



Il Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Edizione Marzo 2022



L'evoluzione nella tradizione

ristorante.enotecadelfrate.it

Info e prenotazioni 06 3236437

Email – ristorante@enotecadelfrate.it

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

Carciofo ripieno di baccalà mantecato, crema di patate e tartufo 4-7

€ 17,00

Pancia di maialino, chinotto, mais e rapa bianca

€ 15,00

Capesante scottate, pastinaca, patate affumicate, spuma di alici e pane croccante ^(**) 1-4

€ 16,00

Sandwich di foie gras, aspic di mele e spinaci 1

€ 18,00

Tartare di gamberi rossi, agretti, passion fruit e maionese alla bottarga ^(**) 2-3-4

€ 18,00

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 Sauris 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

Prosciutto di Sauris - Udine

€ 18,00

Le Selezioni

La selezione di Prosciutti

€ 20,00

La selezione di Salumi

€ 18,00

La selezione di formaggi 7

€ 16,00

Le nostre Tartare

Tartara di manzo tradizionale (200g) ¹⁰

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero (200gr) ¹⁰

€ 20,00

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

€ 20,00

I Primi

Tortello ripieno di ossobuco, agrumi, cime di rapa e parmigiano ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

€ 16,00

Linguina aglio olio e peperoncino, ricci di mare e pane croccante ¹⁻¹⁴ ^(**)

€ 18,00

Risotto Riserva San Massimo ai carciofi, foie gras e tartufo ⁷

€ 19,00

Pappardella ripiena di patate affumicate, ragù di coniglio, broccolo romano e limone ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

€ 16,00

Fusilloro cozze, provola, finocchietto e olive taggiasche ¹⁻⁷⁻¹⁴

€ 15,00

(*) 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 ¹⁻³⁻⁷

€ 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

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

€ 23,00

Filetto di vitella in crosta, bietole rosse e mousse di foie gras ¹⁻³⁻⁷

€ 22,00

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

€ 24,00

Baccalà Morro, la sua maionese, carote e cardoncelli ⁴⁻⁷

€ 24,00

Rana pescatrice alla mugnaia, vignarola e patata croccante ¹⁻⁴⁻⁷

€ 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

Cestino di Pane

€ 3,00

Acqua trattata

€ 2,50

1 Dessert

Tiramisù espresso ¹⁻³⁻⁷

Crema al mascarpone pastorizzata, savoiardi, caffè e cacao

Pere e zabaione ¹⁻³⁻⁷

Spuma di zabaione, pere speziate, polvere di caffè e biscotti

Zuppa inglese ¹⁻³⁻⁷

Biscuit all'Alchermes, cioccolato Guanaja 70%, crema pasticceria alla vaniglia e meringa all'italiana

Semifreddo alla vaniglia ¹⁻⁷

Semifreddo alla vaniglia, mela cotta caramellata, tuile e crema inglese

Variazione di nocciola ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Cre moso gianduia, cake alla nocciola, crumble, nocciole caramellate e gelato alla nocciola

Tagliata di Frutta

€8,00

certi dessert, se usi solo il cucchiaino e non gli occhi, non potrai

assaporarli del tutto (Fabrizio Caramagna)

1 vini da dessert consigliati

Passito di Pantelleria

Sicilia - Zibibbo 100% -DOC- Vol. 14,5%

Cannellino di Frascati

Lazio - Malvasia del Lazio - Malvasia Puntinata - Greco -IGT- Vol. 13,5%

Muffato della Sala

Umbria - Sauvignon Blanc 60%, Grechetto - Gewurztraminer - Riesling 40% -IGT- Vol. 12%

Barolo Chinato

Piemonte - Nebbiolo 100% Vol. 16,5%

Don PX Pedro Ximenez

Spagna - Pedro Ximenez 100% -DOC- Vol. 15%

€8,00

Caffè €2,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Soligo	Veneto	€ 6,00
Franciacorta DOCG brut Mosnel	Lombardia	€ 9,00
Trento DOC brut Perlé Ferrari	Trentino	€ 10,00
Champagne AOC brut Lallier R.016	Francia	€ 12,00

Vini bianchi

Alto Adige DOC Sylvaner '20 Abbazia di Novacella	Alto Adige	€ 6,50
Lugana DOC '20 Cà dei Frati	Lombardia	€ 6,00
Friuli Colli Orientali DOC Friulano '18 Gigante	Friuli	€ 7,00
Salina Bianco IGT '20 Hauner	Sicilia	€ 7,00
Alto Adige DOC Pinot Bianco '20 Cantina Terlano	Alto Adige	€ 6,00
Verdicchio di Matelica DOC '20 La Monacesca	Marche	€ 6,00

Vini al bicchiere

Vini rossi

Alto Adige DOC Schiava Sattel '20 San Michele Appiano	Alto Adige	€ 6,00
Barbera d'Alba DOC Peiragal '18 Marschesi di Barolo	Piemonte	€ 7,50
Lazio Rosso IGT Capolemole '19 Marco Carpineti	Lazio	€ 6,00
Chianti Classico Riserva DOCG Il Grigio '18 San Felice	Toscana	€ 7,00
Rosso di Montalcino DOC Pian delle Vigne '20 Antinori	Toscana	€ 7,50
Etna Rosso DOC Le Sabbie dell'Etna '19 Firriato	Sicilia	€ 7,00
Salento IGT Negroamaro Talò '20 Cantine San Marzano	Puglia	€ 6,00
Veneto Rosso IGT Carmenere Più '19 Inama	Veneto	€ 6,50

Birre

Menabrea cl.33	€ 4,00
Baladin Nazionale cl.33	€ 6,00
Baladin Ysaac cl.33	€ 6,00
Baladin Wayan cl.33	€ 6,00



Carta di Vini

una selezione di 350 prestigiose etichette

Carta dei Distillati

per chiudere la serata gusta un distillato dalla selezione di oltre 100 etichette

il nostro Staff è a disposizione per consigliare i migliori abbinamenti