FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

ZUPPE

Suppen / Soups

Crema di pomodoro (4) — **€ 7,50**
Tomatencremesuppe
Tomato soup

Minestrone (5, 10) — **€ 7,50**
Gemüsesuppe
Vegetable soup

Zuppa Contadina (5) — **€ 7,50**
Linsensuppe ital. Art mit ital. Hartkäse
Italian-style lentil soup with Italian cheese

A scelta con salsiccia calabrese — ***+ € 2,00***
Wahlweise mit kalabrische Salsiccia
Optionally with Calabrian sausage

ANTIPASTI

Vorspeisen / Entrees

Insalata mista della casa (7, 12) — **€ 4,00 / € 8,50**
Gemischter Salat mit Hausdressing
mixed salad with house dressing

Una manciata di bruschette (9) — **€ 8,50**
Eine Handvoll Bruschetta
A handful of bruschetta

Mozzarella di bufala (4) — **€ 13,00**
Büffelmozzarella, Tomaten
Buffalo mozzarella, tomatoes

Burrata Boscaiola con rucola, pomodorini e funghi freschi (4) — **€ 13,00**
Burrata auf Rucola mit gegrillten Cocktailtomaten und gebr. Champignons
Burrata with grilled tomatoes, and fried mushrooms

Antipasto misto con salumi o vegetariano (3, 4, 5, 7, 9, 11, 12) — **€ 14,00**
Gemischte Vorspeisen mit Salumi oder rein vegetarisch
Mixed antipasti with cured meats or vegetarian

Carpaccio di manzo (4, 5) — **€ 16,00**
Carpaccio vom Rind
Carpaccio of beef

Vitello tonnato (2, 4) — **€ 18,00**

= vegetarisch *vegetarian* · Allergene und Zusatzstoffe: Legende bei „Dolci“

Franco's Cucina · Voltastraße 78 · 60486 Frankfurt am Main
Telefon 069-79201894 · info@francos-cucina.com

FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

INSALATE

Salate / Salads

Insalata „Andrea“ con tonno, prosciutto, uova, cipolle, olive e feta (2, 1, 4, 7, 12) **€ 15,50**
Salat „Andrea“ mit Thunfisch, Schinken, Ei, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse
Salad „Andrea“ with tuna, ham, egg, onions, olives, sheep's cheese

Insalata „Cesare“ con grana padano, petto di pollo (4, 9) **€ 15,50**
Caesar Salat mit reifem ital. Hartkäse, Croutons und gebratene Hähnchenbruststreifen
Caesar salad with mature ital. cheese shavings, croutons and fried chicken breast strips

Insalata „Manzo di Modena“ con strisce di bistecca (7, 12) **€ 15,50**
In Balsamico gegrillte Steakstreifen auf Salat
Grilled strips of steak in balsamic vinegar on mixed salad

Insalata „Orto Grigliato“ con scamorza affumicata (7, 12, 4) **€ 15,50**
Gemischter Salat mit lauwarmem gegrilltem Gemüse und geräucherter Scamorza
Mixed salad with warm grilled vegetables and smoked scamorza cheese

Insalata „Mare e Prato“ con salmone grigliato e gambari a salsa mango e peperoncino (2, 3, 7, 12, 11) **€ 18,00**
Wildkräutersalat mit Cocktailtomaten, gegrillten Lachswürfeln und Garnelen an Mango-Chili-Dressing
Wild herb salad with cocktail tomatoes, grilled salmon cubes and prawns with mango and chilli dressing

SPECIALITÀ

Spezialitäten / Specialities

Tortelloni freschi al burro al tartufo con scaglie di grana padano e rucola (1, 4) **€ 17,50**
Frische Tortelloni an Trüffelbutter mit ital. Hartkäse und Rucola
Fresh tortelloni in truffle butter with Italian hard cheese and rocket

Tagliatelle manzo al vino rosso (1, 5, 9) **€ 17,50**
Tomaten-Rotweinsauce mit gebratenen Rindfleischstreifen
Tomato-red wine sauce with beef

Paillard di Manzo con rucola, grana padano e tagliatelle „aglio/olio“ (1, 4, 9) **€ 23,50**
Paillard vom Rind mit Rucola, ital. Hartkäse und Tagliatelle aglio/olio
Beef paillard with rucola, ital. cheese and tagliatelle aglio/olio

