

BOCADITOS PARA EMPEZAR

Pan de pizza de masa madre con sal y romero 4,95 €   

Pan de ajo con una base ligera de tomate 5,50 €   

Pan de ajo con una base ligera de tomate y mozzarella 6,50 €   

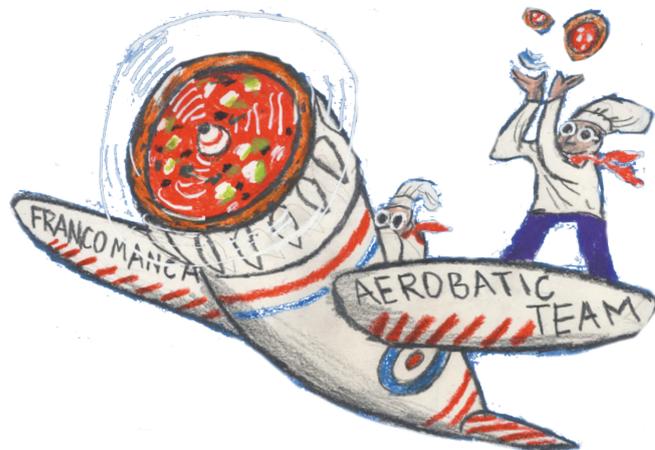
Bruschetta con 'nduja picante, burrata, rúcula, un toque de aceite de oliva y pimienta negra 6,50 €  

Parmigiana de Berenjena con Grana, tomate y mozzarella 5,50 €   

Mozzarella de Búfala con tomates cherry en rama marinados en menta y terminado con albahaca fresca 10,95 € 
Cambia la mozzarella de Búfala por burrata por 11,95 €

Provolone con tomate y pan de masa madre 10,95 €   

Selección de embutidos con queso Grana, rúcula y pan de masa madre 11,95 €   



PIZZAS DE MASA MADRE

NUESTRA MASA MADRE SE HACE DIARIAMENTE EN NUESTROS LOCALES Y TIENE UNA FERMENTACIÓN DE 24 HORAS

CONSULTA EL PIZARRÓN PARA VER LOS ESPECIALES DEL DÍA

- 1 Tomate orgánico, ajo, albahaca y orégano 9,95 €   
- 2 Tomate orgánico, mozzarella y albahaca 10,95 €   
(Cambie la mozzarella por Búfala por 3,00 € 
- 3 Toque de tomate orgánico, mozzarella, ricotta, gorgonzola, Grana y albahaca 13,50 €   
Añade pollo marinado con especias por 2.00 €
- 4 Base de ricotta, jamón asado, mozzarella, setas y albahaca con un toque de salsa de tomate 13,05 €   
- 5 Tomate orgánico, albahaca, ajo, orégano, alcaparras, aceitunas negras Kalamata, anchoas del Cantábrico y mozzarella 13,50 €   
- 6 Tomate orgánico, albahaca, mozzarella, chorizo Ibérico fresco y chorizo Ibérico curado 13,05 €   
- 7 Salami picante, tomate orgánico, mozzarella, cebolla roja caramelizada, aceite casero de guindilla "Franco" y albahaca fresca 13,05 €   
- 8 Base de calabaza ligeramente picante, panceta, mozzarella, setas, albahaca y avellanas tostadas 13,95 €   
- 9 Guanciale, mozzarella, queso Grana, yema de huevo y pimienta negra 14,50 €   
- 10 Base de pesto de trufa, burrata ahumada, setas, mozzarella, aceite de trufa y albahaca 14,50 €   

INGREDIENTES EXTRAS DISPONIBLES - CONSULTA EL PIZARRÓN

DIPS PARA LOS BORDES DE TU PIZZA, 2,00 € CADA UNO O TRES POR 5,00 €

Pesto   , Ajo, Chilli , 'Nduja picante, Queso azul 

Opción de Queso vegano Violife en lugar de mozzarella o como aderezo adicional 2,50 €

Base de pizza sin gluten 3,70 €

Si bien no podemos garantizar un ambiente 100% harina-free, nuestra base es 100% gluten-free

ENSALADAS COMO PRINCIPAL

Brotes tiernos con pollo marinado en especias, queso Grana, pimientos asados con ajo y alcaparras, cebolla roja caramelizada, nueces tostadas, vinagreta de la casa y vinagre balsámico 11,95 €   

Brotes tiernos con tomates cherry en rama asados, queso de cabra flambeado, frutos secos, cebolla roja caramelizada, vinagreta de la casa y vinagre balsámico 8,95 €   

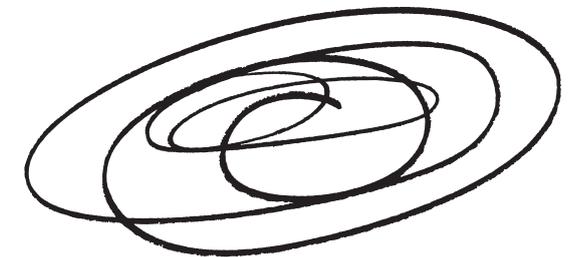
ENSALADAS PARA ACOMPAÑAR

Brotes tiernos, pepino, tomates cherry en rama y vinagreta de la casa 3,95 €  

Brotes tiernos, pepino, tomates cherry en rama, aceitunas negras Kalamata, queso Grana y vinagreta de la casa 4,95 €  

