



Menu

PRANZO 12:30-15:00

CENA 19:30-23:00



English Menu



RISTORANTE.ENOTECADELFRATE.IT
INFO E PRENOTAZIONI - 06 3236437

DEL FRATE EVENTI

EVENTI PRIVATI E AZIENDALI, BUSINESS LUNCH,
CHEF A DOMICILIO, FESTE, RINFRESCHI, DEGUSTAZIONI GUIDATE, CORSI ENOGASTRONOMICI

VIA DEGLI SCIPIONI 118 ROMA - CONTATTO: +39 338 1141566

Giugno 2024

NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

ALLEGATO II

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOE' 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, PURCHE' IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITA' VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
- B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO E PRODOTTI DERIVATI, PURCHE' IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITA' 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, PURCHE' IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITA' 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, CIOE' MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOIENSIS (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 -

VITELLO TONNATO, SPUMA DI ALICI,
POLVERE DI TUORLO D'UOVO E FOGLIE DI CAPPERO (3-4)

€ 16

SANDWICH DI FOIE GRAS,
ASPIC DI MELE E SPINACI (1)

€ 18

PICCIONE, VARIAZIONE DI FICHI,
PATÈ DI FEGATINI E PAN BRIOCHE (1-7)

€ 21

TATAKI DI RICCIOLA, TACCOLE, AGRUMI,
SALSA BERNESE E FONDO BRUNO DI MARE (3-4)

€ 18

TONNO CROCCANTE, MELANZANE AFFUMICATE
E RISTRETTO DI POMODORO (1-7)

€ 18

POLPO SCOTTATO, AVOCADO,
GAZPACHO E AMARANTO (7)

€ 17

LINGUA DI VITELLA, SALSA VERDE
E ORTAGGI IN GIARDINIERA

€ 16

(*) 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 (**)

- LE TARTARE -

TARTARA DI MANZO TRADIZIONALE - 200GR (10)

€ 20

TARTARA DI MANZO ALLO ZENZERO - 200GR (10)

€ 20

TARTARA DI TONNO ALLA CATALANA (4)- **

€ 20

- LA BUFALA -

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR (7)

€ 16

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR
CON ALICI DEL CANTABRICO (3-7)

€ 20

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR
CON PROSCIUTTO SAURIS (7)

€ 20

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR
CON POMODORINI DE CARLO (7)

€ 18

(*) 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

PROSCIUTTO SAN DANIELE - FRIULI

€ 19

PROSCIUTTO DI NORCIA 18 MESI - UMBRIA

€ 18

PROSCIUTTO DI SAURIS - UDINE

€ 19

FIOCCO DI CULATELLO - MODENA

€ 19

- LE SELEZIONI -

LA SELEZIONE DI PROSCIUTTI

€ 22

LA SELEZIONE DI SALUMI

€ 20

LA SELEZIONE DI FORMAGGI (7)

€ 16

- I PRIMI -

TORTELLO RIPIENO DI POLLO RUSPANTE,
PEPERONI, FOIE GRAS E CAPPERI (1)

€ 19

LINGUINE AI RICCI DI MARE
E PANE AL NERO DI SEPPIA (1-4)

€ 19

RISOTTO MELANZANE AFFUMICATE,
CARPACCIO DI SCAMPI, BASILICO E PISTACCHI (2-8)

€ 18

RAVIOLI AI FUNGHI,
GAMBERI ROSSI E CAPRINO (2-7)

€ 18

FREGOLA SARDA, SCORFANO, FRIGGITELLI E YOGURT (4-7-1)

€ 17

- I PRIMI DELLA TRADIZIONE -

TONNARELLI CACIO E PEPE (1-3-7)

€ 13

RIGATONI ALLA GRICIA (1-7)

€ 14

RIGATONI ALL'AMATRICIANA (1-7)

€ 14

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA (1-3-7)

€ 14

SPAGHETTONI POMODORO E BASILICO (1-7)

€ 13

- I SECONDI -

PETTO D'ANATRA, FOIE GRAS, CIPOLLE ROSSE E FRUTTI ROSSI

€ 25

FILETTO DI MANZO, PATATE AL SALE
E SALSA BERNESE (3)

€ 24

FILETTO DI VITELLA, BIETOLE ROSSE E FOIE GRAS (1-7)

€ 24

AGNELLO, PANATO ALLE ERBE, MELANZANE AFFUMICATE,
CAPRINO E CUMINO (1-7)

€ 23

OMBRINA, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, SPUMA DI ALICI
E PANE CROCCANTE (1-4)

€ 23

ZUPPA DI PESCE COTTA E CRUDA,
FINFERLI E SALICORNIA (1-2-4)

€ 28

- I CONTORNI -

PATATE AL FORNO

€ 6

CICORIA RIPASSATA

€ 6

INSALATA MISTA

€ 6

(*) 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 (**)

- LE INSALATE -

FINOCCHI, ARANCE ED OLIVE

€ 12

CAESAR SALAD (1-3-7)

