



Francesco heißt Sie herzlich willkommen!


Wir freuen uns Sie im Ristorante „da Francesco“ im Herzen von Karlstadt begrüßen zu dürfen. Entdecken Sie Italien von seiner leckeren Seite und lassen Sie sich bei angenehmer italienischer Atmosphäre von unseren einzigartigen Spezialitäten verwöhnen. Wir kreieren Ihnen köstliche mediterrane Gerichte und bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an hausgemachten Antipasti, Fleisch- und Fischgerichten oder ofenfrische Pizza.

Auf Wunsch zaubern wir Ihnen auch glutenfreie und vegane Speisen. Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit unseren köstlichen Delikatessen. Unser Team freut sich auf Ihren Besuch. Sie haben keine Zeit und möchten Ihr Essen gerne mit nach Hause nehmen und dort genießen? Kein Problem. Gerne können Sie jederzeit Ihr Essen bei uns bestellen, vor Ort abholen und so ein Stück Italien mit nach Hause nehmen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.

[@dafrancescokarlstadt](#) 

www.da-francesco.com 

info@da-francesco.com 

SI CONSIGLIA

MISTO DI PESCE AL GUAZZETTO | 29.50

Gebratene Fischplatte aus Riesengarnelen, Calamari, Jakobs-, Mies- und Venusmuscheln, Seeteufeln und Wolfsbarschfilet in pikanter Fisch-Sud, dazu Kartoffelspalten und Knoblauchbrot

SPADA AL LIMONE | 28,00

Schwertfischfilet in Zitronensauce

PIZZA PORCHETTA | 12,00 (28cm Ø) | 14,00 (32cm Ø)

Pizza Bianca mit frischen Tomaten, Knoblauch, Mozzarella, Zwiebeln, Steinpilze und in dünne Scheiben geschnittene Spanferkelrolle

FILETTINI ALLA TIROLESE | 22,50

Schweinefilet an Speck-Champignon-Rahmsauce

SCALAOPPINA AL MARSALA | 18,00

Dünne Minutensteaks aus dem Schweinerücken an würziger Marsala-Soße

STRACCETTI AL PEPPE VERDE | 24,00

Gegrillte Minutensteaks vom argentinischen Angusrind unter Pfefferrahmsoße-Spiegel

ANTIPASTO ITALIANO | 14,00 | 24,00 für 2 Pers.

Antipastiteller mit verschiedenen italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, mit Nüssen und Honig serviert, dazu eine Portion Trombini

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Gemüse

-Salat

ANTIPASTI E ZUPPE

MINISTRONE | 6,00

Frische Gemüsesuppe

CREMA DI ZUCCA | 6,00

Selbstgemachte Kürbiscremesuppe

ZUPPA DIE POMODORO | 6,00

Selbstgemachte Tomatencremesuppe nach italienischer Art

BRUSCHETTA AL POMODORO | 5,50

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

VITELLO TONNATO | 16,00

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an

Thunfischcreme mit Kapern und Pistazien, dazu Trombini

DUETTO | 16,00

Duett aus Vitello Tonnato und Carpaccio di Manzo, dazu Trombini

CARPACCIO DI MANZO | 14,00

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch auf Rucola und gehobeltem Parmesankäse,
dazu Trombini

ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeisenteller aus Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Tomaten und
Mozzarella, Gemüse und geräuchertem Lachs, dazu Trombini

1 Pers. 14,00

2 Pers. 24,00

LE NOSTRE INSALATE

*Wir servieren unsere Salate mit Brot und wahlweise mit
French-Dressing oder Balsamico-Dressing*

INSALATA DELLA CASA | 15,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen, Speck und Sonnenblumenkernen

INSALATA VENEZIA | 15,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Garnelen (Geschält)

INSALATA GRECA | 13,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit grünen Peperoni, Tomaten, Gurken
roten Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven in Joghurt-Dressing

INSALATA TOSCANA | 16,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen,
Croutons und Sonnenblumenkernen

LE NOSTRE INSALATE

INSALATA NIZZA | 14,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und gekochtem Ei

INSALATA ITALIANA | 16.00

Marktfrischer, angemachter Salat mit Parmaschinken und Büffelmozzarella und Antipasti-Gemüse

INSALATA RUCOLA | 10,00

Großer Rucola-Teller mit Kirschtomaten, Walnüssen und gehobeltem Parmesan

INSALATA MISTA GRANDE | 9,00

Großer gemischter, angemachter Salatteller

INSALATA MISTA PICCOLA | 5,50

Kleiner gemischter, angemachter Salatteller

PRIMI PIATTI CLASSICI

TAGLIATELLE AL RAGU | 13,00

Selbstgemachte Bandnudeln mit Hackfleischsoße

SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 13,00

Nach italieneischer Art, mit Guanciale, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Eigelb und frisch gehobeltem Pecorino

SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 11,00

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl – leicht scharf

LASAGNE | 13,00

Hausgemachte Lasagne mit Béchamel- und Hackfleischsoße

TAGLIATELLE MARE E MONTI | 18,00

Frische Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

TAGLIOLINI AL SALMONE | 14,00

Frische dünne Bandnudeln mit Lachs und Wodka
in Tomaten-Sahnesoße

TORTELLINI ALLA PANNA | 14,00

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit rohem Schinken und Ricotta-Käse in Schinken-Sahne-Soße

PASTA SPECIALE

AGNOLOTTI AL PECORINO | 15,00

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino-Käse und Kürbis in cremiger, leichter Käsesoße

CALAMARATA ALLO SCOGLIO | 18,00

Pasta mit Jakobs-, Mies- und Venusmuscheln, Garnelen und Calamari in Weißwein-Tomatensauce, leicht pikant

TAGLIOLINI ALLA SERENISSIMA | 16,00

Frische Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Pistazien, Rucola

TAGLIOLINI DELIZIA | 16,00

Frische Bandnudeln mit Kirschtomaten, geschälten Garnelen, Rucola und Ricottasalata (*ital. Käsespezialität*)

MEZZEMANICHE BLOODY MARY | 14,00

Pasta mit Erbsen und Speck in Tomaten-Sahnesoße

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE AL FORNO | 14,00

Frische Kartoffelgnocchi mit Hackfleischsoße, anschließend mit Mozzarella überbacken

GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO | 14,00

Frische Kartoffelgnocchi in Tomaten-Sahnesoße, anschließend mit Mozzarella überbacken

TORTELLINI AGLI SPINACI | 14,00

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Spinat-Sahne-Soße

LE NOSTRE CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO | 26,00 | 28,00

Rumpsteak (ca. 220g-250g) vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten), wahlweise an einer Steinpilzrahmsoße, mit Kräuterbutter

FILETTO ALLA GRIGLIA | 32,00 | 34,00

Filetsteak (ca. 200g-230g) vom argentinischen Rind (gegrillt), wahlweise in Gorgonzolasoße, dazu Kräuterbutter

CALAMARI ALLA GRIGLIA | 24,00

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

SALMONE ALLA GRIGLIA | 24,00

Lachsfilet vom Grill

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Gemüse

-Salat

PIZZE CLASSICHE

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø
Von 28 cm oder 32 cm*

MARGHERITA | 8,50 | 10,00

Tomatensoße und Mozzarella

NAPOLETANA | 9,00 | 10,50

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen

SALAMI | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella und Salami

PROSCIUTTO | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken

REGINA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

TONNO E CIPOLLA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

PIZZE CLASSICHE

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø
Von 28 cm oder 32 cm*

CAPRICCIOSA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße und Mozzarella, Vorderschinken Champignons,
Oliven und Artischocken

4 STAGIONI | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Paprika,
Salami und Champignons

HAWAII | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

VERDE | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken, Peperoni und Knoblauch

MARE | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Lachs, Garnelen
Muscheln, Sardellen und Knoblauch

DIAVOLA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella und scharfe Salami aus Kalabrien

SICILIANA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven,
Zwiebeln und Kapern

PIZZE CLASSICHE

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø
Von 28 cm oder 32 cm*

CALZONE | 11,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,
Salami und Champignons

DELLA CASA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße und Mozzarella, Salami, Vorderschinken,
Peperoni Wurst, Champignons, grüne Peperoni,
Paprika, Oliven und Artischocken

PARMA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

4 FORMAGGI | 11,00 | 13,00

Tomatensoße und 4 verschiedene Käsesorten

VEGETARIANA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Brokkoli,
Kirschtomaten, Spinat und Knoblauch

PIZZE BIANCHE

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø
Von 28 cm oder 32 cm*

RICOTTA E SPINACI | 10,00 | 12,00

Ricotta-Käse, Spinat, Knoblauch und gehobelter Parmesan

SALMONATA | 10,00 | 12,00

Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola,
Knoblauch und gehobelter Parmesan – leicht scharf

CAPRESE | 10,00 | 12,00

Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum

FRANCESCO | 12,00 | 15,00

Frische Tomaten, Burrata, Mortadella, Pistazien und Parmesancreme

PIZZE SPECIALI

MARE E MONTI | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi und Rucola

VALTELLINESE | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken),
Rucola und gehobelter Parmesan

GUSTOSA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse, getrocknete Tomaten, Zucchini,
Rucola und gehobelter Parmesan

CIABATTA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi,
Rucola und gehobelter Parmesan

Glutenfreie Pizza: 3€ Aufpreis
Vegane Mozzarella: 1€ Aufpreis

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

PANNA COTTA | 6,90

Mit Karamell-, Schokoladen- oder Waldfruchtsoße

TIRAMISU | 6,90

SEMIFREDDO AL CIOKO-NUTELLA | 6,90

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 3,50
Espresso	2,00
Espresso Doppio	3,00
Espresso Macchiato	2,50
Cappuccino - mit Milchschaum	2,50 3,50
Latte Macchiato - mit heißer Milch, Milchschaum	3,50
Tasse heiße Schokolade	3,50
Tee	3,50
<i>(Pfefferminze, Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grün)</i>	

