

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 ^(C)

Carpaccio con rucola e parmigiano ^(C)

Antipasto rustico ^(B)

Scampispieß con rucola ⁽¹⁰⁾

Verdure alla griglia

Lachscarpaccio ⁽⁹⁾

Antipasto della casa ^(B, 4, 5)

Insalata di mare ^(10, 11)

Scampi Cocktail

SUPPEN

Fleischbrühe mit Tortellini ^(A, 4)

Fleischbrühe mit Ei und Parmesan ^(B, C)

Tomatensuppe

Minestrone Gemüsesuppe

SALATE

Insalata di pomodoro con tonno e cipolla ^(9, 3)

Tomatensalat, Thunfisch, Zwiebeln

Insalata capricciosa ^(9, 3)

Blattsalat, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Oliven

Insalata con tonno e mais ^(9, 3)

Gem. Salat mit Thunfisch und Mais

Insalata della casa ^(B, C, 3)

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

Insalata Italia ^(9, C)

Gem. Salat, Schinken, Thunfisch, Ei und Artischocken

Insalata con pollo e funghi trifolati

Gem. Salat mit Hähnchen, Champignons in Balsamicoße

Insalata con gamberetti ⁽¹⁰⁾

Gem. Salat mit Krabben

Insalata Pomodoro e cipolla

Tomatensalat mit Zwiebeln

NUDELGERICHTE

Spaghetti al pomodoro ^(A)
mit Tomatensoße

Spaghetti Bolognese ^(A)
mit Fleischsoße

Spaghetti alla Matriciana ^(A, 4)
mit Tomatensoße, Zwiebeln, Speck, Basilikum

Spaghetti Carbonara ^(A, B, C, 4)
mit Sahnesoße, Speck, Ei, Petersilie

Spaghetti Frutti di Mare ^(A, 10, 11)
mit Tomatensoße, Knoblauch, Meeresfrüchten, Petersilie

Rigatoni Rossini ^(A, B, 4)
mit Fleisch-Sahne-Soße, Erbsen, Schinken

Gnocchi ^(A)
mit Fleischsoße

Ravioli ^(A, B)
mit Ricotta und Spinat

Penne Arrabiata ^(A)
mit Tomatensoße und scharfen Pepperoncini

Penne 4 formaggi ^(A, B)
mit Sahnesoße und 4 Käsesorten

Tris di Pasta ^(A, B)
3 verschiedene Nudelsorten mit 3 Soßen

ÜBERBACKENE NUDELN

Cannelloni ^(A, B)
mit Ricotta und Spinat

Cannelloni al forno / Rigatoni al forno ^(A, B)

Lasagne al forno ^(A, B)

Combinazione al forno ^(A, B)
3 verschiedene Nudeln

REISGERICHTE

Risotto alla marinara ^(10, 11)

Risotto Monte Mare ⁽¹⁰⁾
Champignons und Shrimps

Risotto Spinat ⁽¹⁰⁾
mit Gamberetti

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schnitzel ^(A, C)

Zigeunerschnitzel ^(A, B, C)

mit Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße pikant

Champignonschnitzel ^(A, B, C)

Bologneseschnitzel ^(A, B, C)

mit Fleisch-Sahne-Soße und Käse

Parmesanschnitzel ^(A, B, C)

mit Sahne-Soße, Schinken und Parmesan Käse überbacken

Saltimbocca ^(A, B, 4)

kleine Schnitzel mit rohem Schinken und Salbei

Scaloppine al Vino bianco ^(A)

kleine Schnitzel in Weißweinsauce

Sacaloppine al Limone ^(A)

kleine Schnitzel in Zitronensauce

Scaloppine alla Marsala ^(A)

kleine Schnitzel in Marsalasauce

VOM RIND

Rindersteak
vom Grill

Rindersteak
mit Zwiebeln

Rindersteak ^(B)
mit Steinpilzen

Rindersteak ^(B)
mit Pfifferlingen und Rahmsauce

FISCHGERICHTE

Pesce spada alla griglia ⁽⁹⁾

Scampispiß ⁽¹⁰⁾
vom Grill

Pesce Misto ^(9, 10, 11)
gemischter Fischteller vom Grill

Salmone alla griglia ⁽⁹⁾

Scampi alla griglia ⁽¹⁰⁾

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

PIZZEN AUS DEM STEINOFEN

Marinara ^(A, B, 10, 11)

mit Knoblauch und Tomatensoße

Margherita ^(A, B)

mit Käse und Tomatensoße

Napoli ^(A, B, 9)

