



Le nostre birre

Le birre in bottiglia

Birra Analcolica Superior Pedavena 0,33 cl

Glossner hefe weiss - 5.3 % vol. 50 cl
Un'ottima weizen artigianale chiara, con tutti i suoi lieviti

Glossner Keller BIO - 5.1% vol. 50 cl
Birra bionda artigianale non filtrata



Birrificio Labi "La Glutenfree" 5.0% vol. 50 cl
Birra gialla dorata, amara delicata e gradevole

Granda extra double ipa - 7.0% vol. 33 cl
Esplosione di profumo

Granda Sirena White ipa bianca - 6.5 % vol. 33 cl
Birra bianca luppolata come una ipa

Vogue Pils 5.0 vol. 66 cl
Birra bionda. Gusto fresco, gradevole e pulito

Porter Couture - 5,2% vol. 33 cl
Birra tradizionale inglese con note intense di caffè, caramello e cacao e malti tostati

Mr. Icon Couture APA - 6,0% vol. 33 cl
Bionda ambrata con luppoli americani, dai profumi di mango e pompelmo e retrogusto di radicchio

Birrificio Labi "La Bianca" 4,5% vol. 50 cl
Birra chiara, rinfrescante con leggera acidità

Birrificio Labi "La Rossa" 6,5 % vol. 50 cl
Birra rossa intensa dolce e equilibrata

Birrificio Labi "La Ambrata" 6.0% vol. 50 cl
Colore aranciato, amaro deciso aroma di frutta tropicale

Birra 32 Via dei Birrai Audace - 8.4 % vol. 75 cl
Birra bionda forte doppio malto speziata, note agrumate, fiori gialli caldi, mandorla e pesca sciropata

Birra 32 Via dei Birrai Oppale - 5,5 % vol. 75 cl
Birra chiara molto luppolata, di alta fermentazione. Note di caramello con sentori erbacei e fruttati di ananas maturo

Le birre alla spina

Birra Glossner Tedesca Gold 5.0 % vol. Bionda

Birra Icnusa Non Filtrata 5.0 % vol. Bionda

Le bibite alla spina

Acqua naturale / gassata (bicchiere)

Acqua naturale / gassata (75 cl.)

Tonica Schwepps (piccola / media)

Coca Cola (piccola / media)



Il nostro menù

Cena Gourmet

In collaborazione con



Fraccaro Café aderisce al progetto D1abfriend nato dalla collaborazione con l'Associazione ONLUS Nastrino invisibile la quale ha curato i conteggi dei carboidrati del presente menù.

I calcoli dei carboidrati sono indicativi in quanto soggetti alle naturali oscillazioni di una lavorazione espressa in cucina.

Per ulteriori informazioni visitate il sito:
www.nastrinoinvisible.org



D1abfriend è il brand nato per le persone affette da diabete di tipo 1. Propone un servizio di **calcolo della percentuale di CHO (carboidrati)** all'interno di ogni pietanza presente sui menu dei ristoranti associati affinché i diabetici insulino dipendenti possano scegliere i piatti a loro piacimento, senza preoccuparsi di dover stimare la loro quantità.

Il payoff **EASIER IN THIS WAY** sottolinea che le persone a cui è rivolto il servizio non dovranno più preoccuparsi di mangiare fuori casa, ma potranno godere momenti di convivialità alla pari, o quasi, di tutte le altre persone.

