

FALCIONI

dal 1955



Ricordiamo ai signori clienti che tutti i nostri piatti vengono rigorosamente preparati e cucinati al momento con prodotti freschi di giornata, garantendo una genuinità e una qualità indiscutibili.

La direzione si riserva, in caso di esaurimento delle scorte alimentari fresche, l'utilizzo di alimenti surgelati di prima scelta.

*Il servizio è di € 2,50 a persona, bambini esclusi.
Il prezzo della mezza porzione è il 75% di quella intera.*

ANTIPASTI DI MARE

- **Antipasto Falcioni caldo/freddo** (cozze in salsa verde, insalata di mare, cocktail di gamberetti, polpetti alla luciana e polpettine fritte di seppia)
Falcioni appetizer hot/cold (mussels in green sauce, sea salad, shrimp cocktails, luciana octopus, cuttlefish meatballs fries)
Apéritif Falcioni chaud/froid (moules à la sauce verte, salade de fruits de mer, cocktail de crevettes, poulpes à luciana et boulettes de seiche frits)
(per 2 persone - for 2 people - pour 2 personnes) € 30,00
- **Antipasto di mare** € 14,00
(cozze, vongole, calamari, gamberone, cocktail e polpette)
Seafood appetizer (mussels, clams, squids, prawns, cocktails and meatballs)
Fruits de mer apéritif (moules, palourdes, calmars, crevettes, cocktails et boulettes)
- **Polpettine fritte di seppia (n. 6)** € 6,00
Cuttlefish meatballs fries
Boulettes de seiche frits
- **Insalata di mare (polpo, seppia e gamberetti sgusciati)** € 12,00
Seafood salad (octopus, cuttlefish and peeled shrimp)
Salade de fruits de mer (poulpe, seiche et les crevettes décortiquées)
- **Gamberoni bolliti in salsetta verde limonosa (servito con insalata)** € 14,00
Boiled shrimp in green sauce limonosa (served with salad)
Crevettes mijotées dans une sauce verte limonosa (servi avec salade)
- **Cozze in salsa verde** € 9,00
Mussels in green sauce
Moules à la sauce verte
- **Cozze al vapore o impepate** € 9,00
Steamed mussels or peppered
Moules à la vapeur ou au poivre
- **Gamberetti in salsa rosa (cocktail di gamberi)** € 10,00
Shrimp in pink sauce (shrimp cocktail)
Crevettes à la sauce rose (cocktail de crevettes)
- **Ranfette di calamaro fritte** € 14,00
Modular blade of fried squid
Lame modulaire de calmars frits
- **Sauté di cozze (saltate, servite con pane bruscato)** € 10,00
Sauté mussels (skip, served with toasted bread)
Sauté moules (saut, servi avec du pain grillé)
- **Sauté misto (cozze, vongole e cannolicchi)** € 16,00
Sauté mixed (mussels, clams, razor clams)
Sauté mixte (moules, palourdes, couteaux de mer)
- **Moscardini freschi alla luciana (guazzetto rosso)** € 11,00
Fresh octopus to Luciana (red sauce)
Poulpe fraîches à Luciana (sauce rouge)
- **Scampetti sale e pepe** € 15,00
Salt and pepper prawns
Crevettes sel et poivre

- *Ombrina marinata o Salmone marinato* € 12,00
Marinated ombrina or marinated salmon
Ombrina marinade ou le saumon mariné
- *Rotolo di salmone fresco con gamberone* € 14,00
Salmon tube with shrimp
Rouleau de saumon aux crevettes
- *Carpaccio di tonno (200 g)* € 12,00
Tuna carpaccio (200 g)
Carpaccio de thon (200 g)
- *Insalata di solo polpo* € 13,00
Octopus salad
Salade de poulpe

ANTIPASTI DI TERRA

- *Antipasto misto terra (affettati)* € 8,00
Appetizer mixed land (sliced)
Apéritif mixte terre (en tranches)
- *Bruschette miste* € 6,00
Mixed bruschette
Bruschette mixte
- *Antipasto vegetariano (misto di verdure di stagione)* € 10,00
Vegetarian appetizer (mixed with seasonal vegetables)
Aperitif vegetarien (mélange de légumes de saison)

