

Del Frate
dal 1922
RISTORANTE

Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Giugno 2021

Giugno 2021

L'evoluzione nella Tradizione – www.ristorante.enotecadelfrate.it

Del Frate
dal 1922
RISTORANTE

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

Panzanella di pomodori, totanetti, cipolle in agrodolce e nero di seppia 1-4

€ 16,00

Sandwich di foie gras, finferli, pesche e spinaci 1

€ 18,00

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

€ 15,00

Cannolo di ricciola, ananas, cetrioli e panna acida 1-4-7 (**)

€ 16,00

Polpo, gazpacho, insalatina di avocado e amaranto 4

€ 16,00

La Bufala

Mozzarella di bufala 250gr 7

€ 12,00

Mozzarella di bufala 250gr con alici del Cantabrico 3-7

€ 18,00

Mozzarella di bufala 250gr con il prosciutto San Daniele 7

€ 16,00

Mozzarella di bufala 250gr con i pomodorino De Carlo 7

€ 14,00

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(**) 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 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**)

Il Prosciutto

Prosciutto Pata Negra Paleta - Spagna

€ 20,00

Prosciutto San Daniele - Friuli

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi - Umbria

€ 14,00

Le Selezioni

La selezione di Prosciutti

€ 20,00

La selezione di Salumi

€ 16,00

La selezione di formaggi 7

€ 16,00

Le nostre Tartare

Tartara di manzo tradizionale (160g) ¹⁰

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero (160gr) ¹⁰

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana (160gr) ⁴ (**)

€ 20,00

I Primi

Tortello ripieno di porcini, gamberi rossi, finferli e caprino ¹⁻²⁻⁷ (**)

€ 18,00

Linguine aglio, olio e peperoncino, ricci di mare e pane alle erbe ¹⁻⁴ (**)

€ 19,00

Gnocchi allo zafferano, burro affumicato, midollo e chorizo ¹⁻⁷

€ 16,00

Fusilloro con la faraona, foie gras, peperoni di Senise e pane alle olive ¹⁻⁷

€ 17,00

Risotto alle zucchine romanesche, baccalà mantecato, fiori di zucca e agrumi ⁴⁻⁷

€ 16,00

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(**) 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 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**)

1 primi della tradizione

Tonnarelli Cacio e Pepe ¹⁻⁷

€ 12,00

Rigatoni alla Gricia ¹⁻⁷

€ 12,00

Rigatoni all'Amatriciana ¹⁻⁷

€ 12,00

Spaghettoni alla Carbonara ¹⁻³⁻⁷

€ 12,00

Spaghettoni pomodoro e basilico ¹⁻⁷

€ 12,00

1 secondi

Petto d'anatra, foie gras, cipolle rosse e frutti rossi

€ 23,00

Filetto di vitella, ciliegie, muosse di foie gras e spinaci alla brace ¹⁻³

€ 24,00

Calamaro, crema di cozze, finferli, patate affumicate e nero di seppia ¹⁻⁴⁻¹⁴

€ 23,00

Filetto di manzo, patate al sale e salsa bernese ³⁻⁷

€ 24,00

Costata di manzo Prussiana, patate al sale e salsa bernese ³⁻⁷

€ 32,00

Agnello alle erbe, cumino, caprino e melanzane ¹⁻⁷

€ 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

I contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

1 dolci

Tiramisù espresso ¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Biscotti fatti in casa con zabaione ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€8,00

Pasticcio di mele con gelato alla crema ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Tarte tatin alle pesche e gelato al caramello ¹⁻³⁻⁷

€8,00

Cheesecake cocco e passion fruit ¹⁻³⁻⁷

€8,00

La frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Cestino di Pane

€ 3,00

Acqua

€ 2,00

Vini al bicchiere

Bollicine

| | | |
|--|-----------|---------|
| Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Soligo | Veneto | € 6,00 |
| Franciacorta DOCG brut Mosnel | Lombardia | € 8,00 |
| Trento DOC brut rosè Letrari | Trento | € 9,00 |
| Champagne AOC brut Lallier R.016 | Francia | € 12,00 |

Vini bianchi

| | | |
|--|------------|---------|
| Sudtirol DOC Muller Thurgau '18 Abbazia di Novacella | Alto Adige | € 6,00 |
| Collio DOC Chardonnay Ronco Bernizza '19 Venica | Friuli | € 8,00 |
| Sudtirol DOC Sauvignon '20 Kellerei St.Pauls | Alto Adige | € 6,00 |
| Bianco IGT Lazio Capolemole '20 Marco Carpineti | Lazio | € 5,50 |
| Fiano di Avellino DOCG Bechar '19 Antonio Caggiano | Campania | € 6,50 |
| Bolgheri DOC Vermentino '19 Antinori | Toscana | € 6,50 |
| Bourgogne Blanc AOC Les Equinces '17 Berlancourt | Francia | € 10,00 |

Vini al bicchiere

Vini rossi e rosati

| | | |
|---|------------|--------|
| Toscana Rosso IGT Vermentino Nero '19 Terenzuola | Toscana | € 7,00 |
| Sudtirolo DOC Sattel '20 St. Michael-Eppan | Alto Adige | € 6,00 |
| Terre Siciliane IGT SP68 '19 Occhipinti | Sicilia | € 7,50 |
| Rosè di Primitivo del Salento IGT Tramari '20 San Marzano | Puglia | € 6,00 |

Vini da dessert

| | | |
|------------------------|----------|--------|
| Barolo Chinato | Piemonte | € 8,00 |
| Muffato della Sala | Umbria | € 8,00 |
| Passito di Pantelleria | Sicilia | € 8,00 |

Birre e Soft Drink

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Menabrea cl.33 | € 4,00 |
| Baladin cl.33 | € 6,00 |
| Coca Cola cl.33 | € 4,00 |
| Succo d'albicocca DiFrutta Bio cl.20 | € 4,00 |
| Succo d'ananas DiFrutta Bio cl.20 | € 4,00 |
| Succo di melograno DiFrutta Bio cl.20 | € 4,00 |
| Fever-Tree Tonica | € 4,00 |