



Francesco Ristorante ubicado en pleno centro de la ciudad de Mendoza, a pocos metros de la Plaza Independencia, junto a Gio Bar e Il Mercatino forman un **Complejo Gastronómico**. Respaldado por más de 60 años, de la Familia Barbera, elaborando cocina Italo Argentina en Mendoza.

Se trata de la antigua casa familiar reacondicionada y puesta en valor para restaurante y eventos a medida de las necesidades del cliente (**Eventos corporativos y sociales, reuniones, incentivos, clases de cocina para grupos privados y cenas románticas.**)

Horario de atención:

Lunes a Sábado de 19.30 hs. a 24.00 hs.

Configuración de los espacios:

Interior: 80/100 cubiertos.

4 salas con 66/84 cubiertos.

Sala V.I.P.: 16 cubiertos.

Cava: más de 450 etiquetas de las Bodegas más prestigiosas de Argentina, servicio de sommelier, degustaciones privadas.

Exterior: 160 cubiertos, rodeado de árboles centenarios, típico corazón de manzana, de las antiguas casa italianas.

Gran Gacebo 60 cubiertos

Galería 50 cubiertos

Jardín 50 cubiertos

Playa de estacionamiento: capacidad 18 vehículos

Servicio de Internet: Wi-Fi

Servicio de Seguridad, Sala de Espera, Guardarropa y Grupo Electrónico.

Tarjetas de Crédito:



Platos más recomendados:

PASTAS

ASSAGGIO VEGETALE.

Tortelloni di zucca, Lasagna verde al graten con brizna de filetto y Rotolini de ricota y espinacas con crema.

PENNE CUATRO QUESOS O PAPANINA.

PENNE SICILIANA. Pasta corta italiana con berenjena, mozzarella y tomate fresco.

ASSAGGIO DE PASTA FRANCESCO.

Degustación de diferentes pastas rellenas, Lasagna Italia rellena de carne de novillo y quesos con salsa bolognesa, Rottolini de ricotta y espinaca con crema y Capelletti San martino con crema rosada, champignones, parmesano, mozzarella y perejil.

ASSAGGIO DI PAPPARDELLE CON FUNGHI.

Pappardelle de yema de huevo y Pappardelle de vino malbec, con crema de hongos de pino y láminas de queso gruyère.

FETUCCINE PORTOFINO.

Camarones, cognac, perejil, crema y pizca de romero.

SPAGHETTI O PAGLIA (pasta casera) CON SALSA DE TOMATE FRESCO Y ALBAHACA ó PESTO ó SALSA DE HONGOS.

PAGLIA CASERO CON JULIANA DE VEGETALES Y ACEITE DE OLIVA FRANTOIO.

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE.

Con mariscos y langostinos.

CAPPELLETTI SAN MARTINO.

(Pasta casera rellena de carne de novillo, quesos y aromas).

Con crema rosada, champignones, parmesano, mozzarella y perejil.

GNOCCHI DE PAPAS CON SALSA A LA CREMA ó AL TOMATE ó BOLOGNESA ó PESTO.

CARNES Y AVES

FILET DE NOVILLO AL VINO MALBEC. Con papas al perejil.

CHIVO A LA CALABRESA (apto para celíacos). Salsa de vino blanco seco, ajo, picante.

LOMO GRILLADO CAPRICHOSO (con gratén de provolone, rucula y vegetales asados). Servido con focaccia al romero.

CORDERO AL MALBEC. Acompañado con puré de batata y focaccia.

BLANCO DE AVE GRILLADO AL ROMERO Y AJO (apto celíacos). Acompañado con ensalada verde.

PESCADOS

TRUCHA SALMONADA Y FILET DE ABADAJEJO CON MIX DE VERDES Y LANGOSTINOS.

FILET DE ABADAJEJO AL VINO CHARDONNAY. A la crema de mariscos y papas natural.