MENÚ DE BEBIDA EN EL DORSO

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL SOBRE LOS ALÉRGICOS YA QUE LAS RECETAS Y LOS INGREDIENTES PUEDEN CAMBIAR



NUESTROS PLATOS CON ACEITUNA PUEDEN CONTENER HUESO

POST PIZZA

Affogato: Helado de vainilla con café espresso 4,50 €

Bizcocho de limón y almendras con romero, yogur y miel orgánica 4,95 €

Bizcocho de chocolate y avellanas con helado de vainilla 4,95 €

Tiramisú 5,50 €

Tarta de queso 5,90 €

Todos nuestros postres son caseros y hechos a diario en nuestro restaurante

HELADO

Vainilla 3,50 €

Doble 6,95 €

Chocolate 3,50 €

Doble 6,95 €

SORBETE

Limón 3,50 €

Doble 6,95 €

CAFÉS

Café 100% Arábica, Leche de Avena disponible.

Espresso 2,20 € Doble 2,70 €

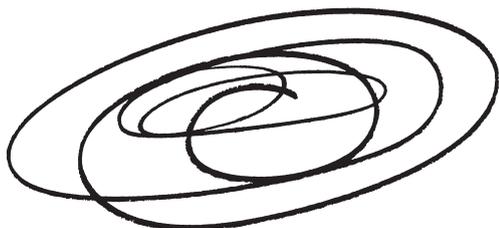
Macchiato 2,40 € Doble 2,80 €

Cappuccino 2,70 €

Latte 2,70 €

Americano 2,50 €

Té inglés 2,20 €



FRANCO MANCA

PIZZA DE MASA MADRE

NUESTROS INGREDIENTES

El guanciale es una carne de cerdo curada y ahumada, originaria de Italia. Se elabora a partir de las carrilladas del cerdo, una zona conocida como "guancia". Esta carne se caracteriza por su sabor intenso y su textura tierna y carnosa. ¡La puedes probar en nuestras pizzas y como extra en cualquier de nuestros platos!

NUESTRA MASA

Nuestra masa es fresca. Se hace diariamente en el restaurante usando harina orgánica italiana Pivetti, fermentada durante 24 horas desde el siglo XVIII. Por lo que, si bien es posible que tardes escasos minutos en devorarla, la realidad es que ha tardado cientos de años en fabricarse. Esta receta fue desarrollada por nuestro fundador, Giuseppe Mascoli.

MENÚ DE COMIDA EN EL DORSO

@FRANCOMANCA SPAIN

@FRANCO MANCA SPAIN

@FRANCOMANCA_ES

VINOS

ROSSO

Nero d'Avola Sicilia Doc Paccamora - Curatolo Arini

3,50 € / 18,00 €

Montepulciano d'Abruzzo Doc Colle Cavalieri - Tollo

3,00 € / 15,00 €

Tinto de verano

2,80 €

BIANCO

Inzolia Terre Siciliane IGT Paccamora - Curatolo Arini

3,50 € / 18,00 €

Trebbiano d'Abruzzo Doc Colle Cavalieri - Tollo

3,00 € / 15,00 €

ROSATO

Pinot Grigio Blush Terre di Chieti IGT - Tollo

3,20 € / 16,00 €

ESPUMANTE

Prosecco Doc Controllata e Garantita Loredan Gasparini

3,80 € / 19,00 €

CÓCTELES

Aperol Spritz 5,50 €

Negroni 5,50 €

Negroni Sbagliato 5,50 €

Gin & Tonic 5,50 €

DIGESTIVOS

Grappa o Limoncello 3,50 €

CERVEZAS

Caña cerveza 2,00 €

Doble cerveza 3,80 €

Caña cerveza limón 2,00 €

Doble cerveza limón 3,80 €

Cerveza Victoria 0.0

3,00 €

Birra Bionda Menabrea 4,8º

3,50 €

Birra Ambrata Menabrea 5º

3,80 €

Birra Doble Malta Menabrea 8º

4,00 €

L'ippa Baladin 5,5º

4,80 €

REFRESCOS

Limonada 250ml 3,00 €

Agua con gas 500ml 2,50 €

Agua sin gas 500ml 2,20 €

San Pellegrino Limonata 330ml 3,20 €

San Pellegrino Aranciata 330ml 3,20 €

Fanta Limón 350ml 2,80 €

Fanta Naranja 350ml 2,80 €

Coca Cola 350ml 2,80 €

Coca Cola Zero 350ml 2,80 €

Nestea 300ml 3,00 €

LISTADO DE ALÉRGENOS

