

# RISTORANTE DA FRANCESCO



## HERZLICH WILLKOMMEN IM RISTORANTE » DA FRANCESCO «

Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante begrüßen zu dürfen. Es erwartet Sie ein gepflegtes Lokal mit bis zu 80 Sitzplätzen in typisch italienischem Ambiente und gemütlicher Atmosphäre. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, saisonale, mediterrane Küche. Täglich hausgemachte Pasta, Trüffelspezialitäten, Fisch und Fleisch in Salzteig. Für Veranstaltungen und Feierlichkeiten, ob privat oder geschäftlich stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für Hochzeiten und Feiern jeglicher Art bieten wir bereits vorgefertigte Menüvorschläge oder erstellen mit Ihnen gemeinsam ein Menü Ihrer Wahl. Wenn Sie Ihre Gäste zu Hause bewirten möchten, liefern wir Speisen als Menü oder Buffet auch gerne an.

An warmen, sonnigen Tagen lädt Sie unser mediterraner Garten zum Verweilen ein. Parkmöglichkeiten direkt vor unserem Restaurant sind auch bei größeren Gesellschaften ausreichend vorhanden.

IHR FRANCESCO GARZIA + TEAM

## ANTIPASTI

Mozzarella con pomodoro e basilico <sup>(C)</sup>

Carpaccio con rucola e parmigiano <sup>(C)</sup>

Antipasto rustico <sup>(B)</sup>

Scampispieß con rucola <sup>(10)</sup>

Verdure alla griglia

Lachscarpaccio <sup>(9)</sup>

Antipasto della casa <sup>(B, 4, 5)</sup>

Insalata di mare <sup>(10, 11)</sup>

Scampi Cocktail

## SUPPEN

Fleischbrühe mit Tortellini <sup>(A, 4)</sup>

Fleischbrühe mit Ei und Parmesan <sup>(B, C)</sup>

Tomatensuppe

Minestrone Gemüsesuppe

## SALATE

### **Insalata di pomodoro con tonno e cipolla** <sup>(9, 3)</sup>

Tomatensalat, Thunfisch, Zwiebeln

### **Insalata capricciosa** <sup>(9, 3)</sup>

Blattsalat, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Oliven

### **Insalata con tonno e mais** <sup>(9, 3)</sup>

Gem. Salat mit Thunfisch und Mais

### **Insalata della casa** <sup>(B, C, 3)</sup>

Gem. Salat, Käse, Schinken, Oliven, Paprika, Ei

### **Insalata Italia** <sup>(9, C)</sup>

Gem. Salat, Schinken, Thunfisch, Ei und Artischocken

### **Insalata con pollo e funghi trifolati**

Gem. Salat mit Hähnchen, Champignons in Balsamicoße

### **Insalata con gamberetti** <sup>(10)</sup>

Gem. Salat mit Krabben

### **Insalata Pomodoro e cipolla**

Tomatensalat mit Zwiebeln

## NUDELGERICHTE

**Spaghetti al pomodoro** <sup>(A)</sup>  
mit Tomatensoße