PRIMI MARE

- *Spaghetti alle vongole in bianco* € 12,00
Spaghetti with clams in white souce
Spaghetts aux palourdes en blanc
- *Risotto alla marinara bianco* € 12,00
Rice with mix seafood in white souce
Fruits de mer risotto blanc
- *Fettuccine alla cernia* € 11,00
Fettuccine with stone bass
Fettuccine aux mérours
- *Penne crema di gamberi e vongole (con panna)* € 13,00
Penne with cream of shrimp and clams (with cream)
Stylos crème de crevettes et palourdes (avec de la crème)
- *Penne al salmone* € 12,00
Penne with salmon
Penne au saumon
- *Troccoli con scampetti freschi* € 13,00
Fettuccine with fresh little prawns
Fettuccine aux crevettes
- *Spaghetti alle vongole con pomodorino* € 12,00
Spaghetti with clams in pachino souce
Spaghetti palourdes avec des tomates
- *Risotto alla pescatora rosso* € 11,00
Rice with mix seafood in red souce
Riz aux fruits de mer rouge
- *Gnocchetti gamberi, vongole e zucchine* € 12,00
Gnocchi with shrimp, clams and zucchini
Gnocchi avec crevettes, palourdes et courgettes
- *Fettuccine allo scoglio (campioni)* € 14,00
Fettuccine with mix seafood (champions)
Fettuccine aux fruits de mer (champions)
- *Spaghetti allo scoglio in bianco* € 13,00
Spaghetti with mix seafood in white souce
Spaghetti aux fruits de mer en blanc
- *Orecchiette Falcioni del giorno* € 12,00
(carciofi, gamberetti e calamari)
Orecchiette Falcioni of the day (artichokes, little squid and shrimp)
Orecchiette ou Falcioni du jour (artichauts, squid et crevettes)
- *Troccoli o Fettuccine all'astice con pachino* € 18,00
(non disponibili sempre)
Tagliolini with lobster and tomatoes (not always available)
Tagliolini avec homard et tomates (pas toujours disponible)
- *Gnocchetti crema di scampi* € 12,00
Gnocchi with cream of prawns
Gnocchi avec de la sauce de langoustines
- *Troccoli con fiori di zucca e gamberetti (con panna)* € 12,00
Fettuccine with zucchini flowers and shrimp (with cream)
Fettuccine aux fleurs de courgettes et crevettes (avec de la crème)

- *Ravioli ricotta e spinaci con pistacchi e gamberi (con panna)* € 13,00
Ravioli of spinach and ricotta with pastachios and shrimp (with cream)
Épinards et ricotta raviolis à la pistache et crevettes (avec de la crème)
- *Calamarata al tonno con pomodorino* € 12,00
Squids and tuna with pachino souce
Calamars au thon avec des tomates
- *Paella alla Falcioni (servita in padella - 2 porzioni)* € 30,00
Paella to Falcioni (served in pan - 2 portions)
Paella Falcioni (servi dans une casserole)

PRIMI TERRA

- *Troccoli al ragù* € 7,00
Fettuccine with meat sauce
Fettuccine avec sauce à la viande
- *Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco* € 6,00
Ravioli ricotta and spinach with tomato
Ravioli ricotta et épinards à tomate
- *Pennette al pomodoro* € 5,00
Pennette with tomato
Pennette à tomate
- *Orecchiette zucchine e pachino* € 7,00
Orecchiette zucchini and tomatoes cherry
Orecchiette courgettes et tomates cerises

