



LA FRATTA - OSTERIA CONVIVIALE, NASCE DA UN RITORNO ALLE ORIGINI.
IL PASSATO DI QUESTO TERRITORIO E LA STORIA PERSONALE DELLO CHEF CORRADO SI INCONTRANO
IN UNA CUCINA CHE INTENDE MANTENERE IL BINOMIO TRADIZIONE-SPERIMENTAZIONE PER INNOVARSI.

CON LA CUCINA, LA SALA:

LO CHEF HA ANCHE VOLUTO CHE LA CONVIVIALITÀ FACESSE GIÀ PARTE DEL NOSTRO NOME PERCHÉ
NEGLI ANNI DI LAVORO HA COMPRESO QUANTO IL CIBO SIA MOMENTO DI CONDIVISIONE,
OCCASIONE DI ALLACCIARE RAPPORTI UMANI E, SOPRATTUTTO, ATTIMO DI PIACERE.

LE DUE FORCHETTE COMPONGONO UN CALICE, INGREDIENTI ESSENZIALI DELL'OSTERIA,
SULLO SFONDO I COLLI PIAGENTINI STILIZZATI.

DAL TERRITORIO, LA FRATTA, TUTTO È PARTITO E TUTTO RICOMINCIA.



LA DEGUSTAZIONE CONVIVIALE

SELEZIONE DEL GIORNO DELLO CHEF CORRADO
DA SCOPRIRE AL TAVOLO
PESCE O CARNE ^(T)

DUE PORTATE

25 €

TRE PORTATE

35 €



ACQUA E COPERTO

3 €



BIBITE

3 €

CAFFÈ CON PASTICCERIA SECCA ^(LA-G-F)

2 €



ALLERGENI

CONSULTA LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI DOPO I PIATTI ALLA CARTA*

ANTIPASTI

TRADIZIONE "LA FRATTA" €15

PIATTO COMPOSTO DA SALAME DI NOSTRA PRODUZIONE, PANCETTA DI MAIALE DI NOSTRA PRODUZIONE COPPA "RISERVA DEL FONDATORE" BIGNAMI, PROSCIUTTO CRUDO "PIO TOSINI" STAGIONATO 30 MESI, ACCOMPAGNATO DA GORGONZOLA DOP, TORTA FRITTA AL MOMENTO E GIARDINIERA DE L'ARCIMBOLDO (G-U-LA-SED)

KM 0,8 €12

FRISELLA CONDITA AL POMODORO DEL NOSTRO ORTO E OLIO AL BASILICO CON BURRATA "VALCOLATTE" (LA.G)

NON SOLO CARNE €13

BATTUTA DI MANZO CON CROSTINO AL KAMUT, MAIONESE VEGANA ALLE NOCCIOLE ED INSALATA DI RUCOLA (G)

FUMOCOTTURA €14

CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO AL BBO CON LEGNO DI GIAVARDELLO DELLA VAL NURE SERVITO CON DADOLATA DI VERDURE, SALSA AGRODOLCE AL MIELE E FETTE DI MELA SEMIDRY (LA. U. SED)

PLATEAU ROYALE €28

PIATTO COMPOSTO AL MOMENTO DALLO CHEF CON 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO DEL GIORNO SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE(T)

PRIMI

LA VECCHIA E IL NUOVO €12

PASTA DEL GIORNO RIPIENA DI PESCE CON SUGO DELLO CHEF (LA-G-U)

MORTADELLA AL PISTACCHIO €12

GNOCCHI CASALINGHI CON PATATE DI MONTAGNA AL PESTO DI PISTACCHIO E MOUSSE DI MORTADELLA (LA-G-U-F)

CIELO E TERRA €13

MACCHERONCINI FATTI A MANO AL RAGÙ DI QUAGLIA E BACON CON PISELLI FRESCHI (LA-G-U SED.)

CLASSICO €12

TORTELLI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CON ERBETTE E RICOTTA AL SUGO BIANCO DI FUNGHI PORCINI (LA-G-U)

SECONDI

COSTOLETTE D'AGNELLO €15

FILETTO DI MANZO PIASTRATO €18

COSTATA FROLLATA "21 NOTTI"

ETTO/5 €

PORTATA VEGETARIANA €9

PESCE DEL GIORNO €14

TUTTI I SECONDI VENGONO SERVITI CON CONTORNI DI VERDURE DI STAGIONE (T)

SELEZIONE DI FORMAGGI €15

ALLERGENI

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE,
INFORMA IL NOSTRO PERSONALE E TI INDICHEREMO
LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI

(P) PESCE	(C) CROSTACEI	(SOI) SOIA
(M) MOLLUSCHI	(A) ARACHIDI	(SES) SESAMO
(LA) LATTICINI	(LU) LUPINI	(SEN) SENAPE
(G) GLUTINE	(U) UOVA	(SED) SEDANO
(F) FRUTTA A GUSCIO	(SO2) ANIDRIDE SOLFOROSA & SOLFITI	(T) DA RICHIEDERE IN BASE ALLA STAGIONE

LE NOSTRE PROCEDURE HACCP TENGONO CONTO DELLA CONTAMINAZIONE CROCIATA E
IL NOSTRO PERSONALE È ADDESTRATO PER OCCUPARSI DI TALE RISCHIO.

TUTTAVIA, A CAUSA DI ESIGENZE OGGETTIVE, OCCORRE SEGNALARE CHE LE ATTIVITÀ
DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE POSSONO COMPORTARE LA CONDIVISIONE
DI AREE E UTENSILI.

PERTANTO NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE I PRODOTTI ALIMENTARI
ENTRINO IN CONTATTO CON ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI, ALLERGENI COMPRESI.

*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI,
VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ
E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

DOLCI

SICILIA

CROSTATINA CON CREMA CHANTILLY AL LIMONE,
FRAGOLE FRESCHE, LEMON CURD E PRALINE DI FRUTTA SECCA

8 €

RUBINO

CREMINO AL CIOCCOLATO BIANCO CON GELATINA DI LAMPONE E BISCOTTO AL CACAO SENZA
GLUTINE DI NOSTRA PRODUZIONE

8 €

BRONTE

MOUSSE AL PISTACCHIO CON CRUMBLE AL CARAMELLO,
MACARON E GRANELLA DI PISTACCHI

8 €

PAVLOVA A MODO MIO

MERINGA CON CREMA CHANTILLY ALLO YOGURT,
SALSA DI MANGO E FRUTTI ROSSI

8 €

SELEZIONE DI FORMAGGI

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONATI

15 €

SORBETTO

SORBETTO FRESCO FATTO IN CASA SENZA LATTICINI

4 €



CAFFÈ CON PASTICCERIA SECCA^(LA-G-F)

2 €



BIANCO PASSITO, ROMAGNOLI, 2018
MALVASIA PASSITA, VALLA
SAUTERNES, PETIT GIRAUD, 2017
MOSCATO ROSA, FRANZ HAAS, 2020
SAUTERNES, CHATEAU RIEUSSEC, 2017

CAL €6 0,5L € 28
CAL €6 0,5L € 28
CAL €11 0,37L € 35
 0,5L € 38
 0,75L € 98