

—DA—

FRANK

trattoria abruzzese

— S I N C E E V E R —



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Di seguito l'elenco degli ingredienti Allergenici
presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. Arachidi e Derivati

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

2. Frutta a guscio

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

3. Latte e derivati

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

4. Molluschi

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

5. Pesce

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

6. Sesamo

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

7. Soia

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

8. Crostacei

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi,
aragoste, granchi e simili

9. Glutine

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

10. Lupini

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

11. Senape

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

12. Sedano

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

13. Anidride solforosa e solfiti

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

14. Uova e derivati

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

N.B. ALCUNI INGREDIENTI POSSONO NON ESSERE MENZIONATI NELLA DESCRIZIONE.
VI PREGHIAMO DI SEGNALARE ALLERGIE O INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINE.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE ADDETTO

COPERTO 1.00 EURO

—DA—
FRANK
trattoria abruzzese
—SINCE EVER—





ANTIPASTI

TAGLIERE DA FRANK	[3.]	16.00 Euro
--------------------------	------	-------------------

selezione di salumi abruzzesi,
burratina e pecorino abruzzese
con caldi di stagione che variano
a seconda della disponibilità



PALLOTTE CAC E OV	[3. 12. 14.]	4 PZ. 5.00 Euro
--------------------------	--------------	------------------------

anche per celiaci

CARPACCIO DI MANZO	[2. 3.]	10.00 Euro
---------------------------	---------	-------------------

con rucola, grana, mandorle e
salsa di limone



PIZZE FRITTE SEMPLICI	[9.]	3 PZ. 3.00 Euro
------------------------------	------	------------------------

PIZZE FRITTE FARCITE	[9.]	3 PZ. 5.00 Euro
-----------------------------	------	------------------------

a fantasia dello Chef



BRUSCHETTA MISTA	[3. 12. 14.]	4 PZ. 4.00 Euro
-------------------------	--------------	------------------------

a fantasia dello Chef e su richiesta
anche la versione vegetariana

SCAMORZA APPASSITA CON PROSCIUTTO CRUDO	[3.]	7.00 Euro
--	------	------------------

✕ — ✕ — ✕

CHE T'A PINZ'?
PUR NU TENEM LA PINS'

✕ — ✕ — ✕





PINSE

DISPONIBILI SOLO A CENA



LA MARGHERITA

[3. 9.]

12.00 Euro

mozzarella e pomodoro



L'ABRUZZESE

[3. 9.]

12.00 Euro

funghi misti, crema di zafferano,
scamorza affumicata e rucola

LA CURVA VOLPI

[2. 3. 9.]

12.00 Euro

mortadella, granella di pistacchio
e crema di bufala

LA CHRISTIAN

[3. 9.]

12.00 Euro

patate al forno, salsiccia, provola
e zucchine





PRIMI



RAVIOLI

[3. 9. 12. 14.] 7 PZ. **10.00 Euro**

con ripieno di ricotta e spinaci
al sugo semplice o al ragù

CHITARRONA ALL'ABRUZZESE

[9. 12. 14.] **10.00 Euro**

con polpettine al sugo rosso

SAGNE E CECI ALLA TEATINA

[9.] **10.00 Euro**

guanciale, bastardone (peperone
dolce) e sagne fritte

RINTROCILI ALLA FRANK

[2. 3.] **10.00 Euro**

pesto di basilico, grana, pinoli,
aglio nero e ventricina abruzzese

PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE

[9. 12.] **10.00 Euro**

PASTA ALLA CARBONARA

[3. 9. 14.] **10.00 Euro**

RINTROCILI ALL'AMATRICIANA

[3. 9.] **10.00 Euro**

GNOCCHI, ZUCCHINE, ZAFFERANO E SALSICCIA

[3. 9. 12. 14.] **10.00 Euro**

GNOCCHI AL SUGO BIANCO D'AGNELLO

[3. 9. 12. 14.] **10.00 Euro**

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON SALSA TARTUFATA E GUANCIALE