PROSECCO

Prosecco D.O.C	1 Glas	3,90
Proseccoschorle	0,25L	4,50
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C	Flasche 0,75	26,00

APERITIFS

Martini Bianco/Rosso		5,00
Campari Soda/Orange		6,00
Aperol Spritz		6,00
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>		
Hugo		6,00
<i>Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>		
Limoncello Spritz		6,00
<i>Limoncello, Prosecco, Soda, Minze, Zitrone</i>		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SURGIVA	0,25L	2,50
Ital. Mineralwasser	0,50L	3,50
<i>Spritzig Medium Naturell</i>	0,75L	4,50

SÄFTE – Auch als Schorlen erhältlich

<i>Grapefruitsaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Maracujasaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Orangensaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Rhabarbersaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00

COCA-COLA/COLA LIGHT/ZERO	0,33L	3,50
FANTA	0,33L	3,50
SPRITE	0,33L	3,50
MEZZO MIX	0,33L	3,50

SWEPPEES

Bitter Lemon	0,2L 0,4L	2,50 4,00
Ginger Ale	0,2L 0,4L	2,50 4,00
Tonic Water	0,2L 0,4L	2,50 4,00

BIERE VOM FASS

Würzburger Hofbräu Pils	0,3l	3,50
Würzburger Hofbräu Pils	0,4l	4,00
Maisels's Weisse Original	0,3l	3,50
Maisels's Weisse Original	0,5l	4,50
Bayreuther Helles	0,3l	3,50
Bayreuther Helles	0,5l	4,50
Bayreuther Aktien Zwick'l <i>(Kellerbier im Tonkrug - Trüb)</i>	0,5l	4,50
Russ <i>(Weizenbier mit Limonade)</i>	0,5l	4,50
Radler <i>(Bier/Pils mit Limonade)</i>	0,4l	3,50
Maisels's Weisse Alkoholfrei	0,5l	4,50
Bayreuther Aktien Landbier <i>(fränkisch dunkel)</i>	0,5l	4,50
Veltins Alkoholfrei	0,33l	3,50

WEINE – OFFEN - 0,25 L

WEINGUT HÖFLING, EUSSENHEIM

Karlstadter, 2021	Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	5,00
Karlstadter, 2021	Silvaner, trocken, weiß	5,00
Karlstadter, 2021	Bacchus, lieblich, weiß	5,00

WEINGUT BÜRGERSPITAL, WÜRZBURG

Silvaner	2021	Qualitätswein, trocken, weiß	6,00
Riesling	2021	Qualitätswein, trocken, weiß	6,00
Rotling	2021	Qualitätswein, trocken, rosé	6,00
Frankenweinschorle			4,00

WEINE – OFFEN - 0,25 L

MERLOT IGT – 2022

Venezien, trocken, fruchtig, vollmundig, rot 12,00 % vol. 5,50

CABERNET SAUVIGNON IGT – 2022

Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignons und Corvina)
Trocken, kräftig würzig, rot 12,00 % vol. 5,50

BARDOLINO CHIARETTO – ZENATO DOC 2019

Halbtrocken, strahlender Rosé, angenehme Säure,
frisch und spritzig 12,50 % vol. 5,50

PINOT GRIGIO DEL VENETO 2019 IGT

Cantina Soligo, Venetien, trocken, fruchtig, weiß 12,00 % vol. 5,50

LAMBRUSCO CHIARLI 1860 D.O.P

Perlwein, leicht, Rubinrot, angenehme Säure, frisch,
leicht schäumend, rot 8,00 % vol. 5,50

PINOT NERO IGT

trocken, leicht, angenehme Säure, rot
frisch und spritzig Venetien 12,00 % vol. 5,50

VINO DELLA CASA BIANCO FERMO

Chardonnay, fruchtig herb, weiß, trocken 12,00 % vol. 5,50

GRAPPE

Grappa Bianca	40,0%	4cl	4,00
Grappa Riserva	40,0%	4cl	4,00

SPIRITUOSEN

FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

Zwetschgenwasser	40,0%	4cl	4,00
Williams Christ	40,0%	4cl	4,00
Mirabellenwasser	40,0%	4cl	4,00
Kirschwasser	40,0%	4cl	4,00
Schlehengeist	40,0%	4cl	4,00
Haselnussschnaps	40,0%	4cl	4,00

LIKÖRE & WHISKEY

Baileys irish creme	17,0%	4cl	4,00
Amaretto	20,0%	4cl	4,00
Sambuca	40,0%	4cl	4,00
Jägermeister	35,0%	4cl	4,00
Fernet Branca	42,0%	4cl	4,00
Ramazotti	30,0%	4cl	4,00
Averna	29,0%	4cl	4,00
Cynar	16,5%	4cl	4,00
Ballentines	40,0%	4cl	6,00
Tullamore dew	40,0%	4cl	6,00