

DA FRANCO

ANTIPASTI

frische und hausgemachte italienische Vorspeisen nach Art des Hauses.

BRUSCHETTA / 8€ ^A

*aromatische Tomaten, italienisches Olivenöl und frische Kräuter
auf knusprigem Weißbrot*

INSALATA DI MARE / 13€ ^{B, D, N, L}

*eine Variation aus unterschiedlichen Meeresfrüchten, italienischem
Olivenöl, cremigem Balsamico und einem Hauch Knoblauch*

CARPACCIO / 14€ ^{G, L}

*frisches rohes Rindfleisch-Carpaccio mit frischem Rucola,
aromatischen Parmesanflocken und knackigen Cocktailtomaten
- verfeinert mit italienischem Olivenöl und cremigem Balsamico -*

ANTIPASTI MISTI / 15€ ^{G, B, D, N, L, 4}

*eine Variation aus gegrilltem, eingelegtem, mediterranem Gemüse,
typisch italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, ergänzt mit einer
kleinen Portion Frutti di Mare*

ANTIPASTI VEGETALE / 12€ ^G

*eine Variation aus gegrilltem, eingelegtem, mediterranem Gemüse
und typisch italienischen Käsespezialitäten*



DA FRANCO

SALATE

*frische und hausgemachte Salatvariationen
wahlweise mit unserem hausgemachten Dressing
oder Olivenöl und Balsamico ^L*

GRÜNER SALAT / 6€

bunt gemischte, knackige und frische Salatmischung

GEMISCHTER SALAT / 8€

*Grüner Salat ergänzt mit aromatischem Kraut, gestifteten Karotten,
frischen Gurkenscheiben und knackigen Tomaten*

ITALIENISCHER SALAT / 11€ ^{C, G, N, L, 4}

*Gemischter Salat ergänzt mit italienischem Schinken, Käse,
Ei und würzigen Zwiebeln*

SALAT NIZZA / 11€ ^{C, D, L}

*Gemischter Salat ergänzt mit Thunfischstücken, Ei und
würzigen Zwiebeln*

SALAT MANZO / 16€

*Gemischter Salat ergänzt mit gegrillten Champignons und
saftige Streifen vom Rind*

*Eine extra Portion von unserem
hausgemachten Dressing / 1,50€*

^{A, C, G, J, 5, 2}



• CUCINA ITALIANA •

DA FRANCO

PASTA-GERICHTE^A WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSORTE



Tortellini



Gnocchi



Rigatoni



Penne



Tagliatelle



Spaghetti

NAPOLI ODER ALL'ARABIATA / 9€

hausgemachte aromatische Tomatensauce
oder die wütende Schwester der Napoli mit frischem
kalabrischem Chili - garniert mit Parmesan^G

BOLOGNESE / 11€ ^G

aromatisches Hackfleisch vom Rind in unserer hausgemachten
Tomatensauce
- garniert mit Parmesan

CARBONARA / 10€ ^{C, G, L, 4}

eine cremig-würzige Sahnesauce mit Speck* und Ei - garniert
mit Parmesan

CARBONARA TRADIZIONALE / 12,5€ ^{C, L, 4}

eine cremig-würzige Sauce aus Ei mit Guanciale* - das
römische Original

PESTO VERDE / 9,50€ ^{G, H}

eine hausgemachte grüne Creme aus frischem Basilikum,
Pinienkernen und Parmesan - garniert mit Parmesan

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO / 9,50 €

mit italienischem Olivenöl, frischen kalabischen Chillies und
Knoblauch

QUATTRO FORMAGGI / 13€ ^G

eine würzig-cremige Sahnesauce aus vier verschiedenen Käsesorten

GORGONZOLA / 11€ ^G

eine würzige Sahnesauce mit frischem Gorgonzola - garniert
mit Parmesan

SALTATI / 11€ ^{G, L, 4}

*hausgemachte Tomatensauce, italienischer Schinken
und frische Champignons - garniert mit Parmesan*

MAMMA MIA / 11€ ^G

*aromatisches Hackfleisch vom Rind in unserer hausgemachten
Tomatensauce, Erbsen und frische Champignons
- garniert mit Parmesan*

