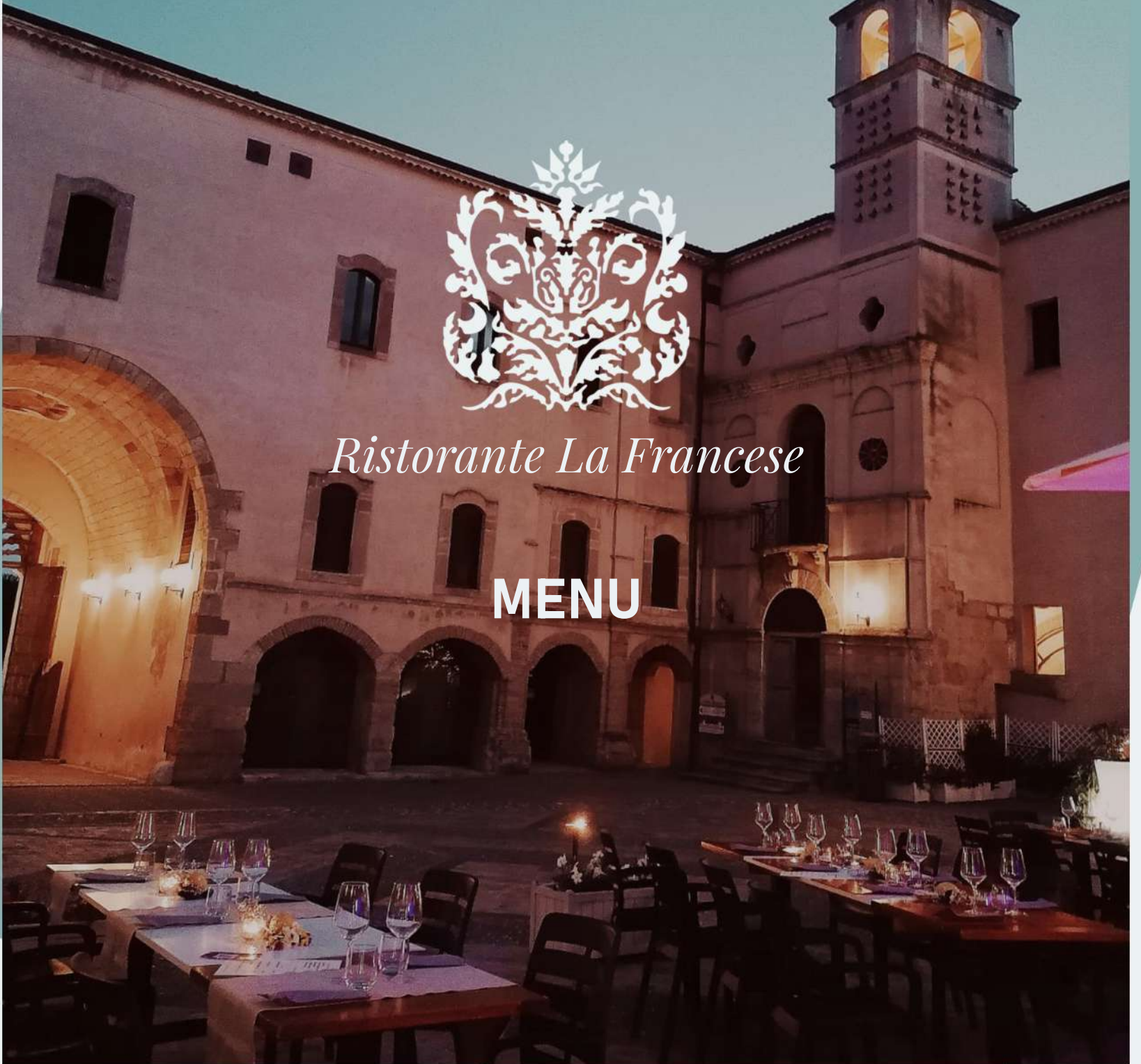




Ristorante La Francese

MENU





LA CHEF ANGELA FRANCESE DA CUI PRENDE IL NOME IL RISTORANTE

Nata sotto il segno del leone è specializzata in food fusion e mediterranean food, è il motore trainante della cucina, un vero e proprio laboratorio di arte culinaria in cui assembla, sperimenta e crea nuove ricette gustose con ingredienti sempre differenti. Di sera quando le luci del ristorante si accendono e la chef si abbottona la giacca, è pronta ad esprimere tutto il suo estro per preparare le sue ricette e personalizzarle con tocchi di fantasia decorativa come un buon artista che dipinge le sue tele.

