

LAFRASCA MENU'

ANTIPASTI

- Selezione di salumi** 15
Selected cold cuts platter
- Selezione di formaggi** 6
Selected cheese platter
- Hummus (a rotazione)** 7
Hummus (on rotation)
- Giardiniera fatta in casa** 4
Pickled mixed vegetables
- Gnocco fritto** 6
Traditional fried bread
- Aole (pesciolini fritti)*** 7
Deep fried tiny fishes

DOLCI

- Tiramisù** 6
- Tenerina al cioccolato** 6
- Cantucci con vino dolce** 6

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle al ragù** 15
Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese, mantecate al burro e grana
Tagliatelle with bolognese ragù. Finished with butter and parmesan.
- Bigoli con le sarde*** 16
Bigoli freschi all'uovo con sugo di sarde, pangrattato, capperi essiccati e scorza di limone. Mantecati con olio all'aglio.
Fresh egg pasta, with sardines, breadcrumbs, lemon peel and dried capers, finished with garlic infused oil
- Riso alla pilota** 14
- Riso con puntel** 17
Riso asciutto, burro, cipolla e salsiccia, tipico mantovano, anche con costine di maiale cotte a bassa temperatura
Dry, separate grain rice, traditional Mantuan-style, with butter, onion and pork sausage. Also served with slow cooked pork ribs.
- Trofie al pesto (a rotazione)** 14
Trofie (pasta) with pesto (on rotation)

SECONDI PIATTI

- Salmerino al gratin** 25
Salmerino delle Alpi gratinato al forno con verdure cotte di stagione
Alpine char au gratin, with a side of seasonal vegetables
- Tagliata con patate** 25
Diaframma di Garronese veneta con patate in tripla cottura
Local beef skirt-steak, with triple cooked potatoes on the side.
- Insalata di gallina** 16
Sfilacci di gallina bollita, insalata riccia, citronette, pinoli, uvetta, crostini e maionese al balsamico
Poached hen stripes, salad, citronette, pine nuts, raisins, croutons, balsamic vinegar mayo
- Baccalà** 20
Lo serviamo a rotazione: mantecato, fritto o alla vicentina, con contorno di polenta
Salted cod: it's prepared fried, creamed, or Vicenza-style (confit) (rotating selection)