Vi ricordiamo che questo menù non vuole e non deve sostituirsi al vostro medico o dietista, per cui va preso meramente come informazione indicativa di massima.

www.fraccarocafe.it

Il menù dei piccoli

I nostri primi piatti

CHO

Pasta in bianco, al pomodoro o al ragù	🌱 🌾	Pasta in bianco 41 CHO
Pasticcio di Ragù con pasta fatta in casa	🐟 🌱 🌾	63,5

I nostri secondi piatti

Cotoletta di pollo alla Milanese con patate duchessa	🌱	30
Hamburger di Manzo con patate duchessa		30
Wurstel con patate duchessa		30
Petto di Pollo con patate duchessa		30
Piatto di prosciutto cotto		0

I contorni

Patate duchessa al forno		30
--------------------------	--	----

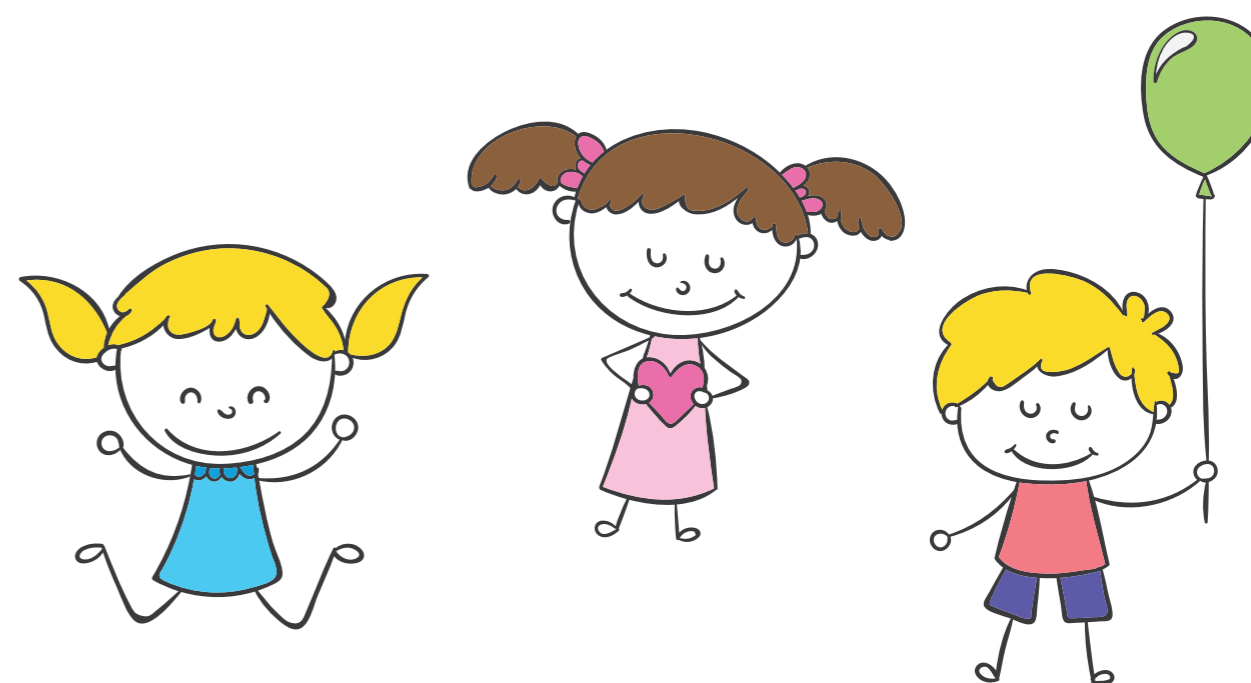
Le pizze

Trancio pizza Margherita (pomodoro, mozzarella)	🌱 🌾	40
Trancio pizza Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel)	🌱 🌾	40

Legenda Allergeni

- 🐟 PESCE
- 🐌 MOLLUSCHI
- 🥛 LATTICINI
- 🌱 GLUTINE
- 🌰 FRUTTA A GUSCIO
- 🦀 CROSTACEI
- 🥜 ARACHIDI
- 🌱 LUPINI
- 🥚 UOVA
- 🧴 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 🌱 SOIA
- 🌱 SESAMO
- 🌿 SENAPE
- 🌱 SEDANO
















































**CHO = carboidrati
presenti a porzione**



Per le preparazioni dei nostri piatti viene utilizzato solo Olio EVO Biologico "Centonze" - Presidio Slow Food 🌱
I prodotti che utilizziamo sono freschi di stagione. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.























