

MENÙ



Via Castelforte, 135/A - 90151 Palermo - Tel 091 455032

Il ristorante Franco nasce dalla passione per il buon cibo e dalla ricerca costante delle eccellenze enogastronomiche.

Una solida formazione professionale, unita alla passione per il cibo di qualità, ci permettono di offrire sempre il meglio ai nostri clienti, dalla cucina al servizio in sala.

Obiettivo del nostro lavoro è offrire un'esperienza unica ai nostri clienti, mettendo le loro esigenze sempre al primo posto e provando ad esaudire i loro desideri culinari.

Per renderlo possibile andiamo quotidianamente alla ricerca di prodotti di prima qualità, biologici e a km0, proponendo uno stile raffinato, ma allo stesso tempo accogliente e familiare.

Per la specifica dettagliata di tutti gli ingredienti presenti nei nostri piatti è possibile richiedere la scheda tecnica. In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 informiamo l'utente che all'interno delle cucine si utilizzano per la realizzazione dei piatti ingredienti quali glutine ed allergeni comuni come frutta in guscio, arachidi, sesamo, pesce, molluschi e crostacei, latte e derivati, soia, sedano, anidride solforosa, lupini, senape, ecc. È pertanto richiesto al cliente di informarsi prontamente di eventuali rischi per la vostra salute, al fine di realizzare i nostri piatti preservando la sicurezza e la qualità che ci contraddistinguono.

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

5 antipasti, 2 primi, secondo con contorno, sorbetto, caffè, acqua, vino € 35,00
(5 appetizers, 2 first courses, second main course with side dish, sorbet, coffee, water, wine)

ANTIPASTI

PATATA FRESCA FRITTA (Fried fresh potatoes)	€ 3,50
BRUSCHETTA AL POMODORO (TOMATO BRUSCHETTA) 6 pz Pomodoro, aglio, basilico, olio, origano (Tomato, garlic, basil, oil origan)	€ 5,50
MISTO CALDO (FRIED TYPICAL PALERMO) Patata fresca, panelle, crocchè, crostini al prosciutto e arancinette con carne (Fresh potato, panelle, potato croquettes, ham croutons and small arancine with meat)	€ 7,50
TRANCI DI PANE PIZZA CON STRACCIATELLA, SALMONE E GRANELLA DI PISTACCHIO (4 pz) (Slices of pizza bread with stracciatella salmon and pistachio granola)	€ 12,00
FOCACCINE CON PORCHETTA (4 pz) (Scones with porchetta)	€ 8,50
SFINCIONELLO PALERMITANO (PIZZA TYPICAL PALERMO) Pomodoro, cipolla, acciuga, caciocavallo, origano e pangrattato (Tomato, onion, anchovy, caciocavallo cheese, oregano and breadcrumbs)	€ 7,50
CROSTINI AL SALMONE 4 pz (Crostini with salmon)	€ 5,50
INSALATA DI MARE (SEA SALAD) Polpo*, calamaro*, gamberi*, cozze e vongole (Octopus*, squid*, prawn*, mussels and clams)	€ 11,00
POLPO* ARROSTO SU PUREA DI PATATE AL ROSMARINO (Roasted octopus* on rosemary potatoes puree)	€ 12,00
COCKTAIL DI GAMBERI* (Cocktail prawn*)	€ 10,00
OSTRICA (Oyster)	€ 3,50 cad.
GAMBERO ROSSO* IN TEMPURA (Red prawn* tempura)	€ 13,00
ZUPPA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE SPEZIATO (Mussels soup with spiced bread croutons)	€ 11,00
DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DI MARE DEL GIORNO (Sea appetizer tasting of the day)	€ 13,00
CRUDITÉ DI PESCE 2 scampi*, 2 gamberi rossi*, 2 ostriche, 2 bruschette ai ricci*, 2 bruschette tartare di gambero* (Fish crudité: 2 scampi*, 2 red prawns*, 2 oysters, 2 bruschetta with sea urchins*, 2 bruschetta with prawn* tartare)	€ 26,00

