

FRANCA’S

SPUNTINI

Fired sourdough <i>PB</i>	12
Olive oil	
Local olives <i>GFO PB</i>	6
Marinated with lemon, rosemary & juniper	
Suppli al telefono <i>GFO</i>	5 ea
• Bolognese, carnaroli rice, mozzarella	
• Tomato, carnaroli rice, vegan mozzarella	<i>PB</i>
Tonnato dip <i>A</i>	16
Creamy tuna & caper dip, chive, salmon caviar, tigelle	

PRIMI

Prosciutto	24
Gnocco fritto, parmesan , peperonata	
<i>Pair with Mazzini Fiano</i>	
Stracciatella	25
Confit cherry tomatoes, fried rosemary, grilled sourdough	
<i>Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC</i>	
Chargrilled asparagus <i>GFO PB</i>	20
Crema di fagioli, pickled mushroom dressing	
<i>Pair with Mazzini Fiano</i>	
Calamari fritti <i>A GFO</i>	24
Lemon mayonnaise, jalapeño agrodolce	
<i>Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC</i>	

FRESH PASTA

Spaghetti alla puttanesca <i>PBO</i>	28
Anchovy, tomato, black olive, chilli, caper	
<i>Pair with Santa Cristina Toscana IGT</i>	
Rigatoni alla carbonara	32
Guanciale, egg, parmesan, pecorino	
<i>Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG</i>	
Pappardelle ragu alla bolognese	32
Wagyu beef bolognese, pecorino	
<i>Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG</i>	
Fusilli alla genovese <i>N PB</i>	28
Basil pesto, green beans, potato	
<i>Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC</i>	
*Gluten free option available upon request	

PIZZA 12" SOURDOUGH

Caponata <i>PB</i>	26
Rosemary marinated eggplant, tomato, black olive, balsamic glazed red onion, vegan mozzarella	
<i>Pair with Baie Estate Shiraz</i>	
Emiliana <i>N</i>	30
Prosciutto, stracciatella, pistachio	
<i>Pair with Sartori Di Verona Barolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico</i>	
Polpette e pancetta	28
Beef meatballs, pancetta, tomato, mozzarella, oregano	
<i>Pair with Baie Estate Shiraz</i>	
Gamberi al salmoriglio <i>A</i>	30
Prawn, tomato, mozzarella, zucchini, salmoriglio	
<i>Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC</i>	
Margherita <i>PBO</i>	22
Tomato, mozzarella, basil, olive oil	
<i>Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG</i>	
Cacio e pepe <i>PBO</i>	22
Pecorino, mozzarella, black pepper	
<i>Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC</i>	
Add-ons	
anchovy +4 salami +6 prosciutto +7 prawns +8 sliced red chilli +2	
*Gluten free option available upon request	
SECONDI	
Pollo alla milanese	38
Crumbed free range chicken breast, burnt butter, capers, sage, lemon	
<i>Pair with Mazzini Fiano</i>	
Bistecca alla fiorentina <i>GFO</i>	52
Chargrilled Cape Grim bone in sirloin (MB2+), anchovy glaze, salmoriglio, triple-cooked potatoes	
<i>Pair with Baie Estate Shiraz</i>	
Zucca alla siciliana <i>GFO PBO</i>	34
Kent pumpkin, peperonata, broccolini, salmoriglio	
<i>Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC</i>	
Pesce all’acqua pazza <i>A GFO</i>	44
Baby snapper, tomato, white wine, caper, black olive	
<i>Pair with Mazzini Fiano</i>	
Porchetta di pancetta di maiale <i>GFO</i>	42
Slow-roasted pork belly porchetta with fennel seed, sage & rosemary, peperonata, broccolini	
<i>Pair with Sartori Di Verona Barolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico</i>	

CONTORNI

Skin-on fries <i>GFO PBO</i>	12
House seasoning, roasted garlic aioli	
Triple cooked potatoes <i>GFO PB</i>	15
Bagnet rosso	
Treviso <i>GFO PB</i>	8 / 12
Butter lettuce, radicchio, balsamic & olive oil dressing	
Panzanella <i>PB</i>	12
Tomatoes, baby cucumber, pickled red onions, fried pizza dough	

MANGIA! 70PP

Available for tables of 2 or more

Suppli al telefono *GFO PBO*

Fired sourdough *PB*
Prosciutto
Pickled mushrooms
Stracciatella
Confit cherry tomatoes

Fusilli al limone

Porchetta di pancetta di maiale *GFO*
or
Bistecca alla fiorentina +10pp *GFO*
Peperonata

Treviso *GF PB*
Triple cooked potatoes *GF PB*

IL dolce +12pp
choose any dessert from the menu