Salmone alla griglia con verdura e patate (2) **€ 28,50**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Kartoffeln
Grilled salmon fillet with vegetables and potatoes

Bistecca di tonno con spaghetti „agio/olio“ (1, 2, 9) **€ 30,00**
Thunfischsteak auf Spaghetti „aglio/olio“
Tuna steak with spaghetti „aglio/olio“

Bistecca di manzo con patate e verdura (4, 12) **€ 30,00**
Rumpsteak dazu Kartoffeln und Gemüse
Rump steak with potatoes and vegetables

= vegetarisch *vegetarian* · Allergene und Zusatzstoffe: Legende bei „Dolci“

FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

PASTA

Nudeln / Noodles

Senza glutine / glutenfrei / gluten free ***+ € 2,00***

Penne all'arrabbiata, piccante (4, 9, 10) **€ 11,00**
All'arrabbiata scharf
All'arrabbiata spicy

Pasta e fagioli (4, 9, 10, 11) **€ 13,00**
Nudeln mit Bohnen
Pasta with beans

Penne „salsiccia" (4, 9, 10) **€ 15,00**
Salsiccia (ital. Wurst)
Salsiccia (ital. sausage)

Tortellini „panna e prosciutto" (1, 4, 9) **€ 13,50**
Schinken-Sahne Sauce
Tortellini in ham and cream sauce *Al forno / Überbacken / Baked* ***+ € 2,50***

Spaghetti „aglio, olio" e peperoncino, piccante (9, 10) **€ 11,00**
Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, scharf
Garlic, olive oil and chili

Spaghetti „alla Mamma" (carne di mano) (9, 5, 10) **€ 13,50**
Bolognese (Rindfleisch)
Bolognese (beef)

Spaghetti carbonara con guanciale (1, 9, 10) **€ 13,50**
Carbonara mit Guancale und Ei
Carbonara with guancale and egg

Spaghetti frutti di mare (2, 3, 9, 10, 11) **€ 19,00**
Meeresfrüchte
Seafood

Linguine con funghi freschi in salsa di panna (4, 9, 10) **€ 13,50**
Frische Champignons an Sahnesoße
Fresh mushrooms and cream

Linguine gamberi in salsa di pomodore (3, 9, 10) **€ 17,50**
Garnelen an Tomatensauce
Prawns in tomato sauce

Linguine cozze al vino bianco (4, 2, 3, 9, 10) **€ 15,50**
Miesmuscheln an Weißweinsauce
Mussels in white wine sauce

Tagliatelle „Alfredo" con pollo, funghi e broccoli alla panna (9, 10, 4) **€ 16,00**
Mit Hähnchen, Pilzen, Broccoli an Sahnesauce
With chicken, mushrooms, broccoli, cream sauce

Tagliatelle „Salmone" in salsa di pomodori (2, 4, 9, 10) **€ 17,50**
Lachs in Tomaten-Sahne-Soße
Salmon in tomato-cream sauce

Gnocchi „Limone" al pesto di limone con rucola e peperoncini, piccanti (4, 8, 9, 10) **€ 14,50**
Zitronenpesto mit Rucola und Chili, scharf
Lemon pesto with rocket and chili, spicy

Gnocchi „Primavera" al pesto verde, con feta, basilico e pinoli (4, 8, 9, 10) **€ 14,50**
Grüner Pesto, Feta, Basilikum, Pinienkerne
Green pesto, feta cheese, basil, pine nuts

Gnocchi ripieni, in sugo di gorgonzola e con spinaci (4, 9, 10) **€ 15,50**
Gefüllt, in Gorgonzolasoße und Spinat
Filled, in gorgonzola sauce and spinach

Lasagne alla nonna (4, 9, 5) **€ 14,00**

= vegetarisch *vegetarian* · Allergene und Zusatzstoffe: Legende bei „Dolci"

FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

PIZZA

Gebacken auf Naturstein mit Tomatensoße und Mozzarella, 32 cm.

