



## 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



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 radichio

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

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

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 Affligem Belga 6.7% vol. Rossa

### Le bibite alla spina

Acqua naturale / gassata (bicchiere)

Acqua naturale / gassata (75 cl.)

Tonica Schwepps (piccola / media)

Coca Cola (piccola / media)



## Il nostro menù

### La cena del venerdì

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.**

[www.fraccarocafe.it](http://www.fraccarocafe.it)

**Il menù dei piccoli**

**I nostri primi piatti**

		<b>CHO</b>
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(100g) 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
--------------------------	--	----

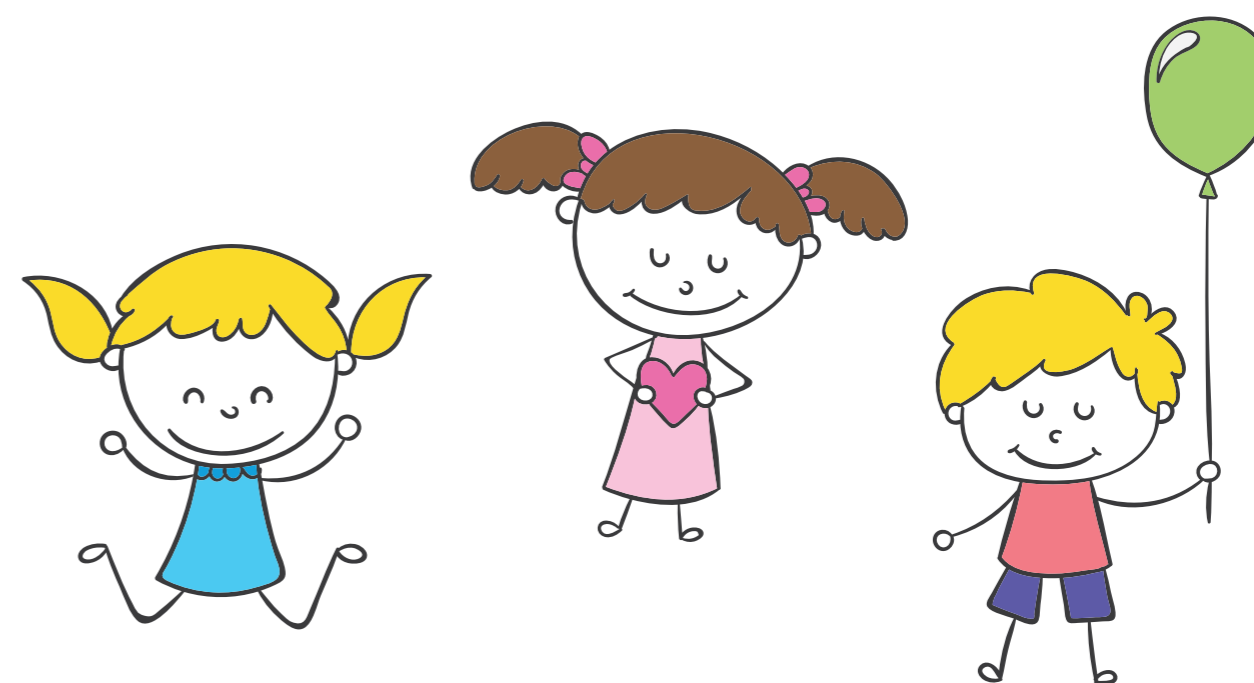
**Le pizze**

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

<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
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b>	 	3

### A cucchiaino 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 mirtilli	   	ND
<b>STRUDEL</b> servito caldo con uvetta, crema chantilly e panna montata	   	45

### Semi freddi

<b>CREME CARAMEL</b>	 	3
<b>PARFAIT AL PISTACCHIO DI BRONTE E AMARETTI</b>	  	4



## La nostra cena gourmet

### Per stuzzicare





CHO

Insalata tiepida di piovra, sedano, patate al pesto, con misticanza e pomodorini	  	25
--	---	----




### I nostri Primi Piatti

Lasagne di pasta fresca fatta in casa con trafilè in bronzo, al ragù dello chef	   	127
---	---	-----



### I nostri risotti


Risi e Bisi		72
Risotto allo zafferano con speck, noci e stracchino	 	72
Risotto con gamberi, zucchine e zafferano	 	69
Risotto con rucola, scampi e lime	 	69

### I nostri Secondi Piatti

Baccalà alla vicentina con polenta	  	43
Tagliata di cube roll Garronese (250gr) su rucola e asparagi		0

### I Contorni

Patate al forno		65
Verdure grigliate		0
Insalata mista		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>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.