I nostri dolci

		CHO
CAFFÈ GOURMET CON CIOCCOLATA caffè servito su tavolozza e composizione mista di dolci, biscotti, pallina di gelato e crema	  	ND
SELEZIONE DOLCI "PASTICCERIA FRACCARO" CON CREMA Selezione dei nostri prodotti stagionali Fraccaro (natalizi/pasquali/focaccine) accompagnati dalle nostre creme	  	ND
Al cioccolato		
CUORE CALDO DI CIOCCOLATO tortina al cioccolato fondente accompagnata da panna montata fresca e cacao amaro di nostra produzione	  	31
SALAME AL CIOCCOLATO di nostra produzione servito con panna montata e cacao amaro	   	64
TORTA AL CIOCCOLATO dolce servito in fetta con panna montata e topping al cioccolato	  	53
TORTA TENERINA dolce tipico "Ferrarese" accompagnato da zucchero a velo e panna montata	  	28
MOUSSE AL CIOCCOLATO	 	3
A cucchiaino fatti in casa		
TIRAMISÙ DELLA CASA rivisitazione della ricetta classica con la nostra focaccia "Fraccaro"	  	23
PANNA COTTA da servire con salsa a scelta tra fragola, cioccolato, frutti di bosco, amaretti, caramello, zabaione, caffè, nocciola		47
CREMA CATALANA di nostra produzione caramellizzata al momento e profumata alla cannella	  	25
ZUPPA INGLESE fatta esclusivamente con prodotti Fraccaro a cominciare dalla famosa focaccia "Carta Verde" e dalle creme di nostra produzione al cioccolato e alla crema pasticceria	  	30
A fetta		
CARROT CAKE dolce servito in fetta con crema Chantilly	  	36
CHEESE CAKE con mirtilli	   	ND
STRUDEL servito caldo con uvetta, crema chantilly e panna montata	   	45
Semi freddi		
CREME CARAMEL	 	3
PARFAIT AL PISTACCHIO DI BRONTE E AMARETTI	  	4

























I nostri hamburger gourmet

		CHO
IL SEMPLICE Focaccia al mais, hamburger di Scottona Veneta, lattuga fresca, formaggio Edamer. Contorno di patate con buccia croccanti	  	30
IL PRUSSIANO Pane aromatizzato alla barbabietola, hamburger di Manzetta Prussiana, pomodoro a fette, lattuga fresca. Contorno di patate con buccia croccanti.	 	30
IL BELLO Pane con farine biologiche e semi di sesamo, hamburger di Sorana Nazionale, bacon croccante, lattuga fresca, pomodoro a fette, fontina valdostana. Contorno di patate con buccia croccanti.	   	30
IL BRUTTO Pane con farine biologiche e semi di sesamo, hamburger di Fassona Piemontese presidio SlowFood, zucchine, melanzane e peperoni (tutto grigliato), cipolle rosse caramellate, pomodoro datterino, lardo stagionato, taleggio Dop. Contorno di patate con buccia croccanti.	   	30
IL CATTIVO Pane con farine biologiche e semi di sesamo, hamburger di Chianina IGP, cipolle rosse caramellate, Nduja di Spilinga, mozzarella di bufala campana DOP, lattuga fresca, pomodoro a fette. Contorno di patate con buccia croccanti.	   	30
L'ALTERNA-DIVO TUTTO VEGETALE Pane con farine biologiche e semi di sesamo, hamburger vegetali. Zucchine e melanzane grigliate, pomodoro a fette, lattuga fresca. Maionese vegana. Contorno di patate con buccia croccanti.	  	30

I nostri Harmburger Gourmet preparati con: la Sorana Nazionale, la Fassona Piemontese presidio SlowFood,  Chianina IGP, Scottona Veneta o con la Manzetta Prussiana

