



## *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](http://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**



## I nostri dolci

CHO €

<b>CAFFÈ GOURMET CON CIOCCOLATA</b> caffè servito su tavolozza e composizione mista di dolci, biscotti, pallina di gelato e crema		ND
<b>SELEZIONE DOLCI "PASTICCERIA FRACCARO" CON CREMA</b> Selezione dei nostri prodotti stagionali Fraccaro (natalizi/pasquali/focaccine) accompagnati dalle nostre creme		ND

### Al cioccolato

<b>CUORE CALDO DI CIOCCOLATO</b> tortina al cioccolato fondente accompagnata da panna montata fresca e cacao amaro di nostra produzione		31
<b>SALAME AL CIOCCOLATO</b> di nostra produzione servito con panna montata e cacao amaro		64
<b>TORTA AL CIOCCOLATO</b> dolce servito in fetta con panna montata e topping al cioccolato		53
<b>TORTA TENERINA</b> dolce tipico "Ferrarese" accompagnato da zucchero a velo e panna montata		28

### A cucchiaio fatti in casa

<b>TIRAMISÙ DELLA CASA</b> rivisitazione della ricetta classica con la nostra focaccia "Fraccaro"		23
<b>PANNA COTTA</b> da servire con salsa a scelta tra fragola, cioccolato, frutti di bosco, amaretti, caramello, zabaione, caffè, nocciola		47
<b>CREMA CATALANA</b> di nostra produzione caramellizzata al momento e profumata alla cannella		25
<b>ZUPPA INGLESE</b> 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

<b>CARROT CAKE</b> dolce servito in fetta con crema Chantilly		36
<b>CHEESE CAKE</b> con uvetta, crema chantilly e topping all'amaretto		ND
<b>STRUDEL</b> servito caldo con uvetta, crema chantilly e panna montata		45













### Semi freddi

<b>MOUSSE AL CAMELLO</b> con sablé di mandorle, nocciole e gelato alla crema		ND
<b>RUBI CHIC</b> cilindro di mousse al formaggio con cuore di frutti rossi, su biscotto		30










## Il nostro menù

<i>Per stuzzicare</i>		CHO
Prosciutto crudo di St. Marcel (18 mesi) con mozzarella di Bufala		0
Flan di Zucca su Morlacco con cialda di Parmigiano	 	5
Alici gratinate al forno	 	21



### *I nostri Primi Piatti*

Lasagne di pasta fresca fatta in casa con trafile in bronzo, al ragù dello chef	   	127
Pasta e Fagioli con radicchio di Treviso	  	25
Cappellacci con radicchio di Treviso ed Asiago	  	75
Bigoli in salsa	 	61,5

### *I nostri Secondi Piatti*

Tagliata di cube roll Garronese (250gr) con rucola, grana e aceto balsamico		0
Goulash con purè di patate	 	40
Trancio di Pesce spada alla griglia su rucola, pomodorini semidry, e pistacchi	 	0
Piatto vegetariano con verdure cotte miste e tomino al forno (vegano seitan o tofu)	  	con Seitan 14 CHO
Selezione di formaggi (porzione piccola o grande)		0

### *I Contorni*

Patate al forno		63
Verdure grigliate		0
Insalata mista		0
Pane e coperto		45

*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

	<b>CHO</b>
<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 (base senza condimento) CHO 316 - ½ Pala (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 Master Ferrarini)	
<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 Master Ferrarini)	
<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 Master Ferrarini)	
<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 Master Ferrarini, 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, crudo di Parma Ferrarini)    