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO <i>Cozze, vongole veraci, scampi*, calamari*, gamberi* e concassè di pomodori</i> (Mussels, clams, scampi*, squid*, prawn*, cherry tomatoes)	€ 14,00
FETTUCCINE CON PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO <i>Gambero rosso*, pistacchio e pomodorini</i> (Red prawn*, pistacchio, cherry tomatoes)	€ 16,00
SPAGHETTO FRANCO <i>Calamari*, gamberi*, bottarga di tonno, zucchinette, pomodorini e pecorino</i> (Squid*, prawns*, tuna bottarga, courgettes, cherry tomatoes, pecorini cheese)	€ 15,00
FETTUCCE REALE <i>Ricci*, gambero rosso* e vongole</i> (Sea urchins*, red shrimps*, clams)	€ 20,00
SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI <i>(Spaghetti with veracious clams)</i>	€ 18,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (RICE WITH SEAFOOD) <i>Cozze, vongole veraci, calamari*, gamberi* e scampi*</i> (Mussels, clams, squid*, prawn*, scampi*)	€ 14,00
SPAGHETTI CON BISQUE DI CROSTACEI TARTARE DI GAMBERO* E ZESTE DI LIMONE <i>(spaghetti with shellfish bisque prawn* tartare and lemon zest)</i>	€ 18,00
RISOTTO CON ZUCCA ROSSA, SCAMPI*, GAMBERO BIANCO*, VONGOLE E ZENZERO <i>(risotto with red pumpkin, scampi*, white prawn*, clams and ginger)</i>	€ 17,00
SPAGHETTO ALLA NORMA <i>Salsa di pomodoro, melanzane fritte e scaglie di ricotta salata</i> (Tomato sauce, fried aubergines, ricotta cheese)	€ 9,00
SPAGHETTO ALLA CARBONARA <i>Guanciale, pecorino romano D.O.P. e uovo</i> (Guanciale, pecorino cheese, egg)	€ 10,00

Chiedi i primi del giorno al momento dell'ordinazione
Ask for the starters of the day when ordering

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

SECONDI

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (GRILLED FISH)

Calamari, pesce spada* e gamberoni**
(*Squid*, swordfish* and king prawn**)

€ 20,00

FRITTO MISTO DI PESCE (FRIED FISH)

Calamari e gamberi**
(*Squid* and prawn**)

€ 14,00

PESCE SPADA* IN UMIDO SU GUAZZETTO DI FRUTTI DI MARE

Cozze, vongole veraci, gamberi e pomodorini*
(*Mussels, clams, prawn*, cherry tomatoes*)

€ 15,00

PESCE SPADA* AI FERRI O PANATO

(*Grilled/baked swordfish**)

€ 13,00

CALAMARO* AI FERRI O PANATO

(*Grilled squid**)

€ 13,00

GAMBERONE* ARROSTO

(*Grilled king prawn**)

€ 18,00

PESCE DEL GIORNO 100 grams all'etto

(*Fish of the day*)

€ 6,00

BISTECCA PANATA O AI FERRI

(*Beef steak*)

€ 11,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA D.O.P. E RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO

(*Sliced beef with grana cheese, rocket and balsamic vinegar*)

€ 16,00

CONTORNI

PATATA FRESCA FRITTA

(*Fried fresh potatoes*)

€ 3,50

INSALATA MISTA

(*Mixed salad*)

€ 4,00

VERDURE GRIGLIATE (GRILLED VEGETABLES)

Melanzane, zucchine, peperoni e radicchio
(*Aubergine, zucchini, peppers, red chicory*)