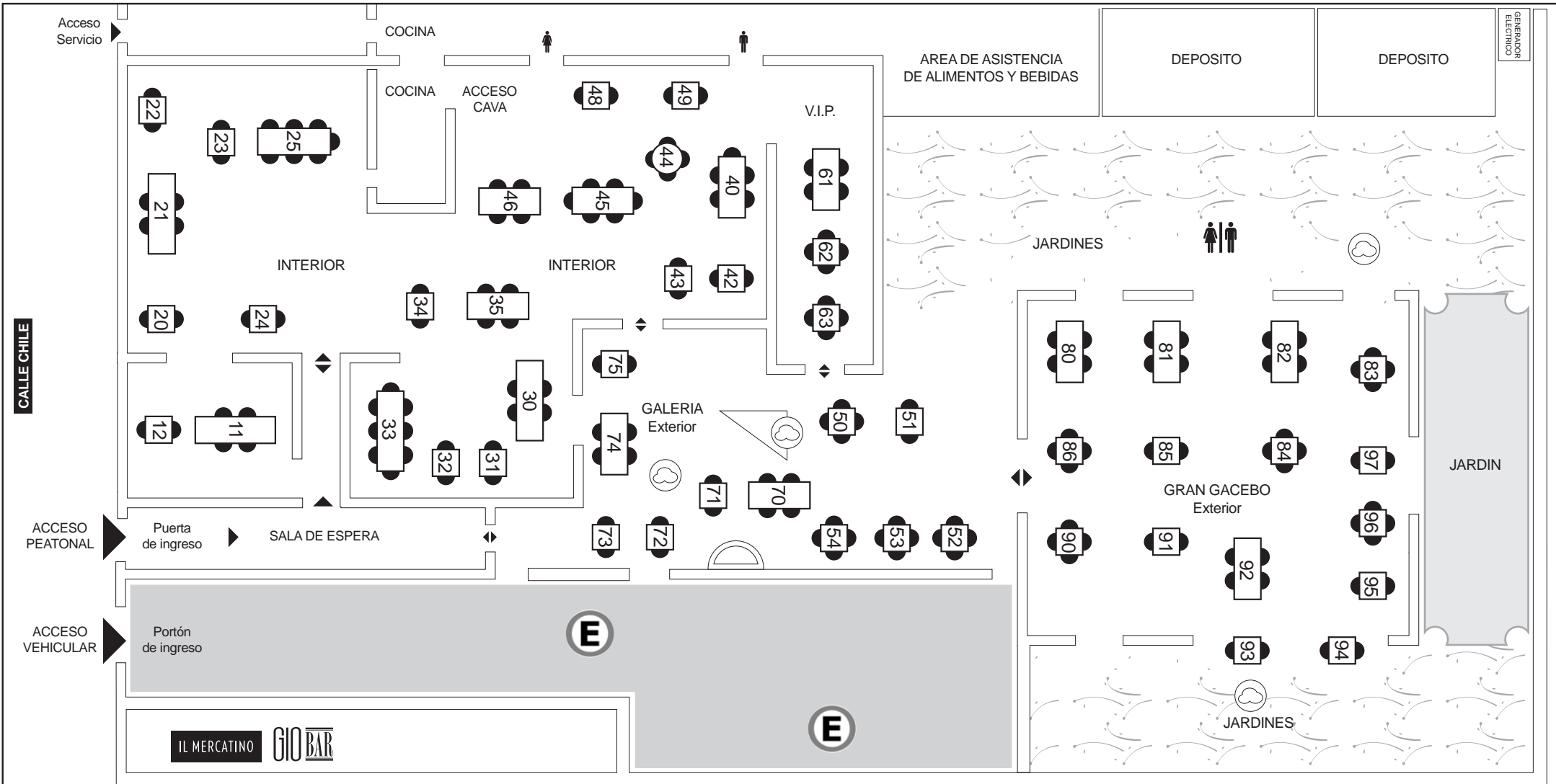
SALMÓN ROSADO HORNEADO MEDITERRANEO (apto para celíacos). Láminas de cebolla, tomate fresco, albahaca y aceite de oliva. Acompañado por mix de verdes.

FILET DE LENGUADO PROVENZAL.



FRANCESCO
RISTORANTE • BARBERA

Plano Planta: Interior y Exterior



Interior: 80/100 cubiertos.
 4 salas con 66/84 cubiertos.
 Sala V.I.P.: 16 cubiertos.
 Cava: más de 450 etiquetas de las Bodegas más prestigiosas de Argentina, servicio de sommelier, degustaciones privadas.

Exterior: 160 cubiertos
 Gran Gacebo 60 cubiertos
 Galería 50 cubiertos
 Jardín 50 cubiertos

Chile 1268, Mendoza - Argentina
 Tel. 0054 261 4253912
comercial@francescoristorante.com.ar
 Francesco Ristorante Mendoza
www.francescoristorante.com