Senza glutine / glutenfrei / gluten free ***+ € 2,50***

Pane all'aglio e basilico (4, 9, 10, m) Knoblauchbrot mit Basilikum *Garlic and basil*		**€ 7,00**
Margherita (4, 9, 10, m) Tomatensoße und Mozzarella *Tomato sauce and mozzarella*		**€ 9,00**
Prosciutto (4, 9, 10, b, m) Gekochter Schinken *Ham*		**€ 11,00**
Salame (4, 9, 10, b, m) Salami		**€ 11,00**
Funghi freschi (4, 9, 10, m) Frische Pilze *Fresh mushrooms*		**€ 11,00**
Salame piccante (4, 9, 10, m) Peperoniwurst *Pepperoni sausage*		**€ 11,50**
Hawaii 2.0 con prosciutto, salame piccante e ananas (4, 9, 10, b, m) Schinken, Peperoniwurst, Ananas *Ham, spicy salami, pineapple*		**€ 13,00**
Vulcano con salame piccante, cipolle, picante (4, 9, 10, b, m) Peperoniwurst, rote Zwiebeln und Peperoni *Spicy sausage, red onions and chili*		**€ 13,00**
Fabian con tonno, mais e cipolle (2, 4, 9, 10, m) Thunfisch, Mais und Zwiebel *Tuna, sweet corn and red onions*		**€ 13,50**
PSF (4, 9, 10, b, m)		**€ 13,50**
Esmeralda con prosciutto, funghi, cipolle e peperoncini (4, 9, 10, m) Schinken, Pilzen, Zwiebeln und Pepperoni *Ham, mushrooms, onions and chili*		**€ 14,00**
Rossano con salsiccia e cipolle rosse (4, 9, 10, m) Ital. Wurst und roten Zwiebeln *Ital. sausages and red onions*		**€ 14,50**
Lombardia con spinaci, gorgonzola, cipolle rosse e feta (4, 9, 10, m) Blattspinat, Gorgonzola, roten Zwiebeln und Schafskäse *Spinach, gorgonzola, red onions and feta cheese*		**€ 14,50**
Quattro Stagioni con olive, carfiofi, prosciutto e funghi (4, 9, 10, m) Oliven, Artischocken, Schinken, Pilze *Olives, artichokes, ham, mushrooms*		**€ 14,50**
Reggio con carciofi, capperi, aucciughe e cipolle rosse (2, 4, 9, 10, m) Artischocken, Kapern, Sardellen und roten Zwiebeln *Artichoke, capers, anchovies and red onions*		**€ 14,50**
Bruschetta con pomodorini, rucola e grana padano (4, 9, 10, m) Cocktailtomaten, Rucola und ital. Hartkäse *Cherry tomatoes, arugula and ital. cheese*		**€ 14,50**
Vegetariana con spinaci, papirka, cipolle rosso, broccoli e olive (4, 9, 10, m) Blattspinat, Paprika, roten Zwiebeln, Broccoli und Oliven *Spinach, red onions, bell peppers, broccoli and black olives*		**€ 14,50**
Quattro formaggi (4, 9, 10, m) Vier Käsesorten *Four different cheeses*		**€ 14,50**

= vegetarisch *vegetarian* · Allergene und Zusatzstoffe: Legende bei „Dolci“

FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

Thorsten con bolognese, peperoncini e grana padano, picante (4, 5, 9, 10, m) **€ 14,50**
Bolognese, Peperoni, ital. Hartkäse, scharf
Bolognese, peperoncini, ital. Cheese, spicy

Tandoré con pollo, broccoli e cipolle (4, 9, 10, m) **€ 16,00**
Hähnchenbrust, Brokkoli, Zwiebeln
Chicken, broccoli and onions

Bianca Popeye von spinaci, pollo, feta e aglio (4, 9, 10, m) **€ 16,50**
Bianca mit Spinat, Hähnchen und Knoblauch
Bianca with spinach, chicken, feta and garlic

Bianca mare con salmone, gamberetti, peperoncino e aglio (4, 9, 10, m) **€ 19,00**
Bianca mit Lachs, Garnelen, Chili und Knoblauch
Bianca with salmon, prawns, chilli and garlic

Bianca rustica con guanciale, uovo, prezzemolo e cipolle rosse (4, 9, 10, m) **€ 15,50**
Bianca mit Guancale, Ei, Petersilie und Zwiebeln
Bianca with guancale, egg, parsley and red onions

