



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 radicchio

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

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



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 a prezzo fisso

I nostri Primi Piatti

	CHO
Pasta al pomodoro	65
Pasta al ragù	65
Spaghetti con datterino marinato	85
Insalata di pasta fredda	85

I nostri Secondi Piatti

Insalatina di coniglio	5
Hamburger alla piastra	0
Spiedini misti grigliati	0

Insalatone / Piatti freddi

Insalata Estiva	0
Nicoise Vegetariana	15
Greca	7.5

I Contorni

Patate al forno	65
Insalata mista	0
Ratatouille	0
Verdure grigliate	0

I Prezzi

Primo e contorno con acqua e caffè	€ 10,00
Secondo e contorno con acqua e caffè	€ 11,00
Insalatona e contorno con acqua e caffè	€ 11,00
Menù completo (primo, secondo e contorno / Insalatona, primo e contorno / Insalatona, secondo e contorno) con acqua, calice vino e caffè	€ 16,00

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

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.

Il menù dei piccoli

I nostri primi piatti

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

I nostri secondi piatti

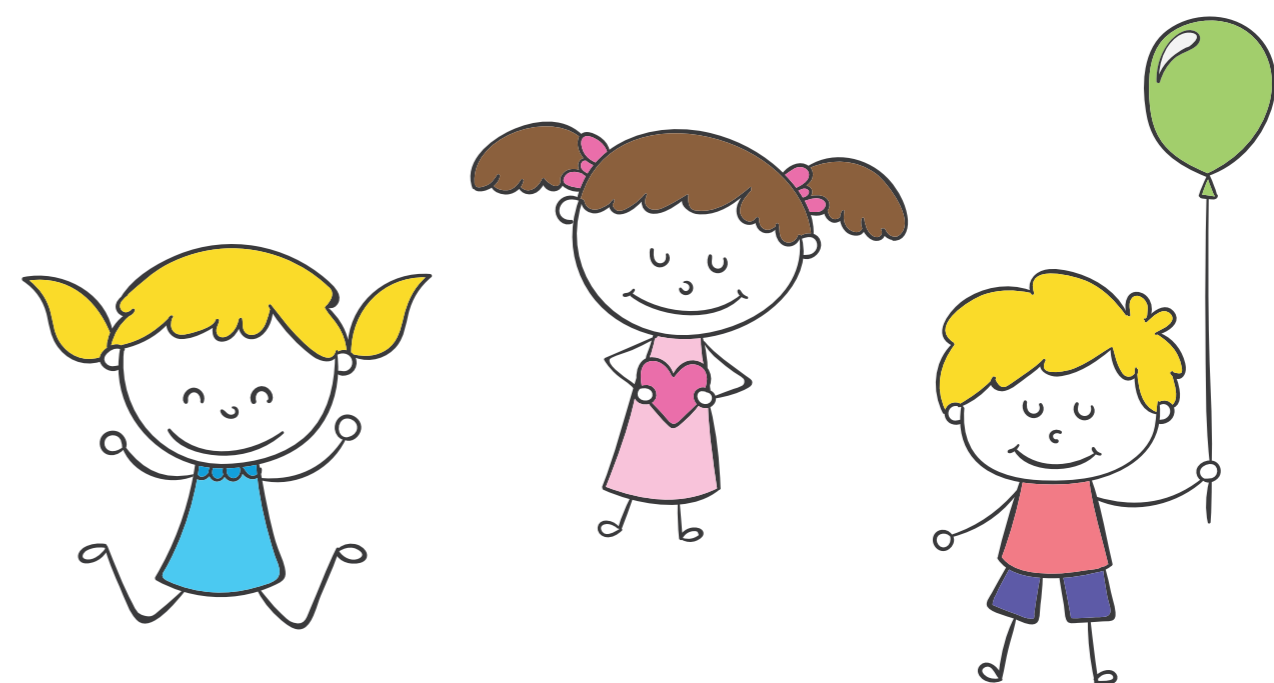
Cotoletta di pollo alla Milanese con patate duchessa	30
Hamburger di manzo (100g) con patate duchessa	30
Wurstel con patate duchessa	30
Petto di Pollo con patate duchessa	30
Piatto di prosciutto cotto	0

I contorni

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

Le pizze

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



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

Al cioccolato

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**

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.



Il nostro Pranzo

Per stuzzicare

		CHO
Prosciutto crudo di Parma Ferrarini (24 mesi) con aggiunta di Bufala Campana DOP o Burrata		0
Bresaola rucola e grana		0
Antipasto all'italiana con insalata russa		7

I nostri Primi Piatti

Lasagne di pasta fresca fatta in casa con trafile in bronzo, al ragù dello chef		127
Insalata fredda di pasta		85
Spaghettoni con datterino marinato agli agrumi, basilico e menta		85
Penne Sgambaro <i>vegan</i> con crema di piselli		70
Penne Sgambaro <i>vegan</i> con crema di piselli e ricotta affumicata		

I nostri Secondi Piatti

Tagliata di Roastbeef prussiana (180gr) su rucola e patate		50
Hamburger di Sorana (180 g) alla piastra con patate al forno		50
Insalata di coniglio su misticanza e fagiolini		5
Spiedini misti con verdure grigliate		1

I Contorni

Patate al forno		65
Ratatouille		2,5
Insalata mista		0
Verdure grigliate		0

I cereali del giorno

Riso, orzo e farro servito con petto di pollo o hamburger di manzo (100gr) con ratatouille (seitan o tofu per la versione vegana)		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>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.