Fraccaro Café apre a Castelfranco Veneto

fraccaro-220x145-74008710

Accolti dall’inconfondibile profumo di vaniglia e caffè che aleggia invitante tra i tavoli e dal grande bancone colmo di soffici brioche appena sfornate, torte, frolle dorate e cremosi mignon: una gran parata di delizie al nuovo Fraccaro Café. L’innovativo spazio gourmet aprirà i battenti venerdì 31 ottobre in via Circonvallazione Ovest a Castelfranco Veneto (Tv). Caffetteria, gelateria, ristorante, pizzeria e punto vendita tutto in un unico locale, dove il cliente può riappropriarsi del proprio tempo e dei piccoli piaceri della vita. Al Fraccaro Café il buongiorno comincia dalla colazione, una ricca proposta di croissant appena sfornati allineati perfettamente in attesa di essere farciti al momento assecondando i gusti del cliente più esigente: una particolarità che in molti bar della zona si fa fatica a trovare! Un nuovo spazio dedicato al dolce in tutte le sue declinazioni da accompagnare ad un ottimo caffè, miscela 100% arabica, di una rinomata torrefazione veneta, tostato con maestria, dal gusto piacevole, armonioso ed elegante che sarà utilizzato per espressi e cremosi cappuccini e cioccolate in tazza, preparate solo con latte fresco di alta qualità. Tra i dolci vale la pena di provare il classico tiramisù nella versione “Fraccaro” con il pandoro, le brioches salate farcite con la soppressa vicentina Dop e una notevole varietà di formaggi veneti. Nella cantina a vista, degna di un grande ristorante, una vasta selezione di vini come prosecco e spumanti Doc e Docg da uve biologiche servite al calice. “Volevamo ricreare un ambiente familiare - puntualizza Luca Fraccaro - abbiamo ideato assieme agli architetti un concept store studiato per riunire diverse esigenze e rispondere con la varietà dell’offerta alle necessità di un vasto pubblico, dal business man alle famiglie. È il punto di partenza di un progetto che ha la velleità di aprire nel futuro altri spazi come questo” - e sottolinea - “Siamo convinti di offrire una formula originale, incentrata sulla pasticceria di qualità e con una forte identità italiana”. La sala ristorante con oltre 80 posti e un ampio dehor open air accolgono i buongustai che si fermano per una pausa golosa, con un menu tutto all’insegna dell’eccellenza e che utilizza prodotti preferibilmente del territorio. C’è solo l’imbarazzo della scelta, pasta fresca di giornata fatta a mano, riso di Grumolo delle Abbadesse del presidio Slow Food con verdure di stagione e invitanti zuppe di cereali. Poi ci sono le fresche insalatone e una proposta di gustose preparazioni culinarie vegetariane e vegane, il pane e la pizza con lievito madre e mozzarella di bufala trevigiana e la golosissima Bio Brioche Fraccaro da riempire con il gelato artigianale privo di additivi, coloranti e aromi artificiali, che

oltre ai comuni gusti propone anche una variante “crema Fraccaro” con panettone e canditi. E prima di uscire impossibile non fare scorta di dolci nel “Fraccaro Store”, e portarsi a casa le leccornie più ricercate come i croissant Bio e Vegani e le più tradizionali torte farcite, panettoni, focacce e crostate.
www.fraccarodolciaria.it