



Il Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Settembre 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

Tataki di ricciola, bernese, taccole, agrumi e fondo bruno di mare ^(**)1-3-4-7-10

€ 18,00

Animelle, crocchette di patate affumicate, salsa olandese e caffè ¹⁻³⁻⁷

€ 16,00

Carpaccio di petto d'anatra, mousse di foie gras, gel al porto, fichi e pan brioche ¹⁻⁷

€ 17,00

Sandwich di foie gras, aspic di mele e spinaci ¹

€ 18,00

Polpo scottato, carote, paprika dolce, amaranto e ceci ^(**)4

€ 17,00

Cannolo di battuta di manzo, tartufo nero, zabaione al parmigiano e porcini ¹⁻³⁻⁷

€ 18,00

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

^(*) 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

La Bufala

Mozzarella di bufala 250gr 7

€ 13,00

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

€ 18,00

Mozzarella di bufala 250gr con il prosciutto Sauris 7

€ 17,00

Mozzarella di bufala 250gr con i pomodorino De Carlo 7

€ 15,00

I Primi

Tortello di ossobuco, gel di agrumi, cime di rapa e fonduta di parmigiano 1-3-7

€ 17,00

Linguina ai ricci di mare e pane croccante 1-4 (**)

€ 19,00

Risotto Riserva San Massimo alla "pescatora" 2-4-14

€ 19,00

Gnocchi alla puttanesca, peperoni e baccalà 1-4-7 (**)

€ 18,00

Tagliolini porcini e ovuli 1-3-7

€ 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 (**)

Settembre 2022

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



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

Maialino da latte, crépinette, mele e indivia ¹⁻⁷

€ 23,00

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

€ 22,00

Tagliata di Black Angus, porcini, bernese e senape ³⁻⁷⁻¹⁰

€ 24,00

Ricciola, zucchine, fiori, spuma di alici e pane croccante ¹⁻⁴

€ 24,00

Baccalà, la sua maionese e variazione di carote ^{4-7(**)}

€ 24,00

Le insalate

Finocchi arance e olive

€ 12,00

Caesar Salad ¹⁻³⁻⁷

€ 14,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato ⁴

€ 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 ¹⁻³⁻⁷

Crema al mascarpone pastorizzata, savoiardi, caffè e cacao

Zuppa inglese ¹⁻³⁻⁷

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

Semifreddo alla vaniglia ¹⁻⁷

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

Magnum mango e cioccolato ¹⁻⁷⁻⁸

Semifreddo al mango, cioccolato, caramello salato e granella di nocciole

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

I vini da dessert consigliati

Passito di Pantelleria

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

Moscato Veneto Dindarello

Veneto - Moscato 100% -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 rosè Letrari	Trentino	€ 10,00
Champagne AOC brut Lallier R.016	Francia	€ 12,00

Vini bianchi

Vigneti delle Dolomiti IGT Moscato Giallo Pfefferer '21 Colterenzio	Alto Adige	€ 6,00
Lazio IGT Trebbiano Verde Viridis '21 Emanuele Ranchella	Lazio	€ 5,50
Oltrepò Pavese IGT Riesling '21 Monsupello	Lombardia	€ 6,00
Colli di Luni DOC Vermentino Vigne Basse '21 Terenzuola	Liguria	€ 6,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Villa Bianchi '21 Umani Ronchi	Marche	€ 5,50
Veneto IGT Sauvignon Vulcaia '21 Inama	Veneto	€ 6,00

Vini al bicchiere

Vini rossi

Salento IGT Negroamaro Talò '20 San Marzano	Puglia	€ 6,00
Lazio IGT Capolemole Rosso '19 Marco Carpineti	Lazio	€ 6,00
Montecucco Sangiovese DOCG Vigna Allegra '18 La Banditaccia	Toscana	€ 7,00
Etna Rosso DOC Le Sabbie dell'Etna '19 Firriato	Sicilia	€ 7,00
Alto Adige DOC Pinot Nero St. Pauls '21 Kellerei	Alto Adige	€ 6,00
Barbera d'Alba DOC Peiragal '19 Marchesi di Barolo	Piemonte	€ 7,50

Birre

Menabrea cl.33	€ 5,00
Baladin Nazionale cl.33	€ 6,50
Baladin Ysaac cl.33	€ 6,50
Baladin Wayan cl.33	€ 6,50



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 cibo-vino