**Spaghetti Bolognese** <sup>(A)</sup>  
mit Fleischsoße

**Spaghetti alla Matriciana** <sup>(A, 4)</sup>  
mit Tomatensoße, Zwiebeln, Speck, Basilikum

**Spaghetti Carbonara** <sup>(A, B, C, 4)</sup>  
mit Sahnesoße, Speck, Ei, Petersilie

**Spaghetti Frutti di Mare** <sup>(A, 10, 11)</sup>  
mit Tomatensoße, Knoblauch, Meeresfrüchten, Petersilie

**Rigatoni Rossini** <sup>(A, B, 4)</sup>  
mit Fleisch-Sahne-Soße, Erbsen, Schinken

**Gnocchi** <sup>(A)</sup>  
mit Fleischsoße

**Ravioli** <sup>(A, B)</sup>  
mit Ricotta und Spinat

**Penne Arrabiata** <sup>(A)</sup>  
mit Tomatensoße und scharfen Pepperoncini

**Penne 4 formaggi** <sup>(A, B)</sup>  
mit Sahnesoße und 4 Käsesorten

**Tris di Pasta** <sup>(A, B)</sup>  
3 verschiedene Nudelsorten mit 3 Soßen

## ÜBERBACKENE NUDELN

Cannelloni <sup>(A, B)</sup>  
mit Ricotta und Spinat

Cannelloni al forno / Rigatoni al forno <sup>(A, B)</sup>

Lasagne al forno <sup>(A, B)</sup>

Combinazione al forno <sup>(A, B)</sup>  
3 verschiedene Nudeln

## REISGERICHTE

Risotto alla marinara <sup>(10, 11)</sup>

Risotto Monte Mare <sup>(10)</sup>  
Champignons und Shrimps

Risotto Spinat <sup>(10)</sup>  
mit Gamberetti

## FLEISCHGERICHTE

### Paniertes Schnitzel <sup>(A, C)</sup>

### Zigeunerschnitzel <sup>(A, B, C)</sup>

mit Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße pikant

### Champignonschnitzel <sup>(A, B, C)</sup>

### Bologneseschnitzel <sup>(A, B, C)</sup>

mit Fleisch-Sahne-Soße und Käse

### Parmesanschnitzel <sup>(A, B, C)</sup>

mit Sahne-Soße, Schinken und Parmesan Käse überbacken

### Saltimbocca <sup>(A, B, 4)</sup>

kleine Schnitzel mit rohem Schinken und Salbei

### Scaloppine al Vino bianco <sup>(A)</sup>

kleine Schnitzel in Weißweinsauce

### Sacaloppine al Limone <sup>(A)</sup>

kleine Schnitzel in Zitronensauce

### Scaloppine alla Marsala <sup>(A)</sup>

kleine Schnitzel in Marsalasauce

## VOM RIND

Rindersteak  
vom Grill

Rindersteak  
mit Zwiebeln

Rindersteak <sup>(B)</sup>  
mit Steinpilzen

Rindersteak <sup>(B)</sup>  
mit Pfifferlingen und Rahmsauce

## FISCHGERICHTE

Pesce spada alla griglia <sup>(9)</sup>

Scampispieß <sup>(10)</sup>  
vom Grill

Pesce Misto <sup>(9, 10, 11)</sup>  
gemischter Fischteller vom Grill

Salmone alla griglia <sup>(9)</sup>

Scampi alla griglia <sup>(10)</sup>

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Salat und eine Beilage Ihrer Wahl.*

