

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 28/09/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/franceschetta58>

Menu

Bun	€ 12,00
Un viaggio nella cultura culinaria asiatica: panino cotto al vapore con pancia di maiale marinata, coriandolo, verdure sott'aceto, yogurt e salsa piccante. Pronto in pochi passaggi.	
Coniglio ripieno, crema di patate, verza e salsa al marsala	€ 16,00
Il ripieno di salsiccia, prugne e noci esalta il coniglio. La salsa al marsala, la crema di patate e la verza sono il contorno perfetto per questo secondo piatto, pronto da servire in dieci minuti.	
Emilia Burger	€ 14,00
Hamburger realizzato con filetto di manzo, cotechino e Parmigiano Reggiano 24 mesi, accompagnato da una leggera salsa verde e maionese emulsionata con aceto balsamico Villa Manodori. Pronto in pochi passaggi.	
Green: Zucchini marinata, asparagi, camomilla e salsa al cavolo nero	€ 10,00
Piatto vegetariano profumato e saporito, solo da impiattare, servire e leccarsi i baffi!	
Maccheroni con ragù bianco di mora romagnola, galletto, agnello e pecorino riccio	€ 13,00
I maccheroni di Pasta Mancini incontrano un ragu? bianco equilibrato e intenso. Pronto da servire in meno di 10 minuti!	
Torta sabbiosa	€ 9,00
Con crema al mascarpone e dalle marasche calde, un dessert goloso. Pronto in pochi passaggi.	
Un trancio di focaccia alle cipolle	€ 4,00
È una nostra produzione che non manca mai nel cestino di pane del nostro ristorante. Solamente da scaldare in forno.	
Una mezza pagnotta al lievito madre	€ 4,80
circa 420-480gr, pagnotta di nostra produzione realizzata con lievitazione con lievitazione naturale. Solamente da scaldare in forno.	

Carta dei vini

Baby Magnum, Lambrusco di Sorbara DOC, Marchesi di Ravarino	€ 12,00
Barolo DOCG, Giovanni Rosso, 2015 ROSSO	€ 45,00
Blanc de Noirs Brut, Benoît Lahaye Bollicine	€ 85,00

Chablis Terroir de la Chapelle, Patrick Piuze, 2018	€ 35,00
Bianco	
Côte de Nuits Villages, Domaine Julien Gérard & Fils, 2017	€ 40,00
ROSSO	
Dogliani DOCG, Francesco Versio, 2018	€ 30,00
ROSSO	
Flowers - Sauvignon Blanc Alto Adige – Südtirol doc/dop.	€ 25,00
BIANCO, Von Blumen 2016. Vino floreale all'olfatto, minerale e fresco al palato, con note di ananas, salvia e anice.	
Il Sangiovese, Romagna DOC Sangiovese Predappio	€ 20,00
ROSSO, Noelia Ricci 2018 - "Il Sangiovese" di Noelia Ricci è un Sangiovese di Romagna fresco, dinamico e scorrevole, vinificato solo in acciaio. Ha un bouquet floreale con leggera speziatura. L'assaggio rivela delicatezza e facilità di beva, ma anche tannini energici e fini.	
Langhe Nebbiolo DOC	€ 25,00
ROSSO, Giovanni Rosso 2017, struttura fine, trama tannica elegante e buona freschezza.	
Lorano, Maria Pia Castelli, 2015	€ 22,00
ROSSO	
Probi Sangiovese, Villa Papiano, 2013	€ 22,00
ROSSO	
Santa Lucia Blanc de Noir	€ 22,00
Met. Classico Extra Brut, Tenuta Santa Lucia 2017, vino fruttato a abbastanza morbido, presenta una pregevole acidità e una buona sapidità.	
Terra! IGT Sillaro - Anfora	€ 22,00
Bianco, Villa Papiano 2018, schietto, diretto, con un sorso affilato che sviluppa una trama sapida fresca	
Trento Doc Dosaggio Zero	€ 25,00
Millesimato, Revì 2015, vino fresco, pulito e con una bella struttura, è Avvolgente e cremoso adatto ad ogni situazione.	
“Longitude”, Blanc de Blancs, Larmandier-Bernier	€ 80,00
BOLLICINE	
“Marcalberto Nature Senza Solfiti”, Marcalberto	€ 35,00
BOLLICINE	
“Phillipa” Sancerre A.S.C., Domaine Paul Cherrier, 2017	€ 30,00
BIANCO	

“Radice” Lambrusco di Sorbara DOC rifermentato in bottiglia, secco frizzante, Paltrinieri € 12,00

“Serenaro” Famoso di Cesena, Villa Venti, 2018 € 15,00
 BIANCO

Birre

Friska, Birrificio Artigianale Barley € 5,50

(37,5 cl) Bière Blanche - birra sapientemente equilibrata, fresca, agrumata e speziata nell'olfatto arricchito da sensuali sentori di frutta esotica, ma al tempo stesso piena e ricca nel palato con opportune note acidule e citriche che la rendono altamente dissetante e rinfrescante.

Macca Meda, Birrificio Artigianale Barley € 5,50

(37,5 cl) American Amber Ale - al naso regala una piacevole sensazione di freschezza seguita da imponenti note fruttate di uva bianca, arancia ed albicocca. Nel palato convivono in armonia l'agrumato, l'amaro e lo speziato che indirizzano verso un retrogusto esplosivo contraddistinto da ficcanti punte di pepato e da una netta astringenza.

SEI MONTAGNE, con tè pu'er - Sour Ale, Birrificio Ca' del Brado, 37,5cl € 5,50

Villa Manodori per Franceschetta

Aceto Balsamico Artigianale € 34,00

350 ml., creato attraverso una accurata miscela di varie età di prodotto che portano alla realizzazione di questo balsamico di colore scuro, dal profumo intenso e dalla consistenza corposa.

Aceto Balsamico Biologico € 20,00

250 ml., certificato biologico dell'Icea d'Italia, questo balsamico biologico, non filtrato, ha un sapore rustico e una struttura unica.

Olio Extravergine di Oliva € 20,00

500 ml., le sue note piccanti, i sapori di pomodoro verde, derivano dalle olive raccolte a mano al momento migliore e spremute a freddo.