€ 5,00

**In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta*

**In the absence of the fresh product it could be frozen*

Coperto €2,50

PIZZE SPECIALI

BARCETTA NORVEGESE <i>Fior di latte, salmone, rucola, pistacchi</i> (Mozzarella cheese, salmon, rocket salad, pistachios)	€ 12,00
FLAUTO DOLCE <i>Emmenthal, scamorza affumicata, fior di latte, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana</i> (Emmenthal cheese, smoked scamorza, mozzarella cheese, raw ham, rocket salad and grana cheese flakes)	€ 10,00
FLAUTO RUSTICO <i>Fior di latte, pomodoro a fette, salame piccante, bacon, melanzane fritte, gorgonzola e radicchio</i> (Mozzarella cheese, sliced tomato, spicy salami, bacon, fried aubergines, gorgonzola cheese, red chicory)	€ 10,00
FLAUTO FRAFEDA <i>Fior di latte, salame dolce, emmenthal, pomodorini, rucola, scaglie di grana</i> (Mozzarella cheese, sweet salami, emmenthal cheese, cherry tomatoes, rocket salad, grana cheese flakes)	€ 10,00
PIZZA AI FRUTTI DI MARE <i>Salsa di pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari*, prezzemolo, aglio</i> (Tomato sauce, mussels, clams, prawn*, squid*, parsley, garlic)	€ 14,00
PIZZA PISTACCHIOSA <i>Bufala, straciatella, crema di pistacchio, mortadella</i> (Buffalo, straciatella, pistachio cream, mortadella)	€ 13,00
PIZZA PORCHETTA <i>Mozzarella, scamorza, cipolla caramellata, porchetta</i> (Mozzarella cheese, scamorza, caramelized onion, porchetta)	€ 12,00
PIZZA TIROLESE <i>Mozzarella, gorgonzola, straciatella, speck e noci</i> (Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, straciatella cheese, bacon and walnuts)	€ 11,00

Aggiunzione da € 1,00 a € 2,00 • Aggiunzione mozzarella di bufala € 2,50

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

MENÙ PIZZE

PIZZA BRUSCHETTA

*Pomodoro, aglio, basilico, olio, origano
(Tomato, garlic, basil, oil, organ)*

€ 6,00

MARGHERITA

*Salsa di pomodoro, fior di latte
(Tomato sauce, mozzarella cheese)*

€ 6,00

NAPOLI

*Salsa di pomodoro, fior di latte, acciughe e origano
(Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and organ)*

€ 6,50

ROMANA

*Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto
(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)*

€ 7,00

QUATTRO GUSTI

*Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, origano
(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, articookes, anchois, organ)*

€ 8,00

PARMIGIANA

*Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana
(Tomato sauce, mozzarella cheese, fried aubergines, grana cheese flakes)*

€ 8,00

FACCIA DI VECCHIA

*Salsa di pomodoro, pomodoro a fette, cipolla, cacio cavallo, acciughe, pan grattato, origano
(Tomato sauce, sliced tomato, onion, caciocavallo cheese, anchovies, bread crumbs, organ)*

€ 7,00

CAPRICCIOSA

*Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, wurstel, carciofi, olive, funghi
(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, wurstel, articookes, olive, mushrooms)*

€ 9,00

RUSTICA

*Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, pomodoro a fette, caciocavallo, origano
(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, sliced tomato, caciocavallo cheese, organ)*

€ 8,50

NOSTROMO

*Salsa di pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, origano
(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion, organ)*

€ 9,00

CONTADINA

*Salsa di pomodoro, fior di latte, carciofi, pomodorini, cipolla, caciocavallo, origano
(Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, cherry tomatoes, onion, caciocavallo cheese, organ)*

€ 9,00

QUATTRO FORMAGGI

*Fior di latte, emmenthal, caciocavallo, grana, gorgonzola
(Mozzarella cheese, caciocavallo cheese, emmenthal cheese, grana cheese, gorgonzola cheese)*

€ 9,00

INFERNO

*Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, bacon, radicchio, caciocavallo
(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, bacon, red radish, caciocavallo cheese)*