€ 14

INSALATA CON CARCIOFI ARROSTITI,
POMODORINI APPESI E TONNO GRIGLIATO (4)

€ 16

CESTINO DI PANE

€ 3

ACQUA TRATTATA

€ 2,50

CAFFÈ (ESPRESSO-DECAFFEINATO)

€ 2,50

- DESSERT -

TIRAMISÙ ESPRESSO (1-3-7)

CREMA AL MASCARPONE PASTORIZZATA, SAVOIOARDI, CAFFÈ E CACAO

TARTELLETTA CREMA AL LIMONE E FRAGOLE (1-7-8)

FRANGIPANE, LEMON CURD E GEL DI FRAGOLA

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA (1-7)

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA, MELA COTTA CAMELLATA, TUILE E CREMA INGLESE

MAGNUM AL CIOCCOLATO, MANGO E CAMELLO (1-7-8)

SEMIFREDDO AL MANGO, CIOCCOLATO, CAMELLO SALATO E GRANELLA DI NOCCIOLE

VARIAZIONE DI NOCCIOLA (1-3-7-8)

CREMOSO AL GIANDUIA, CAKE ALLA NOCCIOLA, CRUMBLE, NOCCIOLE CAMELLATE E GELATO DI NOCCIOLA

GELATO ARTIGIANALE

TAGLIATA DI FRUTTA

€ 9

- VINI DA DESSERT -

PASSITO DI PANTELLERIA

SICILIA - ZIBIBBO 100% -DOC- VOL 14.5

MOSCATO VENETO DINDARELLO - MACULAN

VENETO - MOSCATO 100% -IGT- VOL. 13,5%

MUFFATO DELLA SALA - ANTINORI

UMBRIA - SAUVIGNON BLANC 60%, GRECHETTO, GEWURZTRAMINER, RIESLIENG 40% -IGT- VOL. 12%

BAROLO CHINATO - COCCHI

PIEMONTE - NEBBIOLO 100% - VOL. 16,5%

DON PX PEDRO XIMENENZ

CREMO SPAGNA - PEDRO XIMENEZ 100% -DOC- VOL. 15%

€ 8

- CALICI -

- BOLLICINE -

SOLIGO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY	VENETO	€ 6.5
MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS	LOMBARDIA	€ 10
OLTREPÒ PAVESE MARIA CRISTINA BRUT ROSÈ DEFILIPPI	LOMBARDIA	€ 9
LALLIER R.019 CHAMPAGNE BRUT	FRANCIA	€ 12

- VINI BIANCHI -

PINOT GRIGIO GRIS '20 LIS NERIS	FRIULI	€ 10
RIESLING RI.19 '19 MONSUPELLO	LOMBARDIA	€ 7
EDDA '22 SAN MARZANO	PUGLIA	€ 8
FRIULANO '22 SOSOL	FRIULI	€ 7
FOLLIA '17 PIANA DEI CASTELLI	LAZIO	€ 7,50
FIANO DI AVELLINO BECHAR '22 CANTINE A. CAGGIANO	CAMPANIA	€ 7
BOURGOGNE BLANC RETOUR DES FLANDRES '22 REGNARD	FRANCIA	€ 12

- VINI ROSATI -

LAGREIN ROSÈ '22 HOFSTATTER	ALTO ADIGE	€ 7
COTES DE PROVENCE '22 MINUTY	FRANCIA	€ 9

- CALICI -

- VINI ROSSI -

BRUNELLO DI MONTALCINO RIS.'13 VAL DI SUGA	TOSCANA	€ 12
NEBBIOLO D'ALBA '21 PRUNOTTO	PIEMONTE	€ 7,5
APPIA ANTICA 400 '21 TENUTA PRINCIPE ALBERICO	BIO LAZIO	€ 6,5
ROSSO CONERO '21 LE TERRAZZE	MARCHE	€ 7
ETNA ROSSO 2021 - PLANETA	SICILIA	€ 8
L'O DE LA VIE '16 DOMAINE ANNE GROS ET PAUL TOLLOT	FRANCIA	€ 8
BOURGOGNE COTE D'OR GRAVEL '21 MARECHAL	FRANCIA	€ 12

- BIRRE -

MENABREA CL. 33	ITALIA	€ 5
BALADIN NAZIONALE CL. 33	ITALIA	€ 6,50
BALADIN YSAAC CL. 33	ITALIA	€ 6.50
BALADIN WAYAN CL.33	ITALIA	€ 6,50

- SOFT DRINK -

COCA COLA VETRO CL.33	€ 4.50
COCA COLA ZERO VETRO CL.33	€ 4,50
CHINOTTO NERI VETRO CL.20	€ 4,50
SCHWEPPE VETRO CL.20	€ 4
SCHWEPPE PREMIUM VETRO CL.20	€ 4,50
SCHWEPPE LEMON VETRO CL.20	€ 4
FEVER TREE INDIAN VETRO CL.20	€ 4,50



CARTA DEI VINI

UNA SELEZIONE DI OLTRE
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 GIUSTI ABBINAMENTI CIBO-VINO