



Gentili Clienti,

vi segnaliamo che la nostra cucina è espressa, fatta al momento. Tutti i piatti vengono preparati con cura e amore da parte del nostro staff di cucina; a volte l'attesa può essere fastidiosa ma a volte indica qualità nella materia prima ed attenzione nella lavorazione dei prodotti. Vi chiediamo un pizzico di pazienza... e vi auguriamo buon appetito...!!!

Our cuisine is express and all of our dishes are made at the moment, with care and love, by our kitchen staff. We understand that sometimes the waiting can be annoying, but this is the result of our quality and attention. We just ask you a little bit of patience and...we hope you enjoy your meal. Buon Appetito!

I prezzi indicati nel menù si intendono in euro

Coperto, pane e servizio

Cover charge, table service and bread

allergeni: glutine, frutta a guscio, sesamo, soia/allergens: gluten, nuts, sesame, soy

ANTIPASTI/STARTERS

CRUDI E FREDDI/COLD AND RAW STARTERS

il Crudo Barafonda degustazione di crudità: carpacci, tartare e cocchiolame come da nostra tradizione * **80**
(consigliato per 2 persone)

Barafonda's Raw fish tasting of fish crudites: carpaccio and tartar of different fish made as our tradition (recommended for 2 people)

allergeni: pesce, crostacei, molluschi, soia/allergens: fish, crustaceans, shellfish, soy

la Tartare di tonno agli agrumi *

Tuna tartare with citrus fruits

allergeni: pesce, soia/allergens: fish, soy

la Tagliatella di seppia al Sangiovese *

Cuttlefish tagliatella

allergeni: molluschi, sedano/allergens: shellfish, celery

Degustazione: tagliatella di seppia, insalata di polipo, porchetta di tonno, baccalà mantecato, salmone affumicato, sifone di squalerone con alici e bitter *

Cold hors d'oeuvre: cuttlefish ribbons, octopus salad, roasted tuna, creamed cod, Smoked salmon, softcheese foam with anchovies and bitter

allergeni: pesce, molluschi, latte, soia/allergens: fish, shellfish, milk, soy

la Trilogia: baccalà mantecato, tagliatella di seppia, porchetta di tonno *

Three-hors d'oeuvre tasting: creamed cod, cuttlefish ribbons, roasted tuna

allergeni: pesce, latte/allergens: fish, milk

CALDI/HOT STARTERS

le Cozze alla Barafonda

Barafonda Mussels

allergeni: molluschi, glutine, soia, sesamo/allergens: shellfish, gluten, soy, sesame

la Padella di molluschi e crostacei

(min. 2 persone - prezzo a persona)

Sea-food and crustaceans mixed pan

(minimum for 2 people - price per person)

allergeni: pesce, molluschi, crostacei/allergens: fish, shellfish, crustaceans

il Gambero alla greca

Greek style prawns

allergeni: crostacei, latte/allergens: crustaceans, milk

i Gratinati misti

Mixed crustaceans au gratin

allergeni: molluschi, crostacei, glutine, frutta a guscio, sesamo, soia

allergens: shellfish, crustaceans, gluten, nuts, sesame, soy

2 • PRIMI PIATTI/FIRST COURSES *

Pasta fresca di nostra produzione

Our homemade fresh pasta

le Chicche di patate alle capesante

e pomodorini confit

16

Potato gnocchi with scallops and confit cherry tomatoe

allergeni: crostacei, glutine, uova/allergens: crustaceans, gluten, eggs

gli Strozzapreti alle canocchie

12

Strozzapreti with mantis shrimp

allergeni: crostacei, glutine/allergens: crustaceans, gluten

il Tagliolino allo scoglio

16

Sea-food tagliolini

allergeni: pesce, molluschi, glutine, uova/allergens: fish, molluschi, gluten, eggs

i Paccheri all'astice (min. 2 persone - prezzo a persona)

16

Lobster paccheri (minimum for 2 people - price per person)

allergeni: crostacei, glutine/allergens: crustaceans, gluten

chiedere disponibilità per/ask of the availability of

il Risotto alla pescatora (min. 2 persone - prezzo a persona) **15**

Sea-food risotto (minimum for 2 people - price per person)

allergeni: pesce, crostacei, molluschi/allergens: fish, crustaceans, shellfish

22 • SECONDI PIATTI/SECOND COURSES

il Filetto di sgombro marinato ai frutti rossi **16**

Mackerel fillet marinated with red fruits

allergeni: pesce, soia/allergens: fish, soy

il Fritto misto di paranza *

16

Mixed paranza fried fish

allergeni: molluschi, crostacei, pesce, glutine, frutta a guscio

allergens: shellfish, crustaceans, fish, gluten, nuts

la Grigliata mista *

22

Mixed grilled fish

allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine/allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten

la Tagliata di tonno con scarola affumicata

18

e mandorle

Tuna steak with smoked escarole and almonds

allergeni: pesce, soia/allergens: fish, soy

il Pescato del giorno al forno **60/80 al Kg**

Fish of the day

allergeni: pesce/allergens: fish

15

22

CONTORNI/SIDE DISHES

- le Patate fritte *
French fries
allergeni: frutta a guscio/allergens: nuts 5
- le Verdure grigliate
Grilled vegetables 5
- la Misticanza con cipolla rossa di tropea
Mixed salad with red onion 5