[9. 13. 14.] 7 PZ. **10.00 Euro**



PASTA PER CELIACI gnocchi o chitarra

10.00 Euro





SECONDI

ARROSTICINI DI PECORA FATTI A MANO minimo 5 pz. CAD. **1.50 Euro**

ARROSTICINI DI FEGATO FATTI A MANO minimo 5 pz. CAD. **1.50 Euro**

PANE BRUSCHETTATO [9.] **1.00 Euro**

FILETTO DI MANZO  (300 g.) **22.00 Euro**
saporito con birra e tartufo

ALETTE DI POLLO ALLA BRACE 2 PZ. **12.00 Euro**
con patate al forno e insalata

COSTATA DI VITELLO (300 g.) **20.00 Euro**
con contorno di insalata

FILETTO ALLA BRACE  (300 g.) **22.00 Euro**
con zucchine grigliate

TAGLIATA DI BLACK ANGUS (300 g.) **22.00 Euro**
con rucola pomodorini e grana
oppure funghi e grana

TAGLIATA DI POLLO (250 g.) [3.] **10.00 Euro**
con rucola pomodorini e grana

AGNELLO ALLA BRACE 4 PZ. **16.00 Euro**

 ordinabile in base alla disponibilità



ROSSO INTERIO

COLLE AMANTI



SECONDI

ARROSTO MISTO **16.00 Euro**
pollo, salsiccia, pancetta, agnello

BISTECCHINE DI PECORA ALLA BRACE  (3 da 100 g.) **12.00 Euro**

HAMBURGER DI PECORA (250 g.) [2. 3.] **12.00 Euro**
al piatto con gorgonzola, radicchio e noci
e contorno di patate fritte*



BUFALA CAMPANA, RUCOLA (500 g.) [3.] **12.00 Euro**
E POMODORINI

SALSICCIA DI CARNE ALLA BRACE 3 PZ. **6.00 Euro**

SALSICCIA DI FEGATO ALLA BRACE 3 PZ. **6.00 Euro**

 ordinabile in base alla disponibilità

* surgelate





CONTORNI

	INSALATA	2.00 Euro

	INSALATA MISTA	2.50 Euro

	PATATE AL FORNO	3.50 Euro

	PATATE FRITTE *	3.50 Euro
	con buccia	

	VERDURE DI STAGIONE	4.00 Euro
	a seconda della disponibilità	

	VERDURE GRIGLIATE	3.50 Euro
	zucchine e melanzane	

* surgelate





DOLCI

CREMOSO

[2. 3.]

4.00 Euro

con crema di ricotta, panna,
mascarpone, cantucci, caramello
salato e granella di nocciole

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

[1. 2. 3. 9. 14.]

4.00 Euro

DOLCE DELLA STAGIONE

4.00 Euro

selezione dello chef, variabile
in base alla stagionalità

CHEESECAKE

[1. 2. 3. 9. 14.]

4.00 Euro

frutti di bosco, Nutella o pistacchio





BEVANDE

ACQUA LISCIA O FRIZZANTE		2.00 Euro
COCA-COLA	33 c1	2.50 Euro
	1 l	6.00 Euro
FANTA	33 c1	2.50 Euro
GASSOSA	44 c1	2.50 Euro
BIRRA BIONDA	0,2 l	2.50 Euro
alla spina	0,4 l	5.00 Euro
	1 l	13.00 Euro
	1,5 l	17.50 Euro
BIRRA WEISSE	30 c1	4.00 Euro
alla spina	50 c1	6.00 Euro
	1,5 l	18.00 Euro
BIRRA ROSSA	30 c1	4.00 Euro
alla spina	1,5 l	18.00 Euro



AMARO
FRANK
Ingredienti: alcool idrato, zucchero,
infuso di erbe, aromi naturali
Prodotto e imbottigliato nella distilleria di Trapani, Sic.
Dalla S.C. Snc di Trapani (TP) CH1000180
RICICLABILI
100CE 40% vol.



BEVANDE

VINI ALLA SPINA

CERASUOLO D'ABRUZZO

Cantina Orsogna

CALICE

3.00 Euro

QUARTINO

3.50 Euro

1/2 l

5.00 Euro

1 l

9.50 Euro

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cantina Fausto Falcone

CALICE

3.00 Euro

QUARTINO

3.50 Euro

1/2 l

5.00 Euro

1 l

9.50 Euro

SILVANELLO BIANCO

Vino frizzante

CALICE

3.00 Euro

QUARTINO

3.50 Euro

1/2 l

5.00 Euro

1 l

8.00 Euro

VINI IN BOTTIGLIA

CHIEDERE AL PERSONALE

CAFFÈ

1.00 Euro

AMARI

3.00 Euro

Seguici sui Social



Pubblica le tue storie
e ricorda di taggarci
con @trattoriadafrank

-DA-
FRANK
trattoria abruzzese
—SINCE EVER—