Bianca Angi con pere marinate, gorgonzola, noci e miele (4, 9, 10, m) **€ 15,50**
Marinierte Birne, Gorgonzola, Walnüsse, Honig
Pickled pear, gorgonzola, walnuts, honey

Caprese (4, 9, 10, m) **€ 17,00**
Kleine Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
Cherry tomatoes, buffalo, basil

Parma con rucola, pomodorini e grana padana (4, 9, 10, m) **€ 16,00**
Parma mit Rucola, Cocktailtomaten und ital. Hartkäse
Parma with ham, arugula, cherry tomatoes and ital. cheese

Frutti di Mare (2, 3, 4, 9, 10, 11, m) **€ 19,00**
Meeresfrüchte
Seafood

Calzone (4, 9, 10, m) **€ 15,50**

Calzone vegetariano (4, 9, m) **€ 15,50**
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse
Vegetarian

Extrabelag

€ 0,50	Knoblauch, Zwiebeln
€ 1,00	Brokkoli, Rucola, Artischocken, Kapern, Sardellen, Tomaten, Ananas
€ 2,00	Salami, Schinken, Pepperoniwurst, Schafskäse, Thunfisch, Champignons, Spinat, Parmesan
€ 3,00	Mozzarella, Hähnchenfleisch, Gorgonzola
€ 7,00	Buratta / Mozzarella

Wenn die Portion zu groß für Sie war 😊 verpacken wir gerne für Sie

Verpackt mit Alufolie **€ 0,50**
Verpackt in Pizzakarton oder To-Go-Schale **€ 1,00**
Danke für Ihr Verständnis

= vegetarisch *vegetarian* · Allergene und Zusatzstoffe: Legende bei „Dolci“

FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

DOLCI

Nachtisch / Dessert

Torta al cioccolato con una pallina di gelato alla vaniglia (4, 8, 9) Lauwarmer Schokokuchen mit einer Kugel Vanileeis *warm chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream*	**€ 7,50**
Tartufo (4, 9, 11)	**€ 7,50**
Panna cotta fatta in casa (4, 11)	**€ 7,50**
Tiramisù della casa (4, 9, 11)	**€ 7,50**
Cassatta siciliana	**€ 8,50**

BEVANDE CALDI

Warme Getränke / Hot beverages

Kaffee (i)	**€ 2,50**
Cappuccino (serviert bis 14.30 Uhr) (i, 4)	**€ 3,50**
Milch-Kaffee (serviert bis 14.30 Uhr) (4, i)	**€ 4,00**
Latte Macchiato (serviert bis 14.30 Uhr) (4, i)	**€ 5,50**
Espresso (i)	**€ 2,50**
Espresso Doppio (i)	**€ 3,50**
Espresso Macchiato (4, i)	**€ 2,50**
Tee – fragen Sie nach unserer Auswahl (i)	**€ 3,50**

DIGESTIVI

Limoncello (a)	4 cl	**€ 3,50**
Averna (a)	4 cl	**€ 5,00**
Ramazzotti (a, k)	4 cl	**€ 5,00**
Amaretto (a)	4 cl	**€ 5,00**
Sambuca di Molinari	4 cl	**€ 5,00**
Fernet Branca / Branca Menta (a, k)	4 cl	**€ 5,00**
Grappa	4 cl	**€ 4,00**
Vecchia Romagna Brandy	4 cl	**€ 6,00**
Amaro del Capo / Montenegro	4 cl	**€ 5,00**

Allergene:

1 = Ei | 2 = Fisch | 3 = Krebstiere | 4 = Milch | 5 = Sellerie
6 = Sesamsamen | 7 = Schwefeldioxid & Sulfite | 8 = Erdnüsse | 9 = Gluten
10 = Lupine | 1 = Schalenfrüchte | 12 = Senf | 13 = Sojabohnen | 14 = Weichtiere

Zusatzstoffe:

a. mit Farbstoffen | b. mit Konservierungsstoffen | c. mit Antioxidationsmittel
d. mit Geschmacksverstärker | e. mit Schwefeldioxid | f. mit Schwärzungsmittel
g. mit Phosphat | h. mit Milcheiweiß | i. Koffeinhaltig
j. Chininhaltig | k. mit Süßungsmittel | l. enthält Phenylalaninquelle
m. Mehlbehandlungsmittel | n. mit Taurin

FRANCO'S Cucina

PIZZA • PASTA • SALAT . . .