COS'È IL RISTORANTE O RISTÒ LA FRANCESE:

È il luogo in cui ha preso vita il connubio delle idee culinarie della Chef Angela Francese ed il concept di food marketing del figlio Tullio. Il ristorante è situato nel cuore del castello di Policoro, una maestosa e suggestiva location arricchita ed impreziosita dai piatti della Chef Angela e dalla cura dei dettagli per i quali nulla è lasciato al caso. La missione del ristorante è proporre piatti di cucina di mare con la particolarità che viene espressa al 100%, assecondando il cambiamento della sua stagionalità e della disponibilità del mercato. Viene scelto con particolare cura il pescato del giorno sempre top quality che grazie alla sapiente maestria della Chef Angela ne esalta il gusto ed il livello. L'idea è trasformare un semplice pasto in un'esperienza emotiva. La visione è creare uno status sensoriale e mentale di benessere, fatto di luce soffusa, musica soft di compagnia, cibo di alta qualità accompagnati da un calice di vino o bollicine che rendono l'esperienza magica.



TULLIO TARSIA MANAGER DEL RISTORANTE "LA FRANCESE"

Specializzato in food marketing, fa della comunicazione il vero punto cruciale tra cucina e clientela. Vive a stretto contatto con il mondo del food e beverage ed è ossessionato dalla cura per i dettagli, insieme alla sua compagna Antonella creano ambientazione e ricercatezza sulla location offrendo ai clienti ospitalità ed accoglienza con passione ed entusiasmo rendendo ogni momento unico e sorprendente.

Dicono: "tratta il cliente come vorresti essere trattato e lui te ne sarà grato due volte!"



ANTIPASTI E ASSAGGI DELLA CHEF

DEGUSTAZIONE DEI 3 ANTIPASTI CALDI
(GAMBERO FUSION, SFERA DI STOCCO E TIMBALLO BIANCONERO)
28€ PER PERSONA





BREZZA MARINA

Freschezza di **Polpo** verace del mar jonio (octopus violet) con **Seppia** locale alla tagliatella e **Mazzancolle** dello jonio cotte al vapore, condite con un filo di **OLIO EVO** e profumata agli agrumi, contornato da un tris di carpacci fumé **SALMONE, TONNO E SPADA** conditi con una leggerissima marinatura di olio evo, aceto di vino bianco e i 4 pepi adagiati su un cuore di mela e **NERO DI SEPPIA** (l'affumicatura dei tranci viene eseguita in loco) **15**

(Seafood salad, Carpaccio of tuna, Salmon and Swordfish) 15





SUBMARINE

Fagottino di mare ripieno di **baccalà**, patata rossa, acciughe e capperi con **fonduta di gorgonzola** e **tartufo fresco** di stagione su riduzione al Primitivo. **12**





VAN GOGH

Filetto di scorfano su polenta frita e fonduta di pecorino e taleggio e polvere di amaretto. 15





PICASSO

Mosaico di salmone coda nera cotto a bassa temperatura con semi di papavero ed emulsione di sedano e barbabietola. 15





GAMBERO FUSION TARTUFATO

MAZZANCOLLA DI GALLIPOLI adagiata su crema di **tartufo** bianco effetto fusion in fonduta di **PROVOLA AFFUMICATA** lucana DOP e spolverata di **Tartufo Fresco Di Stagione**. 12

(Shrimp with smoked Provola and Truffle) 12





SFERA DI STOCCO

Sfera di stoccafisso mollicata in pane panko e nero di seppia, cuore interno di stoccafisso e patata su emulsione alla barbabietola e sedano, stracciatella e caviale 12

CAPPELLETTO AL NERO DI SEPPIA

Ripieni di Astice su vellutata di Peperone giallo e guazzetto di Cozze 10





TIMBALLO BIANCONERO

Riso venere a cottura lenta, successivamente preparato in timballo con **MAZZANCOLLA DI GALLIPOLI** e **pera**, sfornato e servito su fonduta di **Gorgonzola** e **mandorle** tostate. 12

