



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 PIACENTINI 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 €

CAFFÈ 100% ARABICA CRU DEL MESE "HAUSBRANDT" CON CIOCCOLATO ^(LA-F)

5 €



ALLERGENI

CONSULTA LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI DOPO I PIATTI ALLA CARTA*

ANTIPASTI

TRADIZIONE "LA FRATTA" €15

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

PUGNO DI TERRA €13

CREPINETTE D'AGNELLO CON SALSA DI PRUGNE DISIDRATATE E SPUMA DI PATATE (L.A.G.U)

PUGNO DI MARE €13

POLPETTE DI BACCALÀ FRITTE GUARNITE CON SALSE DELLO CHEF (L.A. U. G)

CONO VEGETALE €13

TORTILLAS CON FRITTATA ED AGRETTI FRESCHI
FINITA CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" (G.U.LA)

PLATEAU ROYALE €30

PIATTO COMPOSTO AL MOMENTO DALLO CHEF CON 3 ASSAGGI DI PESCE CRUDO DEL GIORNO
SERVITI CON CONTORNO FRESCO DI STAGIONE⁽¹⁾

PRIMI

(L.A.G.U.SED,F)

CIME PICCANTI €14

TORTELLONI RIPIENI DI COTECHINO CON SUGO DI CIME DI RAPA E BRICIOLE DI TARALLI AL PEPERONCINO

CALDO INVERNO €13

CREPELLA FATTA IN CASA RIPIENA DI CARCIOFI E MISO CON FONDUTA DI TOMA DI BRA DURO DOP,
FINITO CON RESTRIZIONE DI MALVASIA PASSITA PIACENTINA E GRANELLA DI NOCI

CASTAGNE FUMANTI €12

GNOCCHETTI CON FARINA DI CASTAGNE CON CREMA DI LATTE ALLA SALVIA E BACON AFFUMICATO

LA VECCHIA E IL NUOVO €12

PASTA DEL GIORNO RIPIENA DI PESCE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

SECONDI

COSTOLETTE D'AGNELLO €16

FILETTO DI MANZO PIASTRATO €18

PORTATA VEGETARIANA €9

PESCE DEL GIORNO €15

COSTATA DI RAZZA SCELTA DEL GIORNO CON OSSO € 5/ETTO

TUTTI I SECONDI VENGONO SERVITI CON CONTORNI DI VERDURE DI STAGIONE ⁽¹⁾

SELEZIONE DI FORMAGGI €18

SELEZIONE RIDOTTA DI FORMAGGI €10

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

•

SCRIGNO €8

GUSCIO DI MERINGA CON CHANTILLY ALLO ZABAIONE E FRAGOLE FRESXHE

ESOTICO €8

DOPPIA CREMA MONTATA AL MANGO E COCCO
CON GELATINA AL PASSION FRUIT E DAQUISE AL COCCO

BRONTE €8

MOUSSE AL PISTACCHIO RACCHIUSO IN GUSCIO DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON CRUMBLE AL CAMELLO E GRANELLA DI PISTACCHIO

TRIS IN VASETTO €6

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E BIANCO
CON BISCOTTO AL CACAO E CRISPIES DI CIOCCOLATO

SELEZIONE DI FORMAGGI

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONATI

18€ INTERO

10€ RIDOTTO

SORBETTO

SORBETTO FRESCO FATTO IN CASA SENZA LATTICINI

4 €

•

CAFFÈ CON PASTICCERIA SECCA^(LA-G-F)

2 €

CAFFÈ 100% ARABICA CRU DEL MESE "HAUSBRANDT" CON CIOCCOLATO^(LA-F)

5 €

BIANCO PASSITO, ROMAGNOLI, 2018
MALVASIA PASSITA, VALLA
EMOZIONI DI GHIACCIO, CROCI, 2011
MOSCATO ROSA, FRANZ HAAS, 2020
SAUTERNES, CHATEAU RIEUSSEC, 2017

CAL €6	0,5L € 28
CAL €6	0,5L € 28
	0,37L € 50
	0,5L € 38
	0,75L € 98