€ 9,50

Aggiunzione da € 1,00 a € 2,00 • Aggiunzione mozzarella di bufala € 2,50

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

VEGETARIANA <i>Salsa di pomodoro, funghi, zucchine arrostate, melanzane arrostate, peperoni, pomodorini</i> (Tomato sauce, mushrooms, roasted zucchini, roasted aubergines, peppers, cherry tomatoes)	€ 9,00
SPICCHI DI PIZZA <i>Fantasie del pizzaiolo</i> (Pizza maker's fantasy)	€ 8,50
FRANCO <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, emmenthal, prosciutto crudo, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, emmenthal cheese, grana cheese flakes, raw ham)	€10,00
VASTASA <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salsiccia, wurstel, salame piccante, peperoni, cipolla</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, wurstel, spicy salami, peppers, onion)	€10,00
CRUDO <i>Salsa di pomodoro, bufala, crudo</i> (Tomato sauce, mozzarella di bufala cheese, raw ham)	€ 9,00
SAPORITA <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, pomodorini, salame piccante, funghi, rucola, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, spicy salami, mushrooms, raket salad, grana cheese flakes)	€ 9,50
SAN DANIELE <i>Salsa di pomodoro, bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozz. di bufala cheese, raw ham, cherry tomatoes, raket salad, grana cheese flakes)	€10,00
DOLCE VITA <i>Fior di latte, panna, emmenthal, funghi, bresaola, scaglie di grana</i> (Mozzarella cheese, cream, emmenthal cheese, mushrooms, bresaola, grana cheese flakes)	€ 9,00
VINCENT <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salame napoli, salsiccia, spinaci*, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, sweet salami, sausage, spinach*, grana cheese flakes)	€ 9,50
BRONTE <i>Fior di latte, panna, pomodorini, bacon, pistacchi</i> (Mozzarella cheese, cream, cherry tomatoes, bacon, pistachio)	€ 8,50
BUFALINA <i>Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino</i> (Tomato sauce, mozzarella di bufala cheese, cherry tomatoes)	€ 8,50
CALZONE <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)	€ 7,00
SCHIACCIATA ROMANA <i>Fior di latte, pomodoro a fette, prosciutto cotto</i> (Mozzarella cheese, sliced tornato, ham)	€ 7,50

Aggiunzione da € 1,00 a € 2,00 • Aggiunzione mozzarella di bufala € 2,50

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

DESSERT

PARFAIT DI MANDORLE (<i>Amond parfait with chocolate pouring</i>)	€ 5,00
CASSATELLE FRITTE CON RICOTTA (<i>Fried waterfalls with ricotta cheese</i>)	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO (<i>Chocolate cupcake</i>)	€ 5,00
DESSERT DEL GIORNO (<i>Dessert of the day</i>)	€ 5,00
FRUTTA DI STAGIONE (<i>Seasonal fruit</i>)	€ 4,00
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE (<i>Artisanal sorbet</i>)	€ 3,00
DIGESTIVO (<i>Digestive</i>)	€ 3,00
CAFFÉ (<i>Coffee</i>)	€ 1,50

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA MICROFILTRATA (ai sensi del D.L. n. 181 del 23/06/2003)	0,75 lt	€ 2,00
ACQUA MINERALE	1 lt	€ 3,00
COCA COLA	0,33 lt	€ 2,50
COCA COLA ZERO	0,33 lt	€ 2,50
SPRITE	0,33 lt	€ 2,50
FANTA	0,33 lt	€ 2,50
CHINOTTO	0,33 lt	€ 2,50
TOURTEL (Birra analcolica)	0,33 lt	€ 3,00

