

TRATTORIA PIZZERIA

Moderna

FRANCAVILLA

Ogni borgo, angolo e viuzza italiana straborda di prodotti
e tradizioni gastronomiche uniche, prelibate ed inimitabili.
È filosofia di questo locale fondere ogni delizia regionale in un'unica essenza.
Non sarà inusuale che Puglia e Alto Adige si incontrino in una pietanza.
Lasciatevi trasportare da questo viaggio gastronomico
che unisce il Nord e il Sud del nostro meraviglioso stivale
per dare vita ad un piatto stupendo.

L'attesa

IL METRO ITALIANO consigliato per 4 persone 50,00€

selezione di salumi e formaggi nazionali,
frittini misti del paese, marmellate e miele

IL TAGLIERE NOSTRANO 14,00€

con salumi e formaggi nazionali, miele e marmellate

IL TAGLIERINO 12,00€

con salumi e gnocco fritto

GNOCCO CONTAMINATO 10,00€

gnocco fritto modenese con lardo, miele
e granella di nocciole

BATTUTA DI FASSONA 16,00€

con burratina, pane carasau e perle al balsamico

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA 15,00€

I secondi

Costata di manzo 22,00€
con verdure alla griglia

Cotoletta XXL 18,00€
con contaminazione meridionale e chips di patatine

Polpo in doppia cottura 16,00€
con olive liguri e patate

Fritto misto di pesce e verdure 18,00€

Poker gratinato 22,00€
Branzino, gamberone scampo e capesanta

I contorni

Insalata mista 4,00€

Patatine chips* 4,00€

Patate saltate 4,00€

Verdure grigliate 4,00€

* il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



Tutti i panini sono accompagnati da patatine fritte

Il Terrone 16,00€

Panino con braciola, burrata, capocollo e melanzana frita

Furore 18,00€

Panino rosa con polpo fritto, cips di carote, salsa Moderna,
pomodorino giallo e friarielli

Padano 13,00€

Panino con hamburger piemontese da 160g, gorgonzola, nocciole,
trevisana e lardo

Calabrisella..... 13,00€

Panino con hamburger di scottona da 160g, nduja, caciocavallo,
peperoni e melanzane

Il Romano 13,00€

Panino con hamburger di Scottona da 160g, cipolla saltata,
cialda di pecorino, salsa Moderna e guanciale

Menu degustazione

Menu di carne

Antipasto
Bis di primi
Secondo

25,00€

(bevande escluse)

Menu di pesce

Antipasto
Bis di primi
Secondo

35,00€

(bevande escluse)

(Le pietanze sono a discrezione dello chef)

I dolci

Tartufo bianco e nero	5,00€
Semifreddo al torroncino affogato al caffè.....	6,00€
Gnocco fritto modenese alla nutella.....	6,00€
Gnocco fritto modenese al pistacchio.....	7,00€
Babà al rum	6,00€
Dolce della casa.....	5,00€
Dolci speciali	7,00€

COPERTO 2,00 €

— *Le bevande* —

Acqua Sant'Antonio 60cl	2,00€
Bevande analcoliche	2,50€
Birra 4 luppoli bionda alla spina 30cl	5,00€
Birra 6 luppoli rossa alla spina 30cl	5,00€
Birra IPA 30cl.....	5,00€
Caffè.....	1,50€
Amari	4,00€

— *Vino* —

Vino rosso 1/4 litro	3,50€
Vino rosso 1/2 litro.....	6,00€
Vino rosso 1 litro	10,00€
Vino bianco 1/4 litro	3,50€
Vino bianco 1/2 litro	6,00€
Vino bianco 1 litro.....	10,00€

Vino in bottiglia

Muller Turgau	15,00€
Pinot Grigio.....	12,00€
Gewurztraminer.....	13,00€

Barbera	18,00€
Montepulciano	15,00€
Merlot	12,00€

Spumanti

Vignana extra dry - Prosecco DOC.....	18,00€
Vignana extra dry - Millesimato 2016.....	16,00€
Vignana - Brut.....	15,00€

ALLERGENI

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se siete allergici o intolleranti ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances inform us and we will indicate you the preparations without specific allergens.

As from Reg. UE 1169/2011 in this page, the complete list of allergens is reported.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arresti, salamini, farine e similari



ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

