



# Il Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Estate 2022



L'evoluzione nella tradizione

[ristorante.enotecadelfrate.it](http://ristorante.enotecadelfrate.it)

Info e prenotazioni 06 3236437

Email – [ristorante@enotecadelfrate.it](mailto: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 SO<sub>2</sub>.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati

## *Per Iniziare*

Tataki di ricciola, bernese, taccole, agrumi e fondo bruno di mare <sup>1-3-4-7-10</sup>

€ 18,00

Vitello tonnato, spuma di alici, polvere di tuorlo d'uovo e foglie di capperi <sup>3-4</sup>

€ 16,00

Tonno croccante, melanzane affumicate, ristretto di pomodoro <sup>(\*\*) 1-3-4</sup>

€ 17,00

Sandwich di foie gras, aspic di mele e spinaci <sup>1</sup>

€ 18,00

Polpo scottato, avocado, gazpacho e amaranto <sup>(\*\*) 4</sup>

€ 17,00

## *La Bufala*

Mozzarella di bufala 250gr <sup>7</sup>

€ 13,00

Mozzarella di bufala 250gr con alici del Cantabrico <sup>3-7</sup>

€ 18,00

Mozzarella di bufala 250gr con il prosciutto Sauris <sup>7</sup>

€ 17,00

Mozzarella di bufala 250gr con i pomodorini De Carlo <sup>7</sup>

€ 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 (\*\*)

# *Il Prosciutto*

Prosciutto Pata Negra Paleta - Spagna

€ 20,00

Prosciutto San Daniele - Friuli

€ 18,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi - Umbria

€ 16,00

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) <sup>10</sup>

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero (200gr) <sup>10</sup>

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana (160gr) <sup>4</sup> (\*\*)

€ 20,00

## *I Primi*

Tortello di porcini, finferli, battuta di manzo e spuma di parmigiano <sup>1-7</sup>

€ 18,00

Linguina pane, burro e alici <sup>1-4-7</sup>

€ 16,00

Risotto Riserva San Massimo alle melanzane, carpaccio di gamberi, basilico e pistacchi <sup>2-7-8</sup>

€ 19,00

Pici al caffè, carciofi e animelle di vitella <sup>1-7</sup>

€ 17,00

Pasta mischiata come una zuppa di pesce <sup>1-2-4-14</sup>

€ 18,00

(\*) 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 <sup>1-3-7</sup>

€ 12,00

Rigatoni alla Gricia <sup>1-7</sup>

€ 12,00

Rigatoni all'Amatriciana <sup>1-7</sup>

€ 12,00

Spaghettoni alla Carbonara <sup>1-3-7</sup>

€ 12,00

Spaghettoni pomodoro e basilico <sup>1-7</sup>

€ 12,00

## *1 secondi*

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

€ 23,00

Agnello alle erbe, melanzane, caprino e cumino <sup>1-7</sup>

€ 23,00

Filetto di vitella in crosta, bietole rosse e mousse di foie gras <sup>1-3-7</sup>

€ 22,00

Tagliata di Black Angus, porcini, bernese e senape <sup>3-7-10</sup>

€ 24,00

Ricciola, zucchini, fiori, spuma di alici e pane croccante <sup>1-4</sup>

€ 24,00

Calamari, finferli, crema di cozze, nero di seppia e patate affumicate <sup>1-4-14</sup>

€ 23,00

## *Le insalate*

Finocchi arance e olive

€ 12,00

Caesar Salad <sup>1-3-7</sup>

€ 14,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato <sup>4</sup>

€ 16,00

## *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 <sup>1-3-7</sup>

Crema al mascarpone pastorizzata, savoiardi, caffè e cacao

Pere e zabaione <sup>1-3-7</sup>

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

Zuppa inglese <sup>1-3-7</sup>

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

Semifreddo alla vaniglia <sup>1-7</sup>

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

Variazione di nocciola <sup>1-3-7-8</sup>

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)*



# *I 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 Cuvée Blanc de Blancs brut Monogram	Lombardia	€ 10,00
Trento DOC brut Millesimato 2018 Altemasi	Trentino	€ 8,00
Champagne AOC brut Lallier R.016	Francia	€ 12,00

## **Vini bianchi**

Vigneti delle Dolomiti IGT Moscato Giallo Pfefferer '21 Colterenzio	Alto Adige	€ 6,00
Alto Adige DOC Sauvignon St. Pauls '21 Kellerei	Alto Adige	€ 6,50
Oltrepò Pavese IGT Riesling '21 Monsupello	Lombardia	€ 6,00
Colli di Luni DOC Vermentino Fosso di Corsano '19 Terenzuola	Liguria	€ 7,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Umani Ronchi '21 Villa Bianchi	Marche	€ 5,50
Roma DOC Bianco Ad Decimum '20 Emanuele Ranchella	Lazio	€ 5,50
Alsace AOC Complantation '18 Marcel Deiss	Alsazia	€ 9,00
Bourgogne AOC Chardonnay Cuvée St-Vincent '18 Vincent Girardin	Borgogna	€ 9,00

# *Vini al bicchiere*

## **Vini rossi e rosati**

Alto Adige DOC Schiava Sattel '20 San Michele Appiano	Alto Adige	€ 6,00
Calabria IGT Magliocco Fervore '16 Terre di Balbia	Calabria	€ 7,00
Montecucco Sangiovese DOCG Vigna Allegra '18 La Banditaccia	Toscana	€ 7,00
Etna Rosso DOC Le Sabbie dell'Etna '19 Firriato	Sicilia	€ 7,00
Rosè di Primitivo Salento IGT Tramari '21 Cantine San Marzano	Puglia	€ 6,00

## *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