BEVANDE

Getränke / Beverages

Aperitive

Bitterino Soda (a)	**€ 4,00**
Martini Bianco, Rosso, Dry (a)	**€ 5,50**
Prosecco 0,1	**€ 6,00**
Aperol Sprizz (a)	**€ 8,50**
Limoncello Sprizz (a)	**€ 8,50**
Sarti Sprizz (a)	**€ 8,50**
Campari Soda oder Orange (a)	**€ 7,00**
Prosecco auf Eis 0,2	**€ 9,00**
Prosecco, Flasche 0,7	**€ 30,00**

Birra / Biere / Beers

Alla spina / vom Fass / on tap

Pülleken Helles (9)	0,3l	**€ 4,50**
Pülleken Helles (9)	0,5l	**€ 5,50**
Maisel's Hefeweizen (9)	0,5l	**€ 5,50**

Bottiglia / Flasche / by bottle

Maisel's Weizen Kristall (9)	0,5l	**€ 5,50**
Maisel's Hefeweizenbier, dunkel (9)	0,5l	**€ 5,50**
Hefeweizen alkoholfrei (9)	0,5l	**€ 5,50**
Veltins Pils alkoholfrei (9)	0,3l	**€ 4,50**
Apfelwein 0,25		**€ 4,00**
Apfelwein 0,5		**€ 5,00**

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke / non alcoholic beverages

Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,7l	**€ 7,00**
Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,2l	**€ 3,00**
Coca-Cola (a, c, i)**, Fanta** (a, c)**, Sprite, Spezi** (a, c, i)	0,3l	**€ 3,00**
Coca-Cola (a, c, i)**, Fanta** (a, c)**, Sprite, Spezi** (a, c, i)	0,5l	**€ 4,50**
Schweppes Bitter Lemon (j)**, Tonic Water** (j)**, Ginger Ale** (a)	0,2l	**€ 3,00**
Rapp's Orangensaft	0,3l	**€ 3,50**
Rapp's Apfelsaft	0,3l	**€ 3,50**
Rapp's Apfelsaftschorle	0,25l	**€ 3,00**
Rapp's Apfelsaftschorle	0,5l	**€ 4,50**
Sauerkirsch- oder Johannisbeerschorle	0,5l	**€ 5,50**
Bionade Holunderschorle	0,33 l	**€ 4,00**
Bionade Orange-Ingwer	0,33 l	**€ 4,00**
Bionade Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	**€ 4,00**
Fritz Rhabarbersaftschorle	0,33 l	**€ 4,00**

FRANCO'S Cucina
PIZZA • PASTA • SALAT . . .

VINO

Weine / Wine

	0,2 l	0,75 l
Pinot Grigio Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten	€ 7,50	€ 23,50
Chardonnay Am Gaumen trocken, weich mit fruchtigem Geschmack	€ 7,50	€ 23,50
Pecorino Lebhafte Aromen von Zitrusfrüchten und Beeren, trocken im Geschmack	€ 8,50	€ 28,00
Custoza Frisch und elegant im Abgang	€ 9,00	€ 29,50
Lugana Saftig und mineralisch	€ 10,50	€ 31,00
Hauswein, Rosé Rosa mit Kirschreflexen, das Bukett ist intensiv mit Noten von schwarzer Johannisbeermarmelade	€ 7,50	€ 23,50
Montepulciano d'Abruzzo Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere	€ 7,50	€ 23,50
Merlot Der Geschmack ist trocken, lebhaft, fruchtig mit einem Hauch von Walnussschalen	€ 7,50	€ 23,50
Chianti DOCG Tiefrot, intensive Fruchtaromen, Vanille- und Gewürznoten	€ 8,00	€ 27,00
Primitivo Dunkles Rot, würziges und Kräftiges Bouquet mit Noten von Sauerkirschen	€ 9,00	€ 29,50
Vino Frizzante, dolce bianco	€ 6,50	
Lambrusco, dolce	€ 6,50	
Weinschorle 0,2 l	€ 6,50	

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices including VAT

Franco's Cucina · Voltastraße 78 · 60486 Frankfurt am Main
Telefon 069-79201894 · info@francos-cucina.com