I nostri club sandwich gourmet

IL FRESCO Pane tostato, lattuga fresca, pomodoro a fette, rucola, zucchine grigliate, uova, prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana DOP.	  	50
IL CLASSICO Pane tostato, prosciutto cotto, fontina valdostana, pancetta stagionata Dei Castelli, omelette dello chef, lattuga fresca, pomodoro a fette, mozzarella Fiordilatte, maionese e salsa rosa.	  	50
IL TENEBROSO Pane tostato, prosciutto cotto alla brace, cipolla rossa caramellata, gorgonzola DOP, omelette dello chef, fontina valdostana, pancetta stagionata Dei Castelli, pomodoro ramato a fette, lattuga fresca, maionese e salsa rosa.	  	50
LO SPIAGGIATO Pane tostato, salmone affumicato, Philadelphia, lattuga fresca, zucchine grigliate, pomodoro a fette, mozzarella Fiordilatte, maionese e salsa rosa.	   	50
IL VERDURAI Pane integrale tostato, Philadelphia, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro a fette, lattuga fresca, mozzarella Fiordilatte. Maionese vegana.	   	50
IL VEGANO Pane integrale tostato, lattuga fresca, pomodoro a fette, seitan, tofu, germogli di soia, misticanza. Maionese vegana.	  	50
Contorno di patate con buccia croccanti al forno (a porzione)		60
Pane, coperto e salsa		45

Per le preparazioni dei nostri piatti viene utilizzato solo Olio EVO Biologico "Centonze" - Presidio Slow Food  I prodotti che utilizziamo sono freschi di stagione. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.



Insalate dello chef

	CHO
<i>CESARE</i> (Misticanza, pomodorini ciliegino, petto pollo griglia scaloppato)	0
<i>NICOISE VEGETARIANA</i> (Misticanza, patate, fagiolini, pomodorini ciliegino, carciofini, olive, uovo)	15
<i>LA VEGANA</i> (Misticanza, cipolla rossa, carote, patate bollite, seitan saltato con noci e pinoli)	28
<i>CRISTINA</i> (Orzo, farro e riso, saltati con funghi champignon, olive liguri, zucchine)	65
<i>LA "MARA"</i> (Misticanza, pomodorini ciliegino, pomodori semi-dry, olive, formaggio; Tofu se vegana)	0
<i>LA "SOLITA"</i> (Misticanza, mais, tonno Yellow Fin, pomodorini ciliegino, carote, olive)	5
<i>CAPRESE</i> (Pomodoro ramato, mozzarella di Bufala, rucola, olive, origano)	0
<i>ESTIVA</i> (Misticanza, pomodorini ciliegino, mais, olive, gamberetti e salmone affumicato)	5
<i>SPAGNOLA</i> (Misticanza, pomodorini ciliegino, olive, cipolla rossa, peperoni, ventresca di tonno)	0

Le nostre Pizze alla Pala

Con il nostro Lievito Madre di 84 anni. Cotte su pietra refrattaria e condite con ingredienti selezionati e di alta qualità.