## PIZZEN AUS DEM STEINOFEN

### Marinara <sup>(A, B, 10, 11)</sup>

mit Knoblauch und Tomatensoße

### Margherita <sup>(A, B)</sup>

mit Käse und Tomatensoße

### Napoli <sup>(A, B, 9)</sup>

mit Sardellen, Käse und Tomatensoße

### Romana <sup>(A, B, 9, 3)</sup>

mit Sardellen, Kapern, Käse und Tomatensoße

### Margoliva con olive <sup>(A, B, 3)</sup>

mit Oliven, Käse, Tomatensoße

### Pugliese con cipolla <sup>(A, B)</sup>

mit Zwiebeln, Käse und Tomatensoße

### Prosciutto <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Schinken, Käse und Tomatensoße

### Biancaneve <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Käse und Schinken

### Funghi <sup>(A, B)</sup>

mit Champignons, Käse und Tomatensoße

### Prosciutto e funghi <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Schinken und Pilzen

### Carciofi <sup>(A, B, 3)</sup>

Artischocken mit Käse und Tomatensoße



## PIZZEN AUS DEM STEINOFEN

### Peperoni <sup>(A, B, 5)</sup>

Paprika mit Peperoniwurst, Käse und Tomatensoße

### Melanzane alla Parmigiana <sup>(A, B)</sup>

mit Auberginen, Parmesan, Käse und Tomatensoße

### Rucola Parmigiano <sup>(A, B)</sup>

### Salamino <sup>(A, B, 5)</sup>

mit Salami, Käse und Tomatensoße

### Capricciosa <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Schinken, frischen Champignons und Artischocken

### Stagioni <sup>(A, B, 4, 5)</sup>

Vier Jahreszeiten

### Calzone <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Schinken, frischen Champignons, Käse und Tomatensoße

### Vegetariana <sup>(A, B)</sup>

mit Gemüse

### Tonno e Cippola <sup>(A, B, 9, 3)</sup>

mit Thunfisch und Zwiebeln

### Prosciutto Crudo <sup>(A, B, 4)</sup>

mit rohem Schinken und Rucola

### Formaggi <sup>(A, B)</sup>

mit verschiedenen Käsesorten

## PIZZEN AUS DEM STEINOFEN

### Lachs Pomodoro <sup>(A, B)</sup>

mit Lachs und Rucola

### Sicilia Pomodoro <sup>(A, B, 9)</sup>

mit Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Parmigiano

### Tirolese <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Champignons, Speck und Kapern (A, B, 4)

### Mista <sup>(A, B, 5)</sup>

mit frischen Champignons, Salami und Peperoniwurst

### Della Casa <sup>(A, B, C, 4, 5)</sup>

mit Peperoniwurst, Salami, frischen Champignons, Schinken und Ei

### Frutti di Mare <sup>(A, B, 10, 11)</sup>

mit Meeresfrüchten

### Hawaii <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Ananas und Schinken

### Pizza <sup>(A, B, 4)</sup>

mit Mais und Schinken

### Pizza Salsiccia <sup>(A, B, 4, 5)</sup>

mit italienischer Bratwurst, Fenchel, Tomaten und Mozzarella

### Pizza Speciale <sup>(A, B, 4, 5)</sup>

mit frischen Champignons, Salami, Peperoniwurst, Schinken

### Calzone

mit Gorgonzola und Spinat

## PIZZA BESONDERHEITEN

Pizza con salsiccia <sup>(A, B, 5)</sup>  
e Steinpilze

Pizza con pesce <sup>(A, B, 9, 10)</sup>  
mit Lachs, Shrimps und Kaviar

Pizza aus Sizilien <sup>(A, B)</sup>  
Bottarga e Pesto Rosso

Pizza con porchetta <sup>(A, B, 4)</sup>  
e rucola

Pizza alle seppie marinate <sup>(A, B, 11)</sup>

Pizza Fantasia di funghi <sup>(A, B)</sup>

Pizza alla boscaiola <sup>(A, B, 5)</sup>

Pizza melanzane e pancetta <sup>(A, B, 5)</sup>

Pizza „Bastiano“ <sup>(A, B)</sup>

Pizzabrot <sup>(A, B)</sup>

## KINDERGERICHTE

Milaneseschnitzel <sup>(A, B, C)</sup>  
mit Pommes frites

Portion Pommes frites

Rigatoni al pomodoro <sup>(A)</sup>

Rigatoni al bolognese <sup>(A)</sup>

Pollo alla griglia  
mit Pommes frites

## DESSERTS

Cassata Siziliana <sup>(B)</sup>

Profiterole <sup>(A, B, C)</sup>

Panna Cotta <sup>(B)</sup>

Tartufo <sup>(B)</sup>

Tiramisu <sup>(B, C)</sup>

Dessert Misto

Tartufo Affogato al Caffee <sup>(B)</sup>

## APERITIFS

Aperol Spritz mit Weißwein 0,25 l

Campari Spritz mit Weißwein 0,25 l

Campari Soda 0,25 l <sup>(3)</sup>

Campari Orange 0,25 l <sup>(3)</sup>

Martini (Bianco, Rosato, Rosso) 5 cl

Prosecco della Casa 0,1 l

Bitterino (alkoholfrei) 0,1 l

## BIERE

Bitburger vom Fass 0,3 l

Erdinger Hefeweizen hell vom Fass 0,5 l

Erdinger Kristallweizen 0,5 l

Erdinger Hefeweizen dunkel 0,5 l

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l

Bitburger alkoholfrei 0,33 l

Diebels Alt 0,33 l

Karamalz 0,33 l

*Mit Konservierungsstoff Benzoesäure (2) chininhaltig (3) mit Farbstoff (4) mit Süßstoffen*

