



franco's

fine restaurant

*Francesco De Siano, da tutti conosciuto come Franco,
è stato un simbolo dell'hotellerie ischitana.
La sua eleganza, la passione per l'arte, la maniacale attenzione
al servizio verso gli ospiti,
è stata la sua personale "mission" che lo portò,
con grande lungimiranza e visione, a sviluppare l'idea
del San Montano Resort&Spa
come una destinazione nella destinazione,
dove il tempo doveva essere scandito da questo mix di colori, natura
e profumi con l'ospite
che doveva essere l'attore principale.
Oggi portiamo avanti il suo progetto,
e lo ricordiamo in un luogo che avrebbe amato con la passione
che lo ha sempre contraddistinto, e siamo sicuri
che la sua espressione preferita
sarebbe stata sempre la stessa:
"Ragazzi sorridete e ricordatevi che il vero lusso è il servizio"*

Il Mare

Il gran crudo mare

(1 - 2 - 4 - 7 - 14)

Crostatina di riso Aironi, con vongole, lupini di mare
su schiacciatina di gamberi rossi al profumo di limone

(1 - 2 - 14)

Linguine con cozze affumicate

(1 - 14)

Rombo al burro nocciola, aglio timo e barbabietola

(4 - 7 - 12)

Mousse di formaggio caprino, noci, pere e mosto di vino

(1 - 4 - 7 - 8 - 12)

€ 95

Incluso abbinamento del nostro Sommelier

€ 155

La Terra

Pane mozzarella e pomodoro
(1 - 3 - 7)

Tortello di coniglio all'ischitana anni'60
(1 - 3 - 7 - 12)

Perle di patate, crema di zucca e friarielli Napoletani
(1 - 3 - 7)

Guancia di manzo, in lenta cottura,
ristretto di carne e sedano rapa
(7 - 9 - 12)

Torroncino alla strega, cioccolato e crumble di mandorle
(1 - 3 - 7 - 8 - 4)

€ 85

Con abbinamento del nostro Sommelier

€ 145

Grand Tour con lo Chef

Pane mozzarella e pomodoro
(1 - 3 - 7)

Insalatina di mare tiepida
(2 - 14)

Spaghettoni "Gerardo di Nola" con colatura di alici di Cetara
(1 - 3 - 4)

Tortello di coniglio all'Ischitana anni '60
(1 - 3 - 7 - 12)

Acqua pazza di pescato del giorno
(4)

Trancio di baccalà come da tradizione
con insalatina di rinforzo
(1 - 4 - 12)

Crostatina con crema di limone e meringa flambata
(1 - 3 - 7)

€ 120

Con abbinamento del nostro Sommelier

€ 200

La Gran Carta

Il gran crudo mare: € 40

(1 - 2 - 4 - 7 - 14)

Insalatina di mare tiepida: € 38

(2 - 14)

Zuppetta di fagioli di Controne con cozze: € 32

(1 - 14)

Pane mozzarella e pomodoro € 32

(1 - 3 - 7)

* * * *

Crostatina di riso, vongole veraci, lupini di mare
e gamberi rossi al profumo di limone: € 32

(1 - 2 - 14)

Spaghettoni con colatura di alici di Cetara: € 32

(1 - 3 - 4)

Tortello di coniglio all'Ischitana anni '60: € 32

(1 - 3 - 7 - 12)

Perle di patate, crema di zucca e friarielli Napoletani: € 30

(1 - 3 - 7)

Trancio di baccalà come da tradizione
con insalatina di rinforzo: € 36
(1 - 4 - 12)

Acqua pazza di pescato del giorno: € 36
(4)

Rombo al burro nocciola con aglio, timo e barbabietola: € 35
(4 - 7 - 12)

Guancia di manzo in lenta cottura,
ristretto di carne e sedano rapa: € 35
(7 - 9 - 12)

Dessert

Torroncino freddo alla strega, cioccolato
e crumble di mandorle: € 16
(1-3-4-7-8)

Crostatina con crema di limone e meringa flambata: € 16
(1-3-7)

Mousse di formaggio caprino, noci, pere e mosto di vino: € 16
(1-4-7-8-12)

Carpaccio di ananas con sorbetto al mango e stroizel: € 16
(1-7)

ALLERGENI

Gentile Ospite, per la sua opportuna consapevolezza circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguita troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014.

1) CEREALI contenenti GLUTINE
Cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1) b) malto destrine a base di grano (1) c) Sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3) UOVA e prodotti a base di uova

4) PESCE e prodotti a base di pesce a) glicerina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come nella birra e nel vino

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6) SOIA e prodotti a base di soia a) olio e grasso di soia raffinato (1) b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di

soia c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattio

8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) k. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio etilico di origine agricola

9) Sedano e prodotti a base di sedano

10) Senape e prodotti a base di senape

11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12) Anidride solforosa e solfiti, In concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13) Lupini e prodotti a base di semi di lupini

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi 1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