1 Pala massimo 3 gusti (base senza condimento) CHO 316 - ½ Pala massimo 2 gusti (base senza condimento) CHO 158

I gusti classici

<i>MARINARA</i> (pomodoro, aglio, origano)	
<i>MARGHERITA</i> (pomodoro, mozzarella)	
<i>DIAVOLA</i> (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	
<i>VIENNESE</i> (pomodoro, mozzarella, wurstel)	
<i>RICOTTA E SPINACI</i> (pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci)	
<i>TONNO E CIPOLLA</i> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea)	
<i>COTTO E FUNGHI</i> (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto dopo cottura Lenti e Lode)	
<i>VEGETARIANA</i> (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)	
<i>RUCOLA, GRANA E POMODORINI</i> (pomodoro, mozzarella, rucola, grana e pomodorini)	
<i>SALSICCIA E FUNGHI</i> (pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi)	
<i>SALSA PICCANTE E BUFALA</i> (pomodoro, salsa piccante, Bufala Campana Dop)	
<i>ASIAGO E SALSICCIA</i> (pomodoro, mozzarella, asiago, salsiccia)	
<i>AFFUMICATA</i> (pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata)	
<i>SPECK E BRIE</i> (pomodoro, mozzarella, speck, brie)	
<i>CAPRICCIOSA</i> (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto dopo cottura Lenti e Lode)	
<i>PARMIGIANA</i> (pom., mozz., melanzane alla parmigiana, Bufala Campana Dop, grana, olio al basilico)	
<i>4 STAGIONI</i> (pomodoro, mozzarella, salamino, funghi, prosciutto cotto dopo cottura Lenti e Lode)	
<i>SOPPRESSA E CHIODINI</i> (pomodoro, mozzarella, soppressa, chiodini)	
<i>MAIS E TONNO</i> (pomodoro, mozzarella, mais, tonno)	
<i>CASERECCIA</i> (pom., mozz., porchetta trevigiana, salamino piccante, patate al forno con rosmarino)	
<i>RUSTICA</i> (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, salamino piccante, uova)	



<i>BURRATA E BASILICO</i> (pomodoro, mozzarella, burrata, olio al basilico)	
<i>CRUDO E BUFALA</i> (pomodoro, mozzarella, crudo San Marcel, Bufala Campana Dop)	
<i>ROMANA</i> (pomodoro, acciughe, burrata, origano)	
<i>ABBUFFATA</i> (pom., mozz., prosc. cotto Lenti e Lode, funghi, carciofini, olive, salamino piccante, mais, uova)	

Le speciali bianche

<i>CARCIOFI E PANCETTA</i> (mozzarella, carciofi, pancetta)	
<i>NOCI E GORGONZOLA</i> (mozzarella, noci, gorgonzola)	
<i>VIA EMILIA</i> (mozzarella, rucola, noci, prosciutto crudo St. Marcel)	
<i>PORCINI E GRANA A SCAGLIE</i> (mozzarella, porcini, grana padano, olio tartufato)	

I gusti gourmet

<i>LIGURE</i> (pomodoro, mozzarella, olio al basilico, acciughe, pomodorini)	
<i>TRE VENEZIE</i> (pom., moz, pom. fresco a fette, Bufala Campana Dop, olio al basilico)	
<i>SILANA</i> (pom, mozz., acciughe, peperoni, pomodorini disidratati, salamino)	

Le cremose bianche

<i>SAPORITA</i> (mozzarella, crema ai carciofi, speck, ricotta fresca)	
<i>BOSCAIOLA</i> (mozzarella, crema ai porcini, rucola fresca e grana padano)	
<i>MEDITERRANEA</i> (mozzarella, crema alle melanzane, pomodorini, Bufala Campana Dop)	
<i>DECISA</i> (mozzarella, formaggi, funghi)	

Le rosse gourmet

<i>ESTIVA</i> (pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini semi-dry, olive e basilico)	
<i>MONTANARA</i> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rosmarino e speck)	
<i>SORRISO</i> (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, alici, pecorino a scaglie)	
<i>STRAPOMO</i> (pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodorini)	
<i>ZINGARATA</i> (pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, olive nere)	
<i>GUSTOSA</i> (pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, gorgonzola)	

Le bianche gourmet

<i>PEPATA</i> (mozzarella, taleggio, porcini e pepe)	
<i>AMBIZIOSA</i> (mozzarella, pomodorini semi-dry, bresaola e burrata)	
<i>TRAMONTO</i> (mozzarella, rucola, gamberetti, salmone e Philadelphia)	
<i>STRACRUDO</i> (mozzarella, stracchino, prosciutto crudo St. Marcel, rucola)	
<i>CHIODINA</i> (mozzarella, chiodini, ricotta, salamino piccante)	
<i>COLONNA</i> (mozzarella, pomodorini, taleggio, lardo di colonnata)	

Per le preparazioni dei nostri piatti viene utilizzato solo Olio EVO Biologico "Centonze" - Presidio Slow Food . I prodotti che utilizziamo sono freschi di stagione. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.