DOLCI/DESSERT

- la Coppetta al mascarpone
Mascarpone cup
allergeni: latte, uova/allergens: milk, eggs 5
- il Semifreddo alla fragola
Strawberry semifreddo
allergeni: latte/allergens: milk 5
- il Sorbetto al limone o caffè
Lemon or Coffee sorbet
allergeni: latte/allergens: milk 3

MENU' DI CARNE/MEAT MENU'

ANTIPASTI/STARTERS

- i Salumi e Formaggi
Cured meats and cheese
allergeni: latte, glutine/allergens: milk, gluten 12

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES *

- Pasta al ragù o al pomodoro
Tomato or bolognese pasta
allergeni: glutine, uova, sedano, frutta a guscio/allergens: gluten, eggs, celery, nuts 10

SECONDI PIATTI/SECOND COURSES

- la Tagliata di pollo agli aromi
con verdure di stagione
Sliced chicken steak with seasonal vegetables
allergeni: soia/allergens: soy 14

LE NOSTRE PIADÉ (VARIAZIONI + 1 EURO)

OUR PIADA (VARIATIONS + 1 EURO)

- Piada tricolore crudo, stracchino e rucola 8
Piada Tricolore stracchino cheese, cured ham and rocket
allergeni: glutine, latte, sesamo, soia/allergens: gluten, milk, sesame, soy
- Piada con sardoncini, misticanza e cipolla rossa 8
Piada with sardines, salad and red onion
allergeni: glutine, pesce, sesamo, soia/allergens: gluten, fish, sesame, soy
- Piada della parigina: verdure alla griglia e seppiolina alla brace 10
Piada Parigina grilled vegetables, grilled cuttlefish
allergeni: glutine, molluschi, sesamo, soia/allergens: gluten, shellfish, sesame, soy

LE NOSTRE INSALATE/OUR SALADS

- Agata: verde, finocchi, arancia, pomodorini, olive taggiasche, carpaccio di tonno fresco 12
Agata salad (green salad, fennels, orange, cherry tomatoes, taggiasca olives, fresh tuna carpaccio)
- Del Verano: frutta mista di stagione, spinacino, pomodorini, ricotta, prosciutto crudo 10
Verano salad: frutta mista di stagione, spinacino, pomodorini, ricotta, prosciutto crudo
- Mare Nostro: insalata con seppie scottate 10
Mare Nostro: salad with grilled squid
allergeni: frutta a guscio, mollusco/allergens: nuts, shellfish



Scansiona il QR Code e consulta il menù completo sul tuo smartphone o tablet

You can take a look at our complete menu scanning the QR code with your smartphone or tablet

Tutte le pietanze preparate, pur non contenendo "glutine" all'interno della ricetta, potrebbero comunque contenere tracce di esso per contaminazione crociata e ambientale.
All the dishes prepared, although they do not contain gluten in the recipe, could still contain traces of it due to crossed and environmental contamination.

L'asterisco (*) fa riferimento ad ingredienti che potrebbero essere stati lavorati a fresco ed in seguito abbattuti (secondo normativa HACCP vigente) e congelati all'origine. Maggiori chiarimenti possono essere richiesti al personale di sala che informerà la gentile clientela in maniera dettagliata. A partire dal 9 maggio 2018 è entrata in vigore la normativa che regola tutte le ricette delle pietanze presenti nel ristorante, con le indicazioni dei relativi allergeni piatto per piatto e non in maniera generica, come lo era prima; oltre a ciò, obbliga e dispone di indicare con asterisco tutti gli alimenti che potrebbero essere sottolievati, potrebbero subire un processo di congelamento e/o abbattimento. Tutte le pietanze preparate, pur non contenendo "glutine" all'interno della ricetta, potrebbero comunque contenere tracce di esso per contaminazione crociata e ambientale. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita lista. Si prega comunque di comunicare TEMPESTIVAMENTE eventuali allergie o intolleranze di qualsiasi genere al nostro personale.

