti possono esserci “Allergeni alimentari”
cioè ingredienti che, solo ad individui allergici,
potrebbero dare problemi di salute.

Se avete allergie o intolleranze potete segnalarle al nostro Personale.

Our products may contain “Food Allergens”.

*Some ingredients can cause severe reactions to individuals with allergy
problems and may even be life-threatening.*

Please ask our staff for more information.



GLUTEN



SESAME



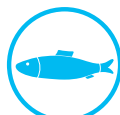
NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE