

Del Frate
dal 1922
RISTORANTE

Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Luglio 2021

Luglio 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

Carpaccio di ricciola affumicata, ristretto di pomodoro., salicornia e olive taggiasche 4(**)

€ 17,00

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

€ 15,00

Battuta di gamberi rossi, bufala, estratto di zucchine romanesche e fiori di zucca 2-7 (*)

€ 18,00

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

Spaghettoni affumicati, pomodori grigliati, stracciatella di bufala e bottarga ¹⁻⁴⁻⁷

€ 18,00

Risotto cacio e pepe di Sichuan, carpaccio di petto d'anatra, fichi e bietole rosse

€ 17,00

(*) 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

Trancio di ricciola, carote, bietole rosse e ceci al limone 4

€ 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

Gelato fatto in casa ³⁻⁷⁻⁸

€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 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 rossi e rosati

Toscana Rosso IGT Vermentino Nero '19 Terenzuola	Toscana	€ 7,00
Sudtirol 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

Luglio 2021

Vini al bicchiere

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

Luglio 2021

Luglio 2021

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

Del Frate
dal 1922
RISTORANTE