## WEISSWEIN

Apfelwein 0,2 l / 0,5 l

Pinot Grigio 0,2 l

Frascati Amabile 0,2 l

Chardonnay 0,2 l

Rosé della Casa 0,2 l

## ROTWEIN

Montepulciano D'Abruzzo 0,2 l

Lambrusco dell'Emilia 0,2 l

Valpolicella dell'Veneto 0,2 l

Chianti 0,2 l

Merlot 0,2 l

Rosso della Casa 0,2 l

## SPIRITUOSEN

Grappa Bianca 2 cl

Grappa Gialla 2 cl

Grappa Julia 2 cl

Baileys 2 cl

Fernet Branca 2 cl

Ramazzotti 2 cl

Averna 2 cl

Amaretto 2 cl

Sambuca 2 cl

Vecchia Romagna 2 cl

Limoncello 2 cl



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2 l / 0,4 l <sup>(3)</sup>

Fanta 0,2 l / 0,4 l <sup>(1)</sup>

Spezi 0,2 l / 0,4 l <sup>(1,3)</sup>

Sprite 0,2 l / 0,4 l <sup>(1)</sup>

Coca Cola Light 0,2 l / 0,4 l <sup>(1,3,4)</sup>

Apfelsaftschorle 0,2 l / 0,4 l

Mineralwasser 0,25 l

San Pellegrino 0,25 l / 0,7 l

Apfelsaft 0,2 l

Orangensaft 0,2 l

Bitter Lemon 0,2 l <sup>(2)</sup>

Ginger Ale 0,2 l

Tonic Water 0,2 l

Traubensaft 0,2 l

Tomatensaft 0,2 l

## WARME GETRÄNKE

Kaffee

Espresso

Espresso Doppio

Cappuccino

Tee

Latte Macchiato

## ZUSATZSTOFFE

1 - mit Farbstoff

A- Weizen, Roggen, etc.

2- mit Konservierungsstoff

B - Milch / -erzeugnisse

3- mit Antioxidationsmittel

C - Eier / -erzeugnisse

4 - mit Phosphat ( Stabilisatoren )

D - Erdnüsse

Speiseeis (3), Schinken, Salami (4) (5) (6), schwarze Oliven (8), Zitrusfrüchte, Melonen (7), Würzmittel (4), Soßen hell und dunkel (4), Farbstoff (1), Geschmacksverstärker (5), Antioxidationsmittel (3), Süßungsmittel (6), gewachst (7), geschwärzt (8), Fisch (9), Krebstiere /-erzeugnisse (10), Weichtiere (11), Getränke: (1) koffeinhaltig, (2) chininhaltig, (3) mit Farbstoff, Süßstoffe (4)

*Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung*

# Täglich wechselndes Mittagsmenü



## WAS DAS RESTAURANT » DA FRANCESCO « UND DAS TECHNOLOGIEUNTERNEHMEN PEAK MITEINANDER VERBINDET

Kennengelernt haben sich der Gastwirt Francesco und der Darmstädter Unternehmer Axel Dohmann im Sommer 2014 bei der Zweitliga-Aufstiegsfeier des SV Darmstadt 98. Beide wollten sich für die Region engagieren. Dohmann wurde mit seinem Technologieunternehmen PEAK Premiumsponsor der Lilien und startete ein im deutschen Fußball einzigartiges Social Sponsoring. Bei jedem Heimspiel wird so eine soziale Organisation aus der Region unterstützt. Francesco ist seit der Anfangszeit als wichtiger Partner bei den PEAK-Aktionen dabei. Unter anderem geht von jeder Pizza, die Francesco mit dem PEAK-Pizzabus im Stadion verkauft, ein Euro als Spende an die soziale Organisation.

Das Lokal in der Marktstraße entstand 2017 mit Unterstützung von PEAK. Es soll auch eine Begegnungsstätte sein für alle, die den Gedanken des Social Sponsoring tragen und verbreiten.