SECONDI MARE

- *Frittura calamari e gamberi* € 13,00
Frying squid and shrimp
Friture calamars et crevettes
- *Frittura mista (Calamari, gamberi e paranza)* € 14,00
Frying mixed (Squid, shrimp and paranza)
Friture mixte (Calamars, crevettes et paranza)
- *Frittura solo calamari* € 13,00
Frying only squid
Friture seulement calamars
- *Frittura mista di sola paranza* € 16,00
Frying only paranza
Friture seulement paranza
- *Zuppa di cozze rosse (con pane bruscato)* € 10,00
Mussel soup red (with bruschette)
Moules soupe rouge (avec bruschette)
- *Spiedino calamari e gamberoni* € 13,00
Skewer squid and shrimp
Brochette calamars et crevettes
- *Grigliata mista x 2* € 40,00
(scampi, gamberoni, calamari, spigola e filetto di persico)
Mixed grill
Mixte grillé
- *Grigliata mista singola (Scampi gamberoni e calamari)* € 20,00
Mixed grill
Mixte grillé
- *Grigliata solo scampi (n. 4)* € 25,00
Pranws grill
Scampi grillé
- *Tagliata di tonno (cottura e peso a richiesta - prezzo per 100g)* € 6,00
Tuna steak
Steak de thon
- *Salmone alla piastra* € 14,00
Grilled salmon
Saumon grillé
- *Gamberoni sulla piastra* € 14,00
Shrimp on the plate
Crevette sur la plaque
- *Scampi in salsa piccante* € 25,00
Pranws in spacy sauce
Scampi en sauce chaude
- *Pesce allevamento alla piastra con patate (prezzo per 100g)* € 4,50
Grilled fish breeding (with potatoes)
Poisson grillé élevage (avec pommes de terre)
- *Pesce pescato alla piastra con patate (porzione minima 300g)* € 18,00
Grilled fish net (with potatoes)
Poisson grillé (avec pommes de terre)

- *Sogliola alla piastra* € 13,00
Sole to the plate
Seul à la plaque
- *Orata al guazzetto o Pezzonia* € 18,00
Sea bream stew
Dorade au ragout
- *Gamberoni in salsa piccante* € 15,00
King prawn in spice souse
Crevettes sauce piquante
- *Zuppa di crostacei* € 40,00
(scampi, gamberetti, gamberoni, cozze, vongole e polpetti)
Shellfish soup
Soupe de crustacés
- *Zuppa di pesce (solo su ordinazione)* € 40,00
Fish soup
Soupe de poisson

SECONDI DI CARNE

- *Arista con patate* € 7,00
Arista with potatoes
Arista avec pommes de terre
- *Tagliata classica con patate* € 15,00
Classic cut with potatoes
Coupe classique avec pommes de terre
- *Petto di pollo impanato* € 7,00
Breaded chicken breast
Poitrine de poulet panés

CONTORNI

- *Insalata verde* € 3,00
Green salad
Salade verte
- *Insalata mista* € 4,00
Mixed salad
Salade mixte
- *Insalatona mediterranea* € 8,00
Mediterranean salad
Salade méditerranéenne
- *Zucchine in padella* € 4,00
Zucchini in a pan
Courgettes dans une poêle
- *Fagiolini all'agro* € 4,00
Beans sour
Haricots aigre
- *Caprese* € 6,00
Caprese
Caprese
- *Cicoria ripassata in padella* € 4,00
Chycory in a pan
Chicorée dans une poêle
- *Patate arrosto* € 4,00
Roast potatoes
Pommes de terre roties
- *Patatine fritte* € 4,00
Chips
Chips
- *Carciofi alla romana (di stagione)* € 4,00
Artichokes
Artichauts
- *Melanzane alla griglia* € 4,00
Grilled eggplant
Aubergines grillées
- *Rucola e pomodorini* € 4,00
Rocket and tomatoes
Fusée et tomates
- *Asparagi all'agro (di stagione)* € 4,00
Asparagus and sour
Asperges et aigre

BEVANDE

- *Acqua Falcioni (depurata) 1 lt* € 1,50
- *Fanta - Coca Cola (in vetro) 1 lt* € 5,00
- *Bibite (in vetro)* € 2,50
- *Birra nazionale 0,33 lt* € 3,00

VINO DELLA CASA

- *Fermo (Chiarafuna - 50% Malvasia, 50% Trebbiano) bottiglia 0,75 lt* € 8,00
- *Fermo (Chiarafuna - 50% Malvasia, 50% Trebbiano) calice* € 2,50
- *Frizzantino (Mionetto) bottiglia 0,75 lt* € 9,00
- *Frizzantino (Mionetto) calice* € 3,00

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

ATTENTION

Certains des plats et de la nourriture servie dans ce restaurant ils peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, laissez-nous savoir et nous noterons préparations dépourvues d'allergènes spécifiques.