



# Menù Cibo

Della Franconia.  
Fatto a mano.  
Regionale.Urbano.  
Saporito e speziato.  
Autentico e giovane.  
Spirito del suo tempo. Aromi arrostiti.

## # Cucina con forno in pietra

Franconia giovane



Königstraße 70 | 90402 Nürnberg | 0911.24 02 99 55  
info@fraenkness.de | fraenkness.de

Cucina con forno in pietra  
Cuore e pancia



Menù in  
inglese



Menù in  
italiano



Menù  
in russo

### ADDITIVI E ALLERGENI

- A. con coloranti
- B. con conservanti
- C. contiene solfiti
- D. con dolcificanti
- E. con proteina del latte (prodotti ittici)
- F. con antiossidanti
- G. con fosfati
- H. con esaltatore di sapidità
- I. contenente chinino
- J. contenente caffeina
- K. solforato
- L. cerato
- M. contiene una fonte di fenilalanina

- 1. Cereali contenenti glutine, ovvero: grano (come il farro e il grano khorasan), segale, orzo, avena o varietà ibride di questi
- 2. Crostacei
- 3. Uova
- 4. Pesce
- 5. Arachidi
- 6. Semi di soia
- 7. Latte (incluso lattosio)
- 8. Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o del queensland
- 9. Sedano

- 10. Senape
- 11. Semi di sesamo
- 12. Anidride solforosa e solfati (da 10 mg al kg e lt)



## Menù "Osteria 2.0"

Volentieri come menù, vedi sotto, o anche come portate singole

	"Cesto" di pane	5,90 €
	Focaccia agli aromi della Franconia, formaggio spalmabile alle erbe <sup>1</sup> (grano, farro, segale), 7	
1	"Cocktail di gamberetti"	14,90 €
	Gamberetti al limone, barbabietola marinata, chips di patate al peperoncino, panna acida <sup>2,7</sup>	
2	"Zuppa di pesce"	15,90 €
	Salmerino flambè, spinaci al rafano, erbe, vellutata di Riesling <sup>4,7,9</sup>	
3	"Arrosto marinato all'aceto"	21,90 €
	Spalla di manzo brasata al vino rosso burro di noci- pan grattato aromatico, purea di zucca, insalata di zucca <sup>1</sup> (grano), 6, 7, 9,	
4	"Tagliere di formaggi"	8,50 €
	Formaggio da taglio dell'Aischtal, albicocca, cipolla bianca marinata, anacardi al pepe, pane casereccio arrostito <sup>1</sup> (grano), 7, 8 (anacardi)	
5	"Torta di mele"	8,50 €
	Sorbetto di mele in umido, panna acida, granelli di burro, zucchero e farina, perle di cioccolato <sup>1</sup> (grano), 7, 8 (mandorle)	
	- 1 "Cesto" di pane incluso -	
	3 portate: Gamberetti, arrosto marinato all'aceto, sorbetto o formaggio	49,00 €
	4 portate: Gamberetti, zuppa di pesce, arrosto marinato all'aceto, formaggio o sorbetto	59,00 €
	5 portate: Programma completo	65,00 €

## Forno di pietra - bistecca & Co

Antipasti

"Cesto" di pane	5,90 €
Focaccia agli aromi della Franconia, formaggio spalmabile alle erbe <sup>1</sup> (grano, farro, segale), 7	
Zuppa aromatica di zucca	7,90 €
Zucca in umido, spuma di yogurt, crostini, semi di zucca arrostiti <sup>1</sup> (grano), 7, 9	
Caesar Salad	9,90 €
Cuori di lattuga, cetriolo, ravanelli, scaglie di formaggio a pasta dura, condimento di olio di noci <sup>1</sup> (grano), 5, 7, 8(noci)	
in aggiunta 3 gamberetti al limone <sup>2</sup>	7,90 €
Tartare di manzo tagliata a mano	
marinata in maniera puristica con sale e pepe, in aggiunta pane arrostito nel forno in pietra e scelta tra: <sup>1</sup> (grano)	
Prego selezionare:	
• classica: cetriolo, scalogno, senape, capperi ecc. <sup>4,10</sup>	
• della Franconia: scalogno, semi di zucca, rafano, limone, panna acida ecc. <sup>7</sup>	
• piccante: pomodori, peperoncino, scalogno, cetriolo ecc.	
come antipasto: tartare da 80 g	14,90 €
come portata principale: tartare da 160 g	25,90 €

### Portate principali dal forno in pietra!

Arrostito in una padella di ghisa a 380°C in un forno di pietra

350 g di "entrecote" di maiale stagionato a secco	29,90 €
225 g di petto di pollo al mais	26,90 €
180 g di filetto di manzo	35,90 €
150 g di salmerino arrostito con la pelle <sup>4</sup>	24,90 €

in aggiunta verdure arrostiti, salsa al pepe, maionese alle erbe, bagger soufflé (tortini di patate tipici della Franconia) e rafano con crumble di cipolle, semi di zucca e burro <sup>1</sup>(grano), 3, 6, 7, 9

Dessert

Torta al cioccolato con cuore morbido	8,50 €
salsa alle mandorle, sorbetto alla vaniglia e yogurt <sup>1</sup> (grano), 3, 7, 8(mandorle)	

## Menù „Verdura giovane“

Volentieri come menù, vedi sotto, o anche come portate singole

"Cesto" di pane	5,90 €
Focaccia agli aromi della Franconia, formaggio spalmabile alle erbe <sup>1</sup> (grano, farro, segale), 7	
1 "Uovo, uovo, uovo"	11,90 €
Uovo bio in camicia, crostini di pane, strisce di insalata, vinaigrette di erba cipollina, funghi arrostiti <sup>1</sup> (grano), 3, 7	
2 "Rooosso"	12,90 €
Zuppa spumosa di barbabietola, praline di noci e formaggio di capra, Semi di girasole arrostiti <sup>1</sup> (grano), 7, 8(noci, nocciole)	
3 „Halloween“	19,90 €
Zucca cotta nel forno in pietra, pomodori sott'aceto, vinaigrette piccante di arancia e curry, insalata di erbe selvatiche <sup>1</sup> (grano), 7, 9	
4 „Foormaggio“	8,50 €
Formaggio da taglio dell'Aischtal, albicocca, cipolla bianca marinata, anacardi al pepe, pane casereccio arrostito <sup>1</sup> (grano), 7, 8 (anacardi)	
5 „Soorbetto“	8,50 €
Sorbetto alla vaniglia e yogurt, prugne caramellate, biscotto alla cannella <sup>1</sup> (grano), 3, 7	
- 1 "Cesto" di pane incluso - -	
3 portate: UovoUovoUovo, Halloween, Soorbetto o Foormaggio	45,00 €
4 portate: UovoUovoUovo, Rooosso, Halloween, Soorbetto o Foormaggio	55,00 €
5 portate: Programma completo	60,00 €