



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 MICROFILTRATA E COPERTO

3,5 €



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 (G-U-LA-SED)

PIATTO DI MARIOLA AZIENDA "SALINI", COPPA DI MAIALE BIGNAMI "RISERVA DEL FONDATORE".
PANCETTA "SALINI", PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "S. ILARIO" STAGIONATO 30 MESI,
ACCOMPAGNATO DA GORGONZOLA DOP, TORTA FRITTA AL MOMENTO E GIARDINIERA "L'ARCIMBOLDO"

CIAMBELLA DI TERRA €22

CIAMBELLA CROCCANTE DI PATATE E TARTUFO, CON SCALOPPA DI FOIE GRAS,
KETCHUP DI BARBABIETOLA E SCAGLIE DI TARTUFO NERO ESTIVO (LA,G,U)

CIAMBELLA D'ARIA €15

CIAMBELLA CROCCANTE DI PATATE E TARTUFO, CON UOVO MORBIDO CBT,
KETCHUP DI BARBABIETOLA E SCAGLIE DI TARTUFO NERO ESTIVO (LA,G,U)

PANE, TOMINO E FICHI €15

TOMINO DI CAPRA E LATTE VACCINO CON FICHI FRESCHI COTTI AL FORNO,
CROSTINI DI PANE ALLE OLIVE NERE E CARMELLO AL PORTO (G,LA)

DAL MARE ALL'ENTROTERRA €19

ACCIUGHE SOTT'OLIO PESCALE NEL GOLFO DI BISCAGLIA DEL MAR CANTABRICO
CON PIADINA DI NOSTRA PRODUZIONE SU RICETTA SEGRETA ROMAGNOLA
SERVITA CON POMODORO DEL NOSTRO ORTO E BURRATA INTERA "VALCOLATTE" (LA, U, G)

PLATEAU ROYALE €30

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

PRIMI

(LA,G,U,SED,F)

RICORRENZA €15

ANOLINI DI CARNE FATTI A MANO IN BRODO DI TERZA

CREPES €14

GRESPELLA AL CACAO RIPIENA DI ZUCCA CON FONDUTA DI GORGONZOLA

ESTATE €14

CAPPELLACCI DI PASTA RIPIENI DI FIORILATTE CON BATTUTA DI POMODORO CONFIT E BASILICO

LA NOVITÀ €18

LINGUINE AL LIMONE CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI CRUDI E BOTTARGA

SECONDI

COSTOLETTE D'AGNELLO €16

FILETTO DI MANZO PIASTRATO €18

PORTATA VEGETARIANA €9

PESCE DEL GIORNO €15

COSTATA € 5.5 / ETTO

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

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI €12

VINO AL CALICE

BOLLICINE

BLANQUETTE, MARTINOLLES	€ 7.00
PIGRO ROSÉ, ROMAGNOLI 2019	€ 8.00
CHAMPAGNE ALLIANCE, JARRY HERITAGE	€12.00

BIANCO FERMO

FALANGHINA, AIA DEI COLOMBI, 2022	€ 6.00
SAUVIGNON VETTE, S LEONARDO, 2022	€ 7.00

ROSSO

GUTTURNIO SUPERIORE	€ 6.00
TERRE, SAN LEONARDO, 2020	€ 7.00

PROMOZIONE

BOTTIGLIA CHAMPAGNE DEUTZ -20%

BIRRE

LAGER FORST 1857, 4.8°, 0,33	€ 4.00
MORNING GLORY APA RETORTO, 5.6°, 0,33	€ 6.00
TEEN SPIRIT GOLDEN RETORTO, 4.5°, 0,33	€ 6.00
PARKOUR IPA GREEN DOG, 5.3°, 0,33	€ 6.00
RAUS RAUCH GREEN DOG, 4.9°, 0,33	€ 6.00
LAGER BIRRA VIOLA, 5.6°, 0,35	€ 8.00
BLANCHE BIRRA VIOLA, 4.8°, 0,35	€ 8.00
PALE ALE BIRRA VIOLA, 5.7°, 0,75	€18.00
RED ALE BIRRA VIOLA, 6.6°, 0,75	€16.00

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

•

WHITE SUMMER €8

DOPPIA VARIAZIONE DI PANNA COTTA FRESCA CON
MENTA E CIOCCOLATO DA UN LATO E FRUTTI DI BOSCO DALL'ALTRO

GOLDEN GATE €8

CIALDA DI PASTA FROLLA CON MELA COTTA ALLA VANIGLIA
E CREMA CHANTILLY

GRECIA €8

MOUSSE ALLO YOGURT GRECO E LIME
CON CREMA AL MANGO E BRICIOLE DI BISCOTTO

GOLOSO €8

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON
CROCCANTINO FONDENTE E CRUMBLE AL CARAMELLO

SELEZIONE DI FORMAGGI €12

BREVE PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONATI

SORBETTO €4

SORBETTO FRESCO FATTO IN CASA SENZA LATTICINI
AGGIUNTA VODKA €1

•

CAFFÈ CON PASTICCERIA SECCA^(LA-G-F)
2 €

VINI DA FINE PASTO

SU RICHIESTA LA NOSTRA SELEZIONE DI ANNATE VECCHIE DE "LE RANE"

ALBAROLA VIN SANTO, BARATTIERI, 2008	0,37L € 67
BIANCO PASSITO, ROMAGNOLI, 2018	CAL 0,1L €6
MALVASIA PASSITA, VALLA	0,5L € 28
MALVASIA PASSITA LE RANE, LURETTA	0,5L € 32
ROMEO BIANCO VENETO PASSITO, CA' DEI CONTI	0,5L € 32
PICOLIT, IL GIGANTE, 2012	0,5L € 45
SAUTERNES, CHATEAU RIEUSSEC, 2017	0,75L € 98

LA NOSTRA SELEZIONE DI RIESLING IN BOTTIGLIA SI PRESTA ALL'ABBINAMENTO
CON I FORMAGGI, I DESSERT, LA PASTICCERIA SECCA ED IN GENERALE
ALLA CONVIVIALITÀ DEL MOMENTO FINALE DEL PASTO.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF QUALE POTREBBE ESSERE LA SCELTA MIGLIORE.