DELLA CASA / 11€ ^{G, L, 4}

*würzige Tomaten-Sahnesauce mit kalabischem Chili und
Speck - garniert mit Parmesan*

ALLA PANNA / 11€ ^{G, L, 4}

*feine Sahnesauce mit italienischem Schinken - garniert mit
Parmesan*

CICIO / 12€ ^{G, L, 4}

*aromatische Tomaten-Sahnesauce mit frischen Champignons,
Erbsen und italienischem Schinken - garniert mit Parmesan*

SAMI / 10 € ^{G, L, 4}

*würzige Tomaten-Sahnesauce mit Schinken, verfeinert mit
Parmesan*

LULU / 11€ ^{G, L, 4}

*würzige Tomaten-Sahnesauce mit Speck und frischen
Champignons, verfeinert mit Parmesan*

LASAGNE / 12€ ^{A, G, L, 4}

*Schichten aus Pastaplaten unserer hausgemachten Bolognese
und Sahnesauce und Schinken aus dem Ofen*

MODE / 16€ ^{D, B, G}

feine Sahnesauce mit flambierten Lachs und Gambas

PULPO / 16€ ^{N, L, 6}

*Frischer Tintenfisch mit Knoblauch, Cocktailtomaten und
Oliven geschwenkt in einer feinen Weißweinsauce*

SALMONE / 15€ ^{D, G}

*würzige Tomaten-Sahnesauce mit flambiertem Lachs und
verfeinert mit Knoblauch*

MARE / 14€ ^{B, D, N}

*hausgemachte Tomatensauce und eine Variation aus
Meeresfrüchten, verfeinert mit Knoblauch*

*Jedes unserer Gerichte können wir Ihnen auch aus dem Ofen servieren
Jedes Gericht al Forno 2€ Aufpreis* ^G



• CUCINA ITALIANA •

DA FRANCO

PIZZA^{A, G}

*Hausgemachter Teig mit unserer frischen Tomatensauce
direkt auf dem Stein knusprig gebacken und liebevoll belegt*

PIZZA PANE / 6€

*wählen Sie Ihren Pizzabrot -mit oder ohne Knoblauch-
-italienischem Olivenöl, Oregano und Pfeffer
- Fior di Latte
-Tomatensauce*

MARGHERITA/ 9€

*frischer Teig mit unserer hausgemachten Tomatensauce, belegt
mit Fior di Latte*

FUNGHI / 9,5€

die klassische Margherita belegt mit frischen Champignons

SALAMI / 10€^{L, 4}

die klassische Margherita belegt mit Salami

PROSCIUTTO / 10€^{L, 4}

die klassische Margherita belegt mit italienischem Schinken

MAISON ODER PICANTE/ 11,5€^{L, 4}

*die klassische Margherita belegt mit italienischem Schinken, Salami
und aromatischem Knoblauch oder zusätzlich mit Chili *

VEGETALE / 12€

*die klassische Margherita belegt mit frischem Grillgemüse
und aromatischem Knoblauch*

GORGONZOLA / 11€

klassische Margherita belegt mit würzigem Gorgonzola

QUATTRO FORMAGGI / 12€

klassische Margherita belegt mit vier Käsesorten

**Probieren Sie Ihre Pizza
auch mal als Pinsa
/ 2 € Aufpreis**

QUATTRO STAGIONI/ 12,5€^{L, 4}

klassische Margherita belegt mit italienischem Schinken, frischem Paprika, Champignons und Artischocken

MATTEO / 11€^{L, 4}

klassische Margherita belegt mit italienischem Schinken, frischen Champignons und Zwiebeln

VAIDA / 11,5€^{D, L, 4}

klassische Margherita belegt mit scharfer Salami, Sardellen und aromatischem Knoblauch

ALE/ 12€^{L, 4}

klassische Margherita belegt mit Salami, Artischocken und frischen Champignons

FRANCO / 12,5€^{D, 4, 6}

klassische Margherita belegt mit Thunfisch, Sardellen und schwarze Oliven

FRUTTI DI MARE / 14€^{B, D, N}

die klassische Margherita belegt mit Meeresfrüchten

CAPRICCIOSA / 13€^{D, L, 4}

klassische Margherita belegt mit Salami, würzigen Kapern, Sardellen und Artischocken

