

Del Frate
dal 1922

Menu Cena

20:00 – 23:45

Per Iniziare

Carciofo alla romana ripieno di baccalà mantecato e bottarga⁴⁻⁷

€ 14,00

Polpette coda alla vaccinara su fonduta di pecorino e sedano¹⁻³⁻⁷⁻⁹

€ 13,00

Polpo croccante, carote, ceci e paprika dolce⁴⁻⁶

€ 16,00

Battuta di gamberi di Mazara, burrata, melanzane affumicante e amaranto¹⁻⁴⁻⁷

€ 17,00

Sandwich di foie gras, caramello salato e pere¹⁻⁷

€ 18,00

La Bufala

Mozzarella di Bufala 250g⁷

€ 10,00

- con alici del Cantabrico € 18,00⁴⁻⁷

- con prosciutto di Sauris € 16,00⁷

- con pomodorini De Carlo € 14,00⁷

Le Insalate

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad¹⁻³

€ 12,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato⁴

€ 14,00

Insalata greca⁷

€