

Del Frate
dal 1922
RISTORANTE

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

Virginia Wolf

Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni, chiedere al personale di sala

ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati

Per iniziare

Sandwich di foie gras, uva e cipolle rosse caramellate ¹

€ 18,00

Insalatina di porcini, pinoli, sedano e parmigiano ⁷⁻⁸⁻⁹

€ 16,00

Uovo cotto a bassa temperatura, kataifi, fonduta di parmigiano, finferli e tartufo nero ¹⁻³⁻⁷

€ 16,00

Battuta di gamberi, melanzane affumicate, burrata e ristretto di pomodoro alla soia ²⁻⁶⁻⁷

€ 16,00

Alici ripiene di provola, cicoria e gazpacho di pomodoro e arancia ⁴⁻⁷

€ 15,00

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 Manzo

Tartara di manzo tradizionale ³⁻¹⁰

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero ³⁻¹⁰

€ 20,00

Carpaccio di manzo, miele, rucola, noci e parmigiano ⁷⁻⁸

€ 20,00

Costata di manzo prussiana con patate al sale e salsa bernese g.600 ⁷

€ 35,00

Filetto di manzo danese con patate al sale e salsa bernese g.250 ⁷

€ 26,00

Il Tonno

Cubetti di tonno con insalatina di finocchi, cipolla rossa e olive ⁴

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana ⁴

€ 20,00

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

€ 20,00

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 € 23,00

I primi

Tagliatelle ai porcini, melograno e timo ¹

€ 16,00

Risotto alla zucca, taleggio e sfere al balsamico ⁷⁻¹²

€ 14,00

Tortello ripieno di ossobuco, fonduta di parmigiano, agrumi e cime di rapa ¹⁻⁷

€ 15,00

Pasta mischiata, gamberi rossi, funghi misti e caprino ¹⁻²⁻⁷

€ 15,00

Linguine pane, burro e alici ¹⁻⁴⁻⁷

€ 14,00

I secondi

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

€ 23,00

Petto di anatra, foie gras, cipolle rosse e frutti rossi ⁷

€ 24,00

Maiolino, patate schiacciate alle erbe, cicoria, finferli e melograno

€ 23,00

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

€ 24,00

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

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 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

Ricotta e visciole ⁷

€8,00

Crème Brulée al lampone ³⁻⁷

€ 8,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa ai frutti rossi ¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

La frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Pane

€ 3,00

Acqua

€ 2,00