CALZONE ORIGINALE / 12€^{L, 4}

mit italienischem Schinken, Salami und Champignons geformte Teigtasche

PARMA / 14€^{L, 4}

die klassische Margherita mit italienischem Parmaschinken, Parmesanflocken - garniert mit Rucola, Balsamico und knackigen Cocktailtomaten

BUFALA / 14€

klassische Margherita belegt mit Steinpilzen, frische Cocktailtomaten und original Büfelmozarella aus Italien

CALABRIA/ 13€ ^{L, 4}

klassische Margherita belegt mit original italienischer Salsiccia und scharfer Salami



**Probieren Sie Ihre Pizza
auch mal als Pinsa
/ 2 € Aufpreis**

VOM CHEF PERSÖNLICH



WIR SERVIEREN IHR GERICHT GENAU NACH IHREN WÜNSCHEN
KOMBINIEREN SIE IHR FLEISCH ODER FISCH
MIT IHREN LIEBLINGSBEILAGEN UND -SAUCEN

FISCH / FLEISCH

SCHWEINESCHNITZEL / 15€^{A, C}

saftiges Schweinefleisch vom Rücken paniert

RUMPSTEAK/ 19€

*frisches argentinisches Roastbeef
Garstufe auf Ihren Wunsch hin*

LACHS / 18€^D

*saftiges Lachsfilet vom Grill
mit einer Zitrone garniert*

SCHWERTFISCH / 17€^{D, L, 6}

*frisches Schwertfischfilet mit Oliven, Kapern und
Tomatensauce verfeinert*

Probieren Sie Ihr Fleisch auch mal **à la milanese**

Mit Fior di Latte überbacken und Tomatensauce serviert / 2,50€ Aufpreis

BEILAGEN UND SAUCEN

(Preise sind nur gültig in Kombination zu Fisch und Fleisch)

JEWEILS 4€

Pommes

Kroketten^{A, C, G}

Tagliatelle^{A, C}

Geschmorte Zwiebeln

Grillgemüse

Beilagensalat

JEWEILS 3€^{A, C, G, I, 5}

Bratensauce

Rahmsauce

Jägersauce^F

Mexiko-Sauce^J

Pfeffer-Sauce

Gorgonzala-Sauce^{nur G}



DA FRANCO

DESSERT

JEWELS 7€

*Traditionelle und/oder hausgemachte
italienische Desserts*

TARTUFO NERO^{C, G, H}

*halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern,
umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen*

TIRAMISÚ^{A, C, G}

*mit Espresso beträufeltes und aromatisiertes Löffelbiskuit,
geschichtet mit einer Mascarponecreme und Kakaopulver
bestäubt.*

PANNA COTTA^{G, L}

*italienisches puddingartiges Dessert mit Sahne,
garniert mit Schoko- oder Erdbeersauce und Früchten*

SCHOKOLADENTÖRTCHEN^{A, C, G}

*ein warmes Schokotörtchen mit weichem Kern,
serviert mit einem Sahnehäubchen und Früchten*



DA FRANCO

ALLERGENE

- A) Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste)
- B) Krebstiere (z.B. Krabben, Hummer)
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Sojabohnen
- G) Milch (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (z.B. Muscheln, Schnecken)

ZUSATZSTOFFE

- 1. Farbstoffe: „mit Farbstoff“
- 2. Konservierungsstoffe: „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- 3. Antioxidationsmittel: „mit Antioxidationsmittel“
- 4. Nitrat oder Nitritpökelsalz:
 - „mit Nitritpökelsalz“
 - „mit Nitrat“
 - „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
- 5. Geschmacksverstärker: „mit Geschmacksverstärker“
- 6. Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585): „geschwärzt“
- 7. Oberflächenbehandlungsmittel (z.B. E 445, E 471): „gewachst“
- 8. Phosphate (z.B. E 338 – E 341): „mit Phosphat“
- 9. Süßungsmittel: „mit Süßungsmittel(n)“
- 10. Tafelsüßen: „auf der Grundlage von ...“ (ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel)
- 11. Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962): „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 12. Mehrwertige Alkohole (über 10% zugesetzt): „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

ALLERGEN