(venus rice, shrimp and gorgonzola fondue) 12



0 SARRACINO

Polpo verace del Mar Jonio "N'farenat e fritt san san". 30

(Fried Octopus violet) 30



CRUDITÉ





OSTRICHE

Tipologia

Fine de Claire (4pz.)	16
Gillardeau (4pz.)	24
Taratufi di mare (5pz.)	10



CROSTACEI LUXURY

Gameberi Viola (4pz.)	15
Scamponi (3pz.)	20



SALMONE "CODA NERA"

Migliore selezione al mondo	20
------------------------------------	-----------





TRIS DI TARTARE

TONNO ROSSO, SALMONE E GAMBERO ROSSO. 30

Supplemento €5,00 condimenti extra (Tartufo, Stracciatella e Pistacchio)



LE GRAND CRUDITÈ

OSTRICHE, TARATUFI, TARTARE, SCAMPONI E GAMBERI VIOLA. 60





PRIMI PIATTI

Da dove nascono i nomi dei primi piatti?

Un recensore su TripAdvisor scrisse:

“ **I Primi Piatti del Ristorante La Francese sono come le Rock Band degli Anni 70.** ”

Visita Luglio 2017 - Utente: @208Pas_TA





THE WHO

Tagliatelle cacio e pepe , tartare di tonno rosso e tartufo fresco di stagione. 18





PINK FLOYD

Piatto caldo al cucchiaio della tradizione mediterranea.

Cavatelli di pasta fresca con cozze e fagioli. 10



LED ZEPPELIN

I Classici Piatti Di Mare Dal Gusto Intramontabile
Spaghettoni Trafilati Al Bronzo.

Cozze 10

Vongole 14

Scoglio 16





DEEP PURPLE

Per I Palati Che Adorano Immensamente Il Tartufo

Tagliolino tartufato al Gambero Rosso mantecato e leggermente rosato con spolverata di Tartufo fresco di stagione. 18



AC/DC

Un Gustosissimo Piatto Dalle Note Persistenti

**Pacchero al Tonno Rosso PG su crema di Pistacchio e Pomodoro Secco
mollica croccante e zeste di limone. 18**



THE ROLLING STONES

Un Esplosione Di Gusti Memorabile

Panciotti ripieni di mozzarella di bufala e Branzino mantecati al tartufo serviti con quenelle di stracciatella e tartare di tonno rosso adagiata. 20



SECONDI PIATTI



LA FRITTURA DI PESCE

CALAMARI, SEPPIA E GAMBERI. 18



GRIGLIATA DI PESCE

SEPPIA, GAMBERONI E PESCE SPADA. 18



TAGLIATA DI TONNO

TAGLIATA DI TONNO ROSSO PG. 18



ROMBO AL FORNO CON PATATE

ROMBO DA 1 KG. 60



SPIGOLA O ORATA AL SALE

SPIGOLA O ORATA DA 1 KG. 60



CONTORNI

INSALATA VERDE O MISTA	_____	4
VERDURE GRIGLIATE	_____	4
PATATE AL FORNO	_____	4



FRUTTA & DOLCI

COMPOSÈ DI FRUTTA DI STAGIONE _____ **5**

TORTA CUBANA _____ **8**

Pan di Spagna al Cioccolato con leggera bagna di Ron e centralmente uno strato di Crema Chantilly.

TORTA RICOTTA E PERA _____ **8**

E' un dolce fresco composto da un crema di ricotta e pera centrale e divisa da un gustoso crumble

QUADROTTO ALLA NOCCIOLA _____ **8**

Delizioso semifreddo adagiato su granella di meringa.

QUADROTTO AI FRUTTI DI BOSCO _____ **8**

Delizioso semifreddo adagiato su granella di meringa

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO _____ **8**

(Anche nelle versioni al Cioccolato Bianco e Pistacchio)

Il soufflé al cioccolato, detto anche tortino al cioccolato, è un dolce estremamente goloso, se siete degli amanti dei dolci al cucchiaio soffici e cremosi ed amate il cioccolato, non potete assolutamente perdervelo!

Thank
you



Ristorante La Francese

Policoro (Mt)
Via Largo Castello - Presso la Corte
Cell: 393 632 9614 - 347 739 8367

