



Il nostro menù

.....

Cena & Weekend

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.

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**








Il nostro menù

Per stuzzicare		CHO
Prosciutto crudo di St. Marcel (18 mesi) con Burrata		0
Fesa stagionata al "Tai Rosso" dei colli Berici su rucola e formaggio caprino		1
Insalatina di castraure, misticanza e pecorino		15



I nostri Primi Piatti


Lasagne di pasta fresca fatta in casa con trafile in bronzo, al ragù dello chef	   	127
Zuppa Trentina	  	13
Cappellacci con branzino e patate, bicolore su crema di broccoli	 	60
Spaghetti all'Amatriciana	 	75

I nostri Secondi Piatti

Tagliata di cube roll Garronese (250gr) su radicchio e porcini		0
Ossobuco in salsa "cremolada" con riso alla milanese	  	39
Fegato alla veneziana con polenta		30
Piatto vegetariano con verdure cotte miste e tomino al forno (vegano seitan o tofu in piastra al naturale)	  	con Seitan 14 CHO
Selezione di formaggi (porzione piccola o grande)		0

I Contorni

Patate al forno		60
Fondi di carciofi		14
Insalata mista/ radicchio		0
Pane e coperto		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>INVERNALE</i> (Radicchio tardivo di Treviso, radicchio variegato, topinambur, finocchi, noci, pinoli, arance, asiago)	5

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)	



BURRATA E BASILICO (pomodoro, mozzarella, burrata, olio al basilico)

CRUDO E BUFALA (pomodoro, mozzarella, crudo San Marcel, Bufala Campana Dop)

ROMANA (pomodoro, acciughe, burrata, origano)

ABBUFFATA (pom., mozz., prosc. cotto Lenti e Lode, funghi, carciofini, olive, salamino piccante, mais, uova)

Le speciali bianche

CARCIOFI E PANCETTA (mozzarella, carciofi, pancetta)

NOCI E GORGONZOLA (mozzarella, noci, gorgonzola)

VIA EMILIA (mozzarella, rucola, noci, prosciutto crudo St. Marcel)

PORCINI E GRANA A SCAGLIE (mozzarella, porcini, grana padano, olio tartufato)

I gusti gourmet

LIGURE (pomodoro, mozzarella, olio al basilico, acciughe, pomodorini)

TRE VENEZIE (pom., mozz., pom. fresco a fette, Bufala Campana Dop, olio al basilico)

SILANA (pom, mozz., acciughe, peperoni, pomodorini disidratati, salamino)

Le cremose bianche

SAPORITA (mozzarella, crema ai carciofi, speck, ricotta fresca)

BOSCAIOLA (mozzarella, crema ai porcini, rucola fresca e grana padano)

MEDITERRANEA (mozzarella, crema alle melanzane, pomodorini, Bufala Campana Dop)

DECISA (mozzarella, formaggi, funghi)

Le rosse gourmet

ESTIVA (pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini semi-dry, olive e basilico)

MONTANARA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rosmarino e speck)

SORRISO (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, alici, pecorino a scaglie)

STRAPOMO (pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodorini)

ZINGARATA (pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, olive nere)

GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, gorgonzola)

Le bianche gourmet

PEPATA (mozzarella, taleggio, porcini e pepe)

AMBIZIOSA (mozzarella, pomodorini semi-dry, bresaola e burrata)

TRAMONTO (mozzarella, rucola, gamberetti, salmone e Philadelphia)

STRACRUDO (mozzarella, stracchino, prosciutto crudo St. Marcel, rucola)

CHIODINA (mozzarella, chiodini, ricotta, salamino piccante)

COLONNA (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.



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 cucchiaio 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 mirtili



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

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	  	77

I nostri secondi piatti

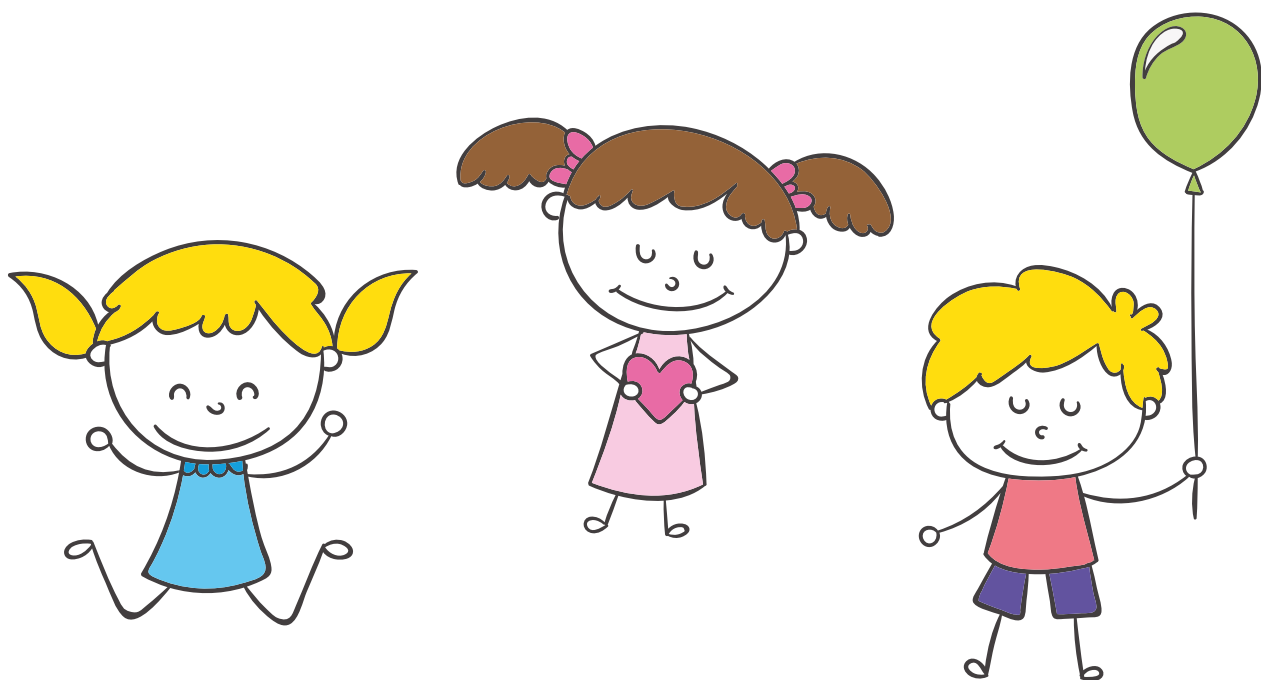
Cotoletta di pollo alla Milanese con patate duchessa		30
Hamburger di Manzo con patate duchessa		30
Wurstel con patate duchessa		30
Petto di Pollo con patate duchessa		30
Piatto di prosciutto cotto		0

I contorni

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

Le pizze

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





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 Glossner Dunkel Tedesca 5.1% vol. Rossa

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)