La Nostra Selezione di Salumi Affettati Listino prezzi all'etto(hg) Servito al Tavolo

Price list of cold cuts for 100 gr. Served at the Table

Lardo Nostrano al Sale Aromatico Pancetta Nostrana

Salame Nostrano Lardo Affumicato di Sauris DOP Pancetta Arrotolata di Parma DOP Coppa Nostrana

Salame di Felino IGP Pancetta affumicata Sauris DOP Coppa Piacentina DOP

Prosciutto Crudo Di Langhirano (Parma) Culatella con Cotenna IGP Fiocco di Parma IGP Speck di Sauris DOP

Selezione di salumi misti€ - all'hg

Mix of cold cuts
Мясная нарезка-ассорти

le Nostre Verdure Sott'Olio Listino prezzi all'etto(hg) Servito al Tavolo

Price lists in oil vegetables for 100gr. Served at the Table

Melanzane e Peperoni Sfilacciati IGP Pomodori secchi del Salento IGP prima scelta in Olio Extra Vergine

Carciofi arrostiti IGP Lampascioni del Salento DOP prima scelta in Olio Extra Vergine

Selezione di Sottolii misti€ – all'hg

Mix of in oil vegetables

Микс из овощей в масле

I Nostri Formaggi Listino prezzi all'etto(hg) Servito al Tavolo

Price list of cheeses for 100gr. Served at the Table

Very soft cheese

Stracciatella Pugliese IGP Robiola Valtenesi IGP Robiola Valtenesi due Latti

Medium hard cheese

Formagella Tremosine DOP Stanga di Dobbiaco valle Isarco Stracchino Latte crudo stagionato Taleggio Latte cotto DOP

Blue cheese

Gorgonzola dolce naturale DOP

Matured cheese

Bagoss DOP Latteria Garda DOP

Mostarde a richiesta / Mustards on request

Selezione di Formaggi €-x hg

Mix of chesees

Ассорти из сыров

Tris di Polentine in Sapore

con Funghi, Formaggi, Tartufo e Pancetta
Tris of Soft corn cream served with Mushrooms,

Malted Cheese, Bacon and Truffle souce

Pizzaccia Casereccia

con Funghi, Formaggi, Tartufo e Pancetta

Tris of Soft corn cream served with Mushrooms,

Malted Cheese, Bacon and Truffle souce

Piatti Vegetariani

Vegetarian Dishes

Вегетарианские блюда

Maccheroncini all'uovo trafilati con Verdure crema di Zucca, Rosmarino e Amaretto Macheroni with Vegetables and Pumpkins sauce

Pasticcio di Melanzana alla Parmigiana Eggplant cooked with tomato Meditterranean's flavour sause

Fagottino di Verza con Ricotta Fresca Verdure trifolate e Fonduta di Formaggio Roulade of Cabbage with Ricotta cheese, vegetables and fondue

Stanga di Dobbiaco (Formaggio) alla griglia con Radicchio Trevigiano grigliato Grilled cheese from Dobbiaco

Patate al rosmarino

Rosemary potatoes

Insalata Mista fresca Mix Salad

Verdure alla griglia Grilled vegetables

Piatti a Base di Carne

Beef Dishes

Trippa in Brodo o alla Parmigiana

Tripe with soup, or with Parmigiana tomato sauce

Riso alla Pilota

Rice of Mantovas' style with sausage

Agnoli Mantovani di Carne (Tortellini) al Burro o in Brodo

Lenten Ravioli or Soup original Mantovas' style

Bigoli al Torchio in Salmì di Anatra

Big Spaghetti (home made thin tagliatelle) with Ducky Ragout

Costolette d'Agnello al Ginepro con Panna e Timballo di Patata Schiacciata

Lamb Chops Juniper Souce and Potatoes Cream

Petto d'Anatra al miele di Castagno

Duck Breast

Manzo all'Olio con Polenta

Longtime braised Beef with corn cream

Scaloppine ai Funghi

Escalope of Pork served with Mushrooms,

Coniglio alla Frasca

Rabbit Home Made

Tagliata di Manzetta alla griglia con Rucola

Grilled Cut of Beef

Piatti a Base di Pesce

Fish Dishes

Tagliolini all'uovo con Coregone di Lago Tagliolini Pasta (home made thin tagliatelle) with Lavarello from Garda Lake

Bigoli al Torchio con Sardelle di Lago con Panna e Pangrattato Bigoli (Pasta big Spaghetti) with Sardines from Garda Lake

Carpaccio di Trota al Sale, Aromi e Vinagrette con Misticanza e Pepe rosa Carpaccio of Salmon Trout fish

Filetto di Lavarello di Lago in Salsa verde alla "Barcarola" e polenta Lavarello fish in green sauce served with Polenta

Sarde di Lago Farcite al Forno con code di Gambero Garda Lake filled Sardines fish and Prawns

Salmerino di Lago gratinato al forno con Finocchio Aneto e Pangrattato Gratin Char of Dill and Fenchel

I Dolci Fatti in Casa Ours dessert

Gelato alla Panna con Frutti di Bosco Ice Cream with mixed Berrys

Creme Brulé

Torta sbrisolona Sbrisolona cake with almonds

Salame di Cioccolato Sweet salami of cioccolade

Tiramisù

Torta della Casa Cake Home Made

Ananas Pineapple

La Gentile clientela è invitata a segnalare per tempo eventuali intolleranze o allergie alimentari .Grazie.

Please, tell us in advance if you have any allergies. Thank you.

Спасибо!

La Frasca effettua anche servizio di gastronomia d'asporto, chiedi il nostro Take–Away Menu

> The Restaurant also does Take-Away food service Ask about our Take-Away Menu