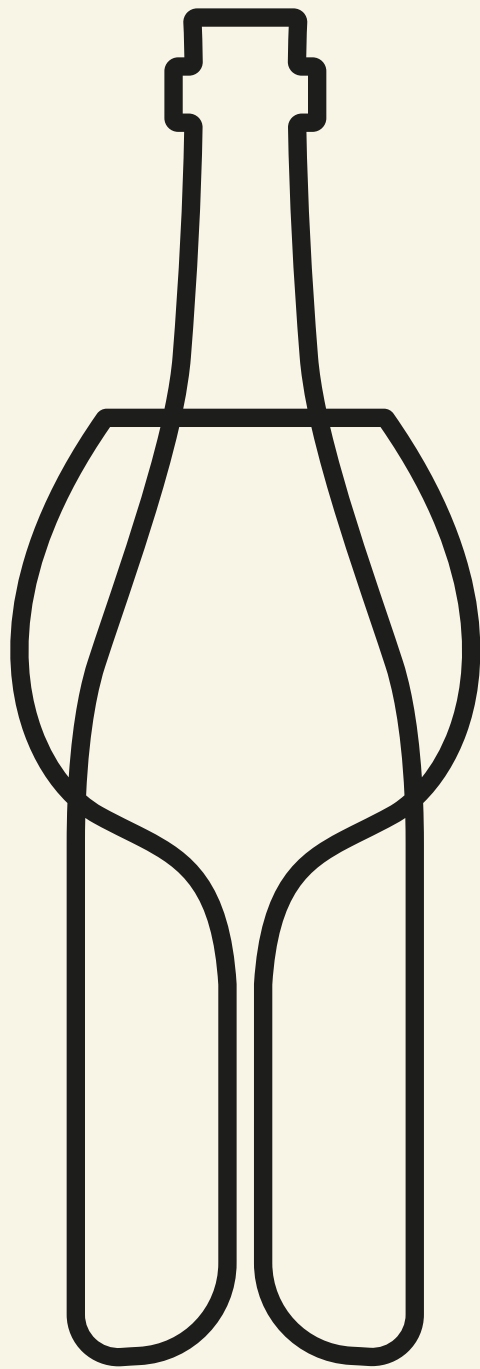
BEVANDE ALCOLICHE

BIRRA ALLA SPINA	20 cl	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA	40 cl	€ 5,00
BIRRA SEMEDORATO	33 cl	€ 2,50
BIRRA SEMEDORATO	66 cl	€ 3,50
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE	50 cl	€ 4,00
PAULANER	50 cl	€ 4,00
CERES BIONDA	33 cl	€ 4,00
PERONI ROSSA GRAN RISERVA	50 cl	€ 4,00
CALICE DI VINO		€ 4,50
APEROL SPRITZ		€ 6,00

**In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta*

**In the absence of the fresh product it could be frozen*

Coperto €2,50



CARTA DEI VINI



Vini Bianchi

Cantine Pellegrino

Chardonnay € 14,00

Traimari (Frizzantino) € 16,00

Gibelè (Zibibbo) € 17,00

Funaro Bio

Gatto Bianco (Inzolia, Zibibbo) € 15,00

Pinseri (Grillo) € 18,00

Tasca D'Almerita

Leone (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer) Moscato € 20,00

Buonsenso (Catarratto) € 18

Regaleali (Inzolia, Catarratto, Grecanico, Chardonnay) € 17

Milazzo

Maria Costanza (Chardonnay, Inzolia) € 25,00

Bianco di Nera (Frizzantino) € 22,00

Metodo classico brut (Spumante) 26€

Planeta

La Segreta (Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano) € 15,00

Cantine Petrosino

Grillo Bio € 13,00

Cusumano

Angimbè Inzolia-Chardonnay € 20,00

Santa Margherita Valdobbiadene

Degagè Brut € 15,00

Prosecco superiore DOCG € 18

Vini rossi

Planeta

La Segreta (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet) € 15,00

Cantine Pellegrino

Frappato (Freddo) € 14,00

Syrah € 14,00

Funaro Bio

Fontana dei Grilli (Perricone) € 18,00

Cantine Petrosino

Nero d'Avola € 13,00

Cantina Cusumano

Benuara Nero d'Avola-Sirah € 20,00

Tasca d'almerita

Sirah € 16,00