


# 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](http://www.da-francesco.com) 

[info@da-francesco.com](mailto:info@da-francesco.com) 

## SI CONSIGLIA

---

### **PIZZA CALABRESE | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Spianata Calabrese (*scharfe ital. Wurstspezialität aus Kalabrien*)  
und Knoblauch

### **SCALOPPINA | 18,00**

Dünne Minutensteaks aus dem Schweinerücken, entweder in Weißweinsauce oder in  
Champignon-Rahmsauce  
(*Wir empfehlen als Beilage: Butternudeln*)

### **SCALOPINA ALLA MILANESE | 18,00**

Schweineschnitzel nach Wiener Art (*Wir empfehlen als Beilage: Rosmarinkartoffeln*)

### **AGNELLO AL BALSAMICO | 26,00**

Frischer Lammrücken vom Grill an einen Balsamicospiegel

### **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

### **TAGLIATELLE PRIMAVERA | 18,00**

Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel und Kirschtomaten in Weißweibuttersauce

*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

### **ZUPPA DIE POMODORO | 6,00**

Selbstgemachte Tomatencremesuppe nach italienischer Art

### **BRUSCHETTA AL POMODORO | 5,50**

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

### **BRUSCHETTA CAPRINO | 7,50**

4 Scheiben geröstetem Brot mit Frischen Ziegen-Käse und Honig und Walnüsse

### **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

### **LINGUINE AL SALMONE | 14,00**

Frische dünne Bandnudeln mit Lachs und Wodka  
in Tomaten-Sahnesoße

### **TORTELLINI GORGONZOLA E NOCI | 16,00**

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Ricotta-Käse in feinen Gorgonzolasauce und Wallnusskerne

### **TORTELLINI ALLA PANNA | 14,00**

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

### **ORECHIETTE AL PESTO | 14,00**

Ohrmuschelförmige Pasta mit frischem, selbstgemachtem Basilikumpesto

# PASTA SPECIALE

---

## **PANZEROTTI AI PORCINI | 15,00**

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino-Käse und Steinpilzen in cremiger Steinpilzrahmsauce

## **MEZZEMANICHE ALLO SCOGLIO | 18,00**

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

## **LINGUINE ALLA SERENISSIMA | 16,00**

Frische Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Pistazien, Rucola

## **LINGUINE DELIZIA | 16,00**

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

## **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-Sahnesauce, anschließend mit Mozzarella überbacken

## **TORTELLINI AGLI SPINACI | 14,00**

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

## **RISOTTO AL MARTINI | 19,00**

Risotto-Spezialität mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in Martinisauce

## **RISOTTO ALLA MILANESE | 19,00**

Risotto-Spezialität in Parmesan-Safran-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 Steinpilzrahmsauce, mit Kräuterbutter

### **FILETTO ALLA GRIGLIA | 32,00 | 34,00**

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

### **CALAMARI ALLA GRIGLIA | 24,00**

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

### **SALMONE ALLA GRIGLIA | 24,00**

Lachsfilet vom Grill

### **BRANZINO AL VINO BIANCO | 24,00**

Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce

### **GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 29,00**

Gegrillte Fischplatte aus Calamari, Lachs, Garnelen und Wolfsbarschfilet

*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

---

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

## PROSECCO

---

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

## APERITIFS

---

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

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

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

## **SÄFTE** – Auch als Schorlen erhältlich

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

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

## **SWEPES**

Bitter Lemon	0,2L   0,4L	<b>2,50   4,00</b>
Ginger Ale	0,2L   0,4L	<b>2,50   4,00</b>
Tonic Water	0,2L   0,4L	<b>2,50   4,00</b>



## BIERE VOM FASS

---

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

## 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
<b>Frankenweinschorle</b>			<b>4,00</b>

## 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

---

<b>Grappa Bianca</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>Grappa Riserva</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>

## SPIRITUOSEN

---

### FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

*Destillerie Gößwein, Thüngersheim*

<b>Zwetschgenwasser</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>Williams Christ</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>Mirabellenwasser</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>Kirschwasser</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>Schlehengeist</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>Haselnussschnaps</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>

### LIKÖRE & WHISKEY

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