The asterisk marks aliments that could be frozen. For a better explanation, please refer to our waiter staff who will gladly give you all details. Starting from the 9th of May 2018 the law that regulates all the recipes of the dishes present in any restaurant came into force, with the indications of the relative allergens flat-by-dish and not in a generic way, as it was before; in addition, it obliges, and has to indicate with asterisk, all the foods that could and, we underline, could undergo a process of freezing or blast-chilling. In this regard, we communicate that some foods may be frozen. The blast-chilling operation takes place in this exercise according to production and service needs and refers to the product processed only, and not to the raw materials which are strictly fresh products. Further clarification can be requested from the dining room staff who will inform the customer in detail about the origin of the products and their conservation according to the law. All the dishes prepared, although they do not contain gluten in the recipe, could still contain traces of it due to crossed and environmental contamination. For any information about substances and allergens you can look it up in the specific list at the end of the menu. Anyhow, you are kindly ask to inform PROMPTLY our staff about any kind of allergies or intolerance to something.

I prodotti sono disponibili in base a stagionalità e reperibilità/Products are available upon seasonality and availability.

PIZZA ALLA PALA PIZZA ON THE PEEL

Disponibile tutti i giorni a pranzo e cena. Il sabato a cena solo su prenotazione.
Possibili 2 formati: "singola" e "grande" da compagnia per 2/3 persone
Available every day at lunch and dinner. On Saturday at dinner upon reservation only.
2 sizes available: "single" and "large" for 2/3 people

Per ogni variazione: pizza singola + 1 euro, con aggiunta di prosciutto crudo + 2 euro;
pala grande + 2 euro, con aggiunta di prosciutto crudo + 4 euro

For each variation: single pizza + 1 euro, with cured ham addition + 2 euro; large peel + 2 euro, with cured ham addition + 4 euro

CLASSICHE/CLASSIC

Fornarina
Fornarina

allergeni: glutine, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, may contain traces of sesame and soy

Margherita: pomodoro e mozzarella
Margherita: tomato and mozzarella cheese

allergeni: glutine, latte, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, may contain traces of sesame and soy

Marinara: pomodoro, aglio
e prezzemolo

Marinara: tomato, garlic and parsley

allergeni: glutine, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, may contain traces of sesame and soy

Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella,
tonno e cipolla

Tuna and onion: tomato, mozzarella cheese,
tuna and onion

allergeni: glutine, pesce, latte, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, fish, milk, may contain traces of sesame and soy

Salsiccia: pomodoro, mozzarella
e salsiccia

Sausage: tomato, mozzarella cheese
and sausage

allergeni: glutine, latte, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, may contain traces of sesame and soy

Salamino piccante e olive: pomodoro,
mozzarella, salamino piccante e olive

Pepperoni and olives: tomato, mozzarella
cheese, pepperoni and olives

allergeni: glutine, latte, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, may contain traces of sesame and soy

Veggie: pomodoro, mozzarella
e verdure

Veggie: tomato, mozzarella cheese
and vegetables

allergeni: glutine, latte, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, may contain traces of sesame and soy

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET

OUR GOURMET SUGGESTIONS

Barafonda: stracciatella e prosciutto
crudo di Parma affinato al sale grosso
di Cervia

Barafonda: stracciatella cheese and
Cervia salt honed Parma ham

allergeni: glutine, latte, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, may contain traces of sesame and soy

Calafonda: burrata artigianale e alici
del Mar Cantabrico

Calafonda: artisan burrata cheese and
Cantabrian Sea anchovies

allergeni: glutine, latte, pesce, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, fish, may contain traces of sesame and soy

W l'Italia: pomodoro, bufala e pesto
al basilico

W l'Italia: tomato, bufala cheese
and basil pesto

allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, nuts, may contain traces of sesame and soy

Baia: pomodoro, fior di latte,
acciughe, pesto di rucola, pomodori secchi
e olive

Baia: tomato, fior di latte mozzarella,
anchovies, rocket pesto, dried tomatoes
and olives

allergeni: glutine, latte, pesce, frutta a guscio, può contenere tracce di sesamo e soia
allergens: gluten, milk, fish, nuts, may contain traces of sesame and soy

singola/single 4,5
grande/large 13

singola/single 6
grande/large 18

singola/single 5,5
grande/large 18

singola/single 8
grande/large 20

singola/single 8
grande/large 22

singola/single 8
grande/large 22

singola/single 9
grande/large 25

singola/single 10
grande/large 25

singola/single 12
grande/large 26

singola/single 8
grande/large 22

singola/single 12
grande/large 26

CI TROVATE PER TUTTA L'ESTATE A "LA VINERIA DELLA FRATTA"
E DA SETTEMBRE ANCHE A "LA FRATTA OSTERIA CONTEMPORANEA"



Via Bruno Brizzi, 9 · Verucchio (RN) · Tel. 0541 671181 · info@lafrattaverucchio.com · www.lafrattaverucchio.com

 La Fratta Verucchio  @lafratta.verucchio