mit Sardellen, Käse und Tomatensoße

Romana ^(A, B, 9, 3)

mit Sardellen, Kapern, Käse und Tomatensoße

Margoliva con olive ^(A, B, 3)

mit Oliven, Käse, Tomatensoße

Pugliese con cipolla ^(A, B)

mit Zwiebeln, Käse und Tomatensoße

Prosciutto ^(A, B, 4)

mit Schinken, Käse und Tomatensoße

Biancaneve ^(A, B, 4)

mit Käse und Schinken

Funghi ^(A, B)

mit Champignons, Käse und Tomatensoße

Prosciutto e funghi ^(A, B, 4)

mit Schinken und Pilzen

Carciofi ^(A, B, 3)

Artischocken mit Käse und Tomatensoße

PIZZEN AUS DEM STEINOFEN

Peperoni ^(A, B, 5)

Paprika mit Peperoniwurst, Käse und Tomatensoße

Melanzane alla Parmigiana ^(A, B)

mit Auberginen, Parmesan, Käse und Tomatensoße

Rucola Parmigiano ^(A, B)

Salamino ^(A, B, 5)

mit Salami, Käse und Tomatensoße

Capricciosa ^(A, B, 4)

mit Schinken, frischen Champignons und Artischocken

Stagioni ^(A, B, 4, 5)

Vier Jahreszeiten

Calzone ^(A, B, 4)

mit Schinken, frischen Champignons, Käse und Tomatensoße

Vegetariana ^(A, B)

mit Gemüse

Tonno e Cippola ^(A, B, 9, 3)

mit Thunfisch und Zwiebeln

Prosciutto Crudo ^(A, B, 4)

mit rohem Schinken und Rucola

Formaggi ^(A, B)

mit verschiedenen Käsesorten

PIZZEN AUS DEM STEINOFEN

Lachs Pomodoro ^(A, B)

mit Lachs und Rucola

Sicilia Pomodoro ^(A, B, 9)

mit Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Parmigiano

Tirolese ^(A, B, 4)

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

Mista ^(A, B, 5)

mit frischen Champignons, Salami und Peperoniwurst

Della Casa ^(A, B, C, 4, 5)

mit Peperoniwurst, Salami, frischen Champignons, Schinken und Ei

Frutti di Mare ^(A, B, 10, 11)

mit Meeresfrüchten

Hawaii ^(A, B, 4)

mit Ananas und Schinken

Pizza ^(A, B, 4)

mit Mais und Schinken

Pizza Salsiccia ^(A, B, 4, 5)

mit italienischer Bratwurst, Fenchel, Tomaten und Mozzarella

Pizza Speciale ^(A, B, 4, 5)

mit frischen Champignons, Salami, Peperoniwurst, Schinken

Calzone

mit Gorgonzola und Spinat

PIZZA BESONDERHEITEN

Pizza con salsiccia ^(A, B, 5)
e Steinpilze

Pizza con pesce ^(A, B, 9, 10)
mit Lachs, Shrimps und Kaviar

Pizza aus Sizilien ^(A, B)
Bottarga e Pesto Rosso

Pizza con porchetta ^(A, B, 4)
e rucola

Pizza alle seppie marinate ^(A, B, 11)

Pizza Fantasia di funghi ^(A, B)

Pizza alla boscaiola ^(A, B, 5)

Pizza melanzane e pancetta ^(A, B, 5)

Pizza „Bastiano“ ^(A, B)

Pizzabrot ^(A, B)

KINDERGERICHTE

Milaneseschnitzel ^(A, B, C)
mit Pommes frites

Portion Pommes frites

Rigatoni al pomodoro ^(A)

Rigatoni al bolognese ^(A)

Pollo alla griglia
mit Pommes frites

DESSERTS

Cassata Siziliana ^(B)

Profiterole ^(A, B, C)

Panna Cotta ^(B)

Tartufo ^(B)

Tiramisu ^(B, C)

Dessert Misto

Tartufo Affogato al Caffee ^(B)

APERITIFS

Aperol Spritz mit Weißwein 0,25 l

Campari Spritz mit Weißwein 0,25 l

Campari Soda 0,25 l ⁽³⁾

Campari Orange 0,25 l ⁽³⁾

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 ⁽³⁾

Fanta 0,2 l / 0,4 l ⁽¹⁾

Spezi 0,2 l / 0,4 l ^(1,3)

Sprite 0,2 l / 0,4 l ⁽¹⁾

Coca Cola Light 0,2 l / 0,4 l ^(1,3,4)

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 ⁽²⁾

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.