



## 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)

---



## Il nostro menù

.....

### Il pranzo

*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.**

## Il menù a prezzo fisso

### I nostri Primi Piatti

		CHO
Pasta al pomodoro	 	65
Pasta al ragù	 	65
Orecchiette con broccoli, acciughe e pecorino	  	56

### I nostri Secondi Piatti

Porchetta trevigiana con caramelle dell'orto		0
Tacchino alla piastra		0
Tacchinella al forno con Radicchio e Speck		0

### Insalatone / Piattifreddi

Insalata Cesare		0
Insalata Solita		0
Insalata Trevigiana		0

### I Contorni

Patate al forno		63
Verdura cotta		0
Insalata mista		0

### I Prezzi

Primo e contorno con acqua e caffè	
Secondo e contorno con acqua e caffè	
Insalatona e contorno con acqua e caffè	
Menù completo (primo, secondo e contorno / Insalatona, primo e contorno / Insalatona, secondo e contorno) con acqua, calice vino e caffè	

### Il pane (CHO 45) e il coperto lo offriamo noi!

*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	€ 5,50
Pasticcio di Ragù con pasta fatta in casa	  	77	€ 5,50

### I nostri secondi piatti

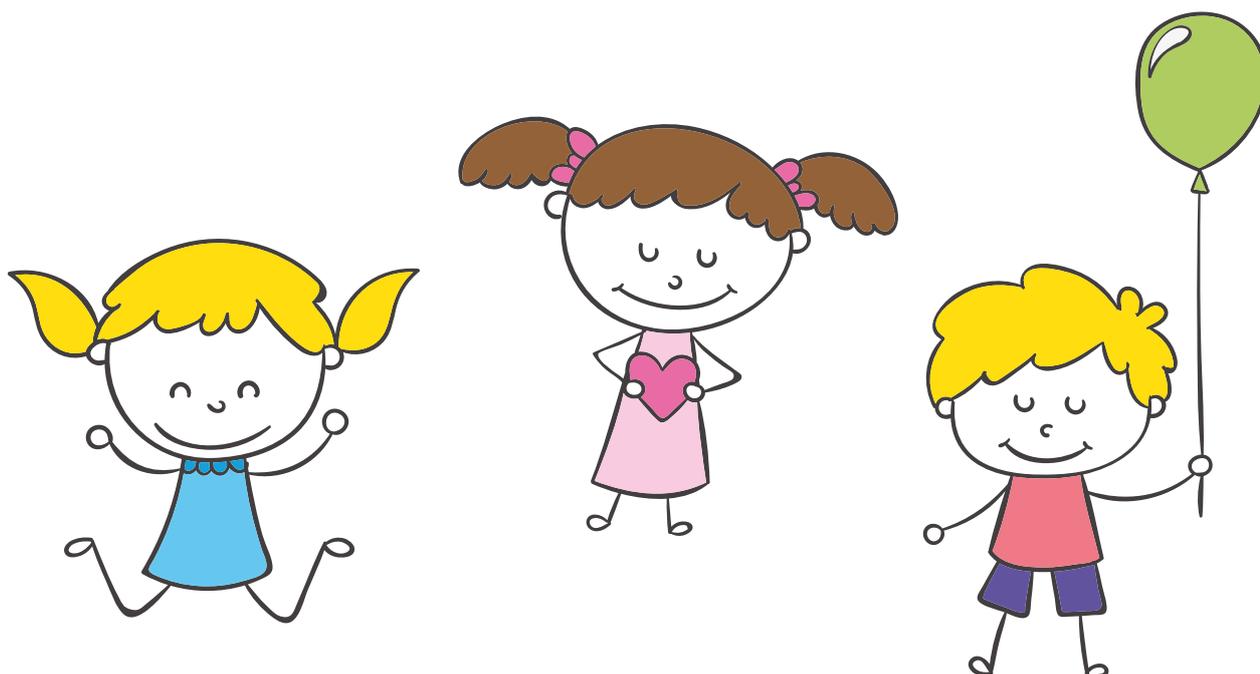
Cotoletta di pollo alla Milanese con patate duchessa		30	€ 7,50
Hamburger di Manzo con patate duchessa		30	€ 7,00
Wurstel con patate duchessa		30	€ 6,00
Petto di Pollo con patate duchessa		30	€ 6,50
Piatto di prosciutto cotto		0	€ 6,00

### I contorni

Patate duchessa al forno		30	€ 2,50
--------------------------	--	----	--------

### Le pizze

Trancio pizza Margherita (pomodoro, mozzarella)	 	40	€ 2,80
Trancio pizza Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel)	 	40	€ 3,50



*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***

### ***Al cioccolato***

**CHO**

Torta al cioccolato	    	53
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

### ***A cucchiaio fatti in casa***

Tiramisù della casa	  	23
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Panna cotta (fragola, cioccolato, frutti di bosco, amaretti)		47
--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----

### ***A fetta***

Cheese Cake	   	ND
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Strudel	   	45
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## ***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 Pranzo

### Per stuzzicare

	CHO
Prosciutto crudo di St. Marcel (18 mesi) con aggiunta di Bufala o Burrata	0
Insalata Trevigiana (radicchio di Treviso, soppressa, aceto Balsamico)	0
Porchetta Trevigiana con caramelle dell'orto	0

### I nostri Primi Piatti

Lasagne di pasta fresca fatta in casa con trafile in bronzo, al ragù dello chef	127
Pasta e Fagioli	25
Orecchiette con broccoli, acciughe e pecorino	51,3
Fusilli <i>Sgambaro</i> <b>vegan</b> con pesto rosso alla mediterranea e olive	56

### I nostri Secondi Piatti

Tagliata di Roast-Beef Prussiana su rucola e patate	50
Stinco al forno con patate	50
Tacchinella al forno con radicchio e speck	0
Tacchino alla piastra	0

### I Contorni

Patate al forno	63
Verdure cotte	0
Insalata mista / insalata radicchio	0
Verdure grigliate	0

### I cereali del giorno

Riso, orzo e farro servito con petto di pollo o hamburger di manzo (seitan o tofu per la versione vegana) con verdure cotte	65*
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

\*CON SEITAN 79 CHO

Pane e coperto	45
----------------	----



## 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

\* Pane e coperto li offriamo noi

## 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, taeggio, 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, taeggio, 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.*