**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 di Parma Ferrarini, rucola)   

**CHIODINA** (mozzarella, chiodini, ricotta, salamino piccante)   

**COLONNA** (mozzarella, pomodorini, taleggio, lardo di colonnata)   


*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.*

## 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

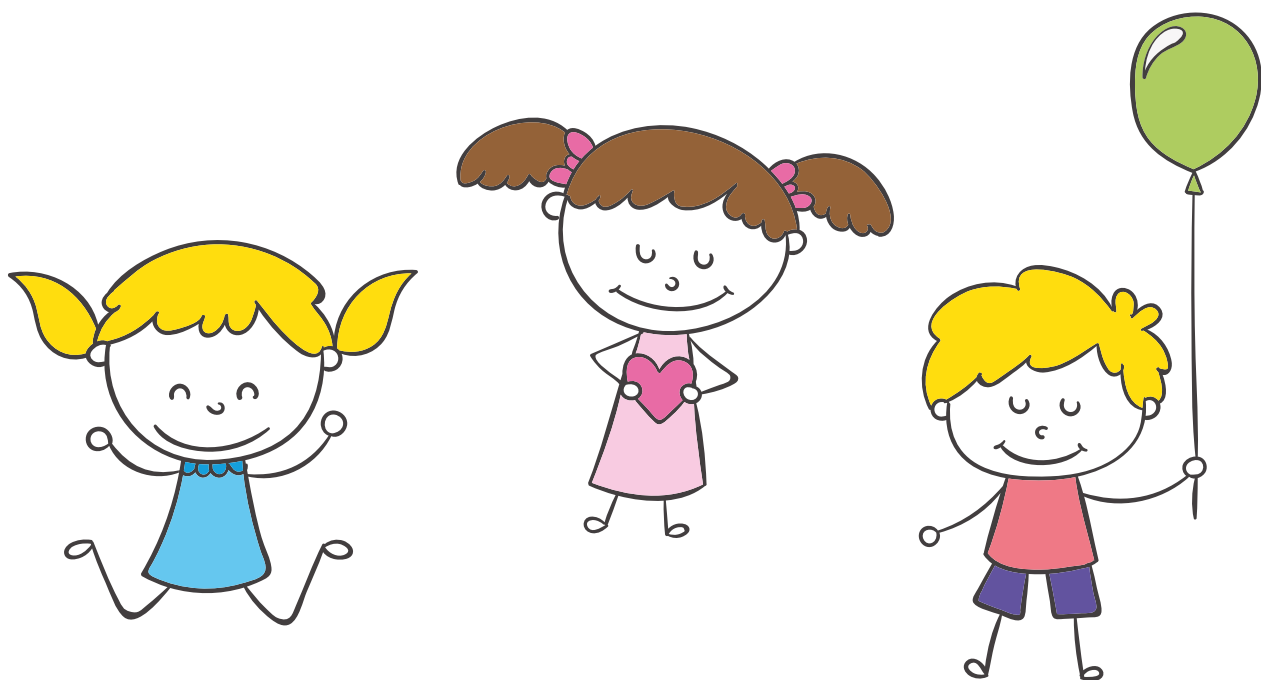
Cotoletta di pollo alla Milanese con patate duchessa		30
Hamburger di Manzo con patate duchessa		30
Wurstel con patate duchessa		30
Petto di Pollo con patate duchessa		30
Piatto di prosciutto cotto		0

### I contorni

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

### Le pizze

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



*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.*



## Le nostre birre

### Le birre in bottiglia

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 artigianale non filtrata

---



Flea Isabella - 4.9 % vol. - 33 cl

Gusto secco, fruttata amaro ben bilanciato e persistente **SENZA GLUTINE**

---

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 pia

---

Country Couture - 4,5% vol. - 33 cl

Birra chiara fermentata sul mosto di uva glera (prosecco) dalle note fruttate, agrumate e leggermente amara

---

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

---

Il Birrone Punto G - 5,6% vol. - 50 cl

Una Bock ben equilibrata e morbida

---

Il Birrone Bruska - 4,5% vol. - 50 cl

Amara e secca, ma di grande soddisfazione

---

Il Birrone Cibus - 7% vol. - 50 cl

Una weizen doppio malto, rotonda e appagante

---

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 sciroppata

---

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 piccola

---

Birra Glossner Tedesca Gold 5.0 % vol. Bionda media

---

Birra Glossner Dunkel Tedesca BIO 5.1% vol. Rossa piccola

---

Birra Glossner Dunkel Tedesca BIO 5.1% vol. Rossa media

---

### Le bibite alla spina

Acqua naturale / gassata (bicchiere)

---

Acqua naturale / gassata (75 cl.)

---

Tonica Schwepps (piccola / media)

---

Coca Cola (piccola / media)

---