

Del Frate
dal 1922
RISTORANTE

Non puoi pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non hai mangiato bene

Virginia Wolf

Per iniziare

Sandwich di foie gras, fichi e cipolle rosse caramellate 1

€ 18,00

Pancetta di maialino croccante, albicocche, carote e sesamo 11

€ 15,00

Tataki di tonno scottato, peperoni, bagna cauda e pane alle acciughe 1-4-7

€ 16,00

Vitello tonnato con spuma di alici e polvere di tuorlo d'uovo 3-4

€ 15,00

Tartara di gamberi, fiori di zucca, zucchine e bufala 4-7

€ 16,00

Tartara di manzo tradizionale gr.180 1-10

€ 20,00

La bufala

Mozzarella di Bufala 250g €10,00 7

- con alici del Cantabrico € 18,00 4-7

- con prosciutto di Sauris € 16,00 7

- con pomodorini De Carlo € 14,00 7

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

I primi

Fusilloro al pesto di basilico, patate, fagiolini e burrata 1-7-8

€14,00

Risotto alle zucchine, fiori di zucca, baccalà mantecato ed agrumi 4-7

€ 16,00

Tortello d'anatra, foie gras e caprino 1-7

€ 18,00

Fregola sarda aglio olio e peperoncino, vongole e bergamotto 1-13

€ 15,00

Spaghettoni bottarga di muggine, pane alle acciughe e limone 1-4

€ 17,00

I secondi

Agnello in crosta di erbe, melanzane, cumino e caprino 1-7

€ 23,00

Rollè di pollo, peperoni, foie gras e cicoria

€ 22,00

Dentice, crema di cozze allo zafferano, crumble di olive e bietole rosse 4-14

€ 24,00

Calamaro scottato, rapa rossa, tartufo estivo, patate affumicate e salicornia 3-7

€ 23,00

Le insalate

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad 1-3

€ 12,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato 4

€ 14,00

Contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

I salumi

Mortadella Classica Bonfatti Presidio Slow Food (Ferrara)

€14 ,00

Fiocco di Culatello (Parma)

€ 16,00

Prosciutto Pata Negra Paleta (Spagna)

€ 20,00

Prosciutto San Daniele (Friuli)

€ 18,00

Prosciutto di Sauris affumicato (Friuli)

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi (Umbria)

€ 14,00

Selezione di Prosciutti

€ 20,00

Misto Salumi

€ 16,00

Le nostre selezioni di formaggi

Selezione formaggi molli Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi stagionati Italiani (4 tipologie)

€ 18,00

Selezione formaggi mista Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi mista Francesi (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi Italia VS Francia (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi erborinati Italiani e dal Mondo (4 tipologie)

€ 18,00

I dolci

Tiramisù espresso 1-3-7

€ 8,00

Pasticcio di mele e gelato alla crema 1-7-8

€ 8,00

Biscotti fatti in casa con zabaione 1-7

€8,00

Cheesecake cocco e passion fruit 1-7

€ 8,00

Selezione di gelati di nostra produzione 1-3-8

€ 8,00

La frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Acqua

€ 2,00

Cestino di Pane

€ 3,00

Birre in bottiglia

Baladin Isaac cl.33	€ 6,00
Baladin Isaac cl.33	€ 6,00
Baladin Nazionale cl. 33	€ 6,00
Baladin Super Bitter cl. 33	€ 6,00
Baladin wayan cl.33	€ 6,00
Menabrea cl. 33	€ 4,00
Menabrea Ambrata cl. 33	€ 4,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Col de Mez	Veneto	€ 4,80
Franciacorta Mosnel brut	Lombardia	€ 8,00
Champagne Blanc de Noirs Barbichon	Francia	€ 12,00
Champagne Clandestin cuvèe les Semblables	Francia	€ 15,00

Vini bianchi

Pinot Bianco DOC '18 Hartmann Donà	Alto Adige	€ 7,00
Verdicchio di Matelica DOC '18 La Monacesca	Marche	€ 6,00
Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC '18 Livio Felluga	Friuli	€ 7,00
Gewurztraminer DOC Merus '19 Tiefenbrunner	Alto Adige	€ 6,50
Bourgogne Cuvèe les Equinces '16 Berlancourt	Borgogna	€ 9,00

Vini al bicchiere

Vini rossi

Lacrima di Morro d'Alba DOC Rubico '19 Marotti Campi	Marche	€ 6,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG '15 Domini Veneti	Veneto	€ 10,00
Rosso di Montepulciano DOC Prugnolo '18 Boscarelli	Toscana	€ 7,00
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto '17 Montalbera	Piemonte	€ 6,00
Bourgogne Pinot Noir Les Barrigards '17 Domaine J.B. Boudier	Borgogna	€ 10,00

Vini da dessert

Barolo Chinato	Piemonte	€ 8,00
Calcaia Orvieto Superiore '16 Barberani	Umbria	€ 8,00
Passito di Pantelleria	Sicilia	€ 8,00
Sauternes	Francia	€ 8,00