

DA FRANCO

TRATTORIA

MENU
&
DRINK LIST

Benvenuti alla Trattoria Da Franco

Limoni, colori, profumi e sapori arricchiranno il vostro soggiorno nella nostra amata terra.

Il Giardino dei Caruso

Un luogo in cui i piatti della tradizione culinaria sorrentina si uniscono alla passione per l'accoglienza, in un giardino nel cuore del centro storico.

Buon appetito, Franco e tutto lo staff

Welcome to Trattoria Da Franco

Lemons, colors, scents, and flavors will enrich your stay in our beloved region.

Il Giardino dei Caruso

A place where the traditional cuisine of Sorrento meets a passion for hospitality, set in a beautiful garden in the heart of the historic center.

Buon appetito, Franco and all the staff

AVVISO IMPORTANTE In caso di allergia al **glutine**, rivolgersi al personale. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci, ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

IMPORTANT NOTICE In case you are allergic to **gluten**, please tell the staff. If you are allergic or intolerant to any substance, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain those specific allergens.

* Fresco o congelato secondo stagione.

* Fresh or frozen according to the season.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

** The fish intended to be consumed raw is subjected to "pre-cleaning" according to the law.

- Prodotto fresco, abbattuto e mantenuto a temperatura di congelamento.
- Fresh product, chilled and kept at freezing temperature.

Coperto Cover charge € 3,00

STUZZICHINI E SNACK

Focaccia con pomodori, 1/5/7 € 14,00
burrata e basilico •

*Focaccia with tomatoes,
burrata cheese and basil •*

Panino con hamburger, provola, 1/7/11 € 15,00
pomodoro, insalata e patatine

*Sandwich with hamburger,
provola cheese,
tomato, salad and french fries*

Tagliere di salumi e formaggi, 7/8 € 20,00
tarallo napoletano e confettura
di agrumi selezione “La Limonaia”

*Cold cuts and local cheese
selection platter, tarallo
with marmelade “Limonaia selection”*

ANTIPASTI APPETIZERS

Bruschette al pomodoro 1 € 10,00
Toasted bread with cherry tomatoes

Bruschette all'aglio 1 € 10,00
Toasted bread with garlic

Prosciutto crudo e melone € 15,00
Parma ham and melon

Pomodori di Sorrento 7 € 15,00
e mozzarella alla caprese
*Tomatoes from Sorrento and
mozzarella cheese “caprese”*

Mozzarella di bufala e 7 € 16,00
prosciutto crudo di Parma
*Buffalo mozzarella
and Parma ham*

Variazione di formaggi locali con confettura di agrumi della costiera <i>Mix of local cheeses with citrus fruit marmalade</i>	7	€ 16,00
Parmigiana di melanzane alla sorrentina <i>Eggplant parmigiana Sorrento style</i>	1/7	€ 16,00
Fritto della Trattoria • crocchè di patate, arancino di riso, mozzarella in carrozza, raviolo fritto e verdure <i>Fritto della Trattoria • potato croquette, fried rice ball, fried mozzarella cheese sandwich, fried raviolo and fried vegetables sticks</i>	1/3/7	€ 16,00
Carpaccio di manzo, fonduta di provolone del monaco e noci di Sorrento <i>Beef carpaccio, provolone del monaco cream and walnuts from Sorrento</i>	1/7/8	€ 22,00
Impepata di cozze del Golfo <i>Peppered mussels soup</i>	14	€ 14,00
Insalata di mare tiepida con tarallo agerolese * <i>Warm seafood salad with tarallo from Agerola *</i>	1/2/14	€ 24,00
Totani e patate in casseruola * <i>Squid and potatoes in casserole “Neapolitan style” *</i>	14	€ 18,00
Gamberoni alla griglia * <i>Grilled king prawns *</i>	2	€ 24,00
Baccalà fritto con “friarielli” e colatura di provola affumicata * <i>Fried cod with broccoli “friarielli” and smoked provola cheese cream *</i>	1/7	€ 18,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Gnocchi di patate alla sorrentina • <i>Home made gnocchi Sorrento style •</i>	1/3/7	€ 15,00
Ravioli alla caprese • <i>Home made ravioli with tomato and cheese •</i>	1/3/7	€ 16,00
Ravioli con noci di Sorrento e fonduta di provolone del monaco • <i>Home made ravioli with walnuts and provolone del monaco sauce •</i>	1/3/7/8	€ 18,00
Lasagna napoletana • <i>Home made neapolitan lasagna •</i>	1/3/7/9/12	€ 18,00
Spaghetti al pomodoro con burrata e basilico <i>Spaghetti with tomatoes, burrata cheese and basil</i>	1/7	€ 16,00
Fettuccine alla bolognese <i>Fettuccine bolognese</i>	1/3/7/9/12	€ 18,00
Fettuccine con polpette • <i>Fettuccine with meatballs •</i>	1/3/7/12	€ 20,00
Pasta mista con patate, provola affumicata, basilico e pepe <i>Mixed pasta with potatoes, smoked provola cheese, basil and pepper</i>	1/7/9	€ 16,00
Spaghetti alla Nerano con zucchine, basilico e pepe nero <i>Spaghetti Nerano style with zucchini, parmesan cheese, basil and black pepper</i>	1/7	€ 20,00
Mezzi paccheri con cozze, basilico e parmigiano al profumo di limoni di Sorrento <i>Half paccheri pasta with mussels, basil, parmesan and lemon zest from Sorrento</i>	1/7/14	€ 18,00
Spaghetti con vongole, lupini e pomodorini <i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	1/12/14	€ 22,00
Linguine all'astice (1/2 astice) <i>Linguine with lobster (1/2 lobster)</i>	1/2	€ 32,00
Linguine al cartoccio con frutti di mare <i>Linguine in foil with seafood</i>	1/2/14	€ 28,00
Risotto alla pescatora * <i>Seafood risotto *</i>	2/14	€ 28,00

GLI SPECIAL DELLO CHEF CHEF'S SPECIAL DISHES

previa disponibilità - *subject to availability*

Gamberi con pancetta affumicata, 2/7 € 24,00
scarola e colatura di provola di Agerola *

*Shrimps, bacon, escarole and smoked
cheese provola from Agerola **

Polpo alla brace con friarielli 1 € 24,00
e patate al limone *

*Grilled octopus with broccoli friarielli
and mashed potatoes with lemon **

Spaghettoni cacio e pepe con 1/2/7 € 24,00
carpaccio di gamberi e limone *

*Spaghettoni with shrimp carpaccio, parmesan
and pecorino cheese, pepper and lemon **

Risotto con gamberi e limone * 2/7 € 24,00

*Risotto with shrimps and Sorrento lemons **

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

Le polpette di nonna Dora • 1/3/7 € 18,00

Nonna Dora meatballs with tomato sauce •

Bistecca di pollo alla griglia € 16,00

Grilled free-range chicken steak

Scaloppa di vitello al limone 1/7 € 16,00

o alla sorrentina

*Veal escalope with lemon or with
tomato and mozzarella "Sorrento Style"*

Tagliata di manzo con rucola € 28,00

e pomodorini 300 g *Sliced beef with
rocket salad and cherry tomatoes 300 g*

Filetto alla griglia con carpaccio € 32,00

di pomodori 280 g *Grilled beef fillet
with tomatoes carpaccio 280 g*

Filetto ai 3 pepi con fonduta di 7 € 35,00

parmigiano reggiano 280 g *Beef fillet
with pepper and parmesan sauce 280 g*

T-bone alla griglia

Grilled beef t-bone

a peso / *by weight*

€ 70,00 / kg

Calamaro arrosto* <i>Grilled squid *</i>		€ 22,00
Frittura di calamari, gamberi e verdure * 1/2		€ 22,00
<i>Fried squid, prawns and vegetables *</i>		
Filetto di pesce gratinato	1	€ 24,00
agli agrumi con misticanza aromatica *		
<i>Gratined fish fillet with citrus and salad *</i>		
Trancio di pescato del giorno		€ 26,00
all'acqua pazza con scarola napoletana		
<i>Fish fillet catch of the day "acqua pazza style"</i>		
<i>with escarole</i>		
Grigliata di pesce del Golfo *		€ 32,00
<i>Local mixed grilled fish *</i>		
Pescato del giorno (previa disponibilità)	a peso / <i>by weight</i>	
<i>Catch of the day (subject to availability)</i>		€ 80,00 / kg

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata verde / Insalata mista /	€ 7,00
Scarola alla napoletana /	
Rucola e pomodorini / Pomodori /	
Zucchine alla scapece / Peperoni /	
Melanzane a funghetti / Friarielli /	
Misto di verdure alla griglia /	
Patate al forno / Patate fritte /	
<i>Green salad / Mixed salad / escarole Neapolitan style /</i>	
<i>Rocket salad with cherry tomatoes /</i>	
<i>Tomatoes from Sorrento / Fried zucchini with mint /</i>	
<i>Peppers / Fried aubergines with tomatoes and basil /</i>	
<i>Broccoli / Grilled seasonal vegetables /</i>	
<i>Baked potatoes / French fries /</i>	

ZUPPE SOUPS

Salsa di pomodori San Marzano		€ 14,00
<i>San Marzano tomato sauce</i>		
Passato di verdure di stagione *	9	€ 14,00
<i>Vegetable soup *</i>		
Il minestrone dell'orto *	9	€ 14,00
<i>Vegetable minestrone *</i>		

INSALATE SALADS

Servite dalle 11:00 alle 18:00 Served from 11:00 am to 6:00 pm

Pomodori di Sorrento all'insalata € 8,00
Tomatoes "cuore di bue" from Sorrento

Insalata mediterranea: 3/7 € 15,00
insalata mista, tonno, mozzarella,
pomodori, olive e uovo sodo
*Mediterranean salad:
mixed salad, tuna, mozzarella cheese,
tomatoes, olives, hard-boiled eggs*

Caesar salad: 1/3/7 € 16,00
lattuga, pollo, bacon, parmigiano,
crostini e salsa Caesar
*Caesar salad:
lettuce, chicken, bacon, parmesan,
bread croutons and Caesar dressing*

Insalata Franco: 7 € 16,00
lattuga, rucola, cetrioli, avocado,
salmone affumicato e salsa yogurt
*Franc's salad:
lettuce, rocket, cucumbers, avocado,
smoked salmon and yogurt sauce*

DOLCI DESSERTS

Delizia al limone 1/3/7 € 9,00
Sponge delizia with lemon cream

TiramiSù *TiramiSù* 1/3/7 € 9,00

Caprese al cioccolato 1/3/7/8 € 9,00
Almond cake with chocolate

Cannolo siciliano *Sicilian cannoli* 1/7 € 9,00
(with ricotta cheese & candied fruit)

Babà napoletano *Neapolitan babà* 1/3/7 € 9,00

Torta Caruso con cioccolato, 1/3/7/8 € 9,00
arancia e noci di Sorrento
*Caruso cake with chocolate, orange
and walnuts from Sorrento*

Sorbetto al limone *Lemon sorbet* 1/3/7/8 € 9,00

Dessert del giorno *Dessert of the day* €

WATER 75 cl

Acqua naturale <i>Still water</i>	€ 4,00
Acqua frizzante <i>Sparkling water</i>	€ 4,00

SOFT DRINKS

Coca Cola 33 cl	€ 5,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 5,00
Fanta 33 cl	€ 5,00
Sprite 33 cl	€ 5,00
Te al limone <i>Lemon tea</i> 33 cl	€ 5,00
Te alla pesca <i>Peach tea</i> 33 cl	€ 5,00
Lemonsoda 33 cl	€ 5,00
Schweppes Tonica 20 cl	€ 5,00
Fever Tree Tonica 20 cl	€ 5,00
Fever Tree Ginger Beer 20 cl	€ 5,00

BEERS

Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 7,00
Nastro Azzurro 33 cl	€ 7,00
Nastro Azzurro 0.0% alcol 33 cl	€ 7,00
Peroni Gran Riserva - Rossa 33 cl	€ 8,00
Birra Artigianale Parthenope - Noci 33 cl	€ 10,00
Birra Artigianale Armida - Arancia 33 cl	€ 10,00
Birra Artigianale Syrentum - Limone 33 cl	€ 10,00
Birra Artigianale Parthenope - Noci 75 cl	€ 20,00
Birra Artigianale Armida - Arancia 75 cl	€ 20,00
Birra Artigianale Syrentum - Limone 75 cl	€ 20,00

APERITIF & COCKTAILS

Crodino	€ 5,00
Bitter Bianco	€ 5,00
Bitter Rosso	€ 5,00
Cedrata	€ 5,00
Prosecco	€ 9,00
Aperol Spritz	€ 10,00
Limoncello Spritz	€ 10,00
Campari Spritz	€ 10,00
Hugo Spritz	€ 10,00

Negroni	€ 10,00
Americano	€ 10,00
Dirty Martini	€ 10,00
Espresso Martini	€ 10,00
Gin Fizz	€ 10,00
Gin Tonic	€ 10,00
Gin Mare & Tonic	€ 12,00
Gin Bombay & Tonic	€ 12,00
Gin Hendrick's & Tonic	€ 12,00

DIGESTIVI AMARI GRAPPE RUM WISKEY COGNAC

Limoncello	€ 6,00
Crema di Limone	€ 6,00
Finocchietto	€ 6,00
Nocino	€ 6,00
Liquirizia	€ 6,00
Passito di Pantelleria	€ 6,00

Amaro Averna	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Amaro Montenegro	€ 6,00
Amaro Jefferson	€ 8,00
Amaro Eroico	€ 7,00
Jägermeister	€ 7,00

Grappa Berta Oltre il Vallo	€ 10,00
Grappa Berta Elisi Grand Cru	€ 8,00
Grappa Berta Villa Prato "bianca"	€ 5,00
Grappa Berta Villa Prato "scura"	€ 6,00

Diplomatico	€ 10,00
Havana Club 7	€ 10,00
Baileys	€ 6,00
Chivas	€ 10,00
Woodford Reserve	€ 12,00
Nikka Whisky from the barrel 51.4% vol.	€ 14,00
Lagavulin Islay single malt scotch whiskey Aged 16 years	€ 14,00
Jack Daniel's Single Barrel 45% vol.	€ 14,00
Courvoisier V.S.	€ 7,00

AVVISO IMPORTANTE

se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

1. Cereali contenenti glutine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IMPORTANT NOTICE

if you are allergic or intollerant to any substance, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain those specific allergens.

1. Cereals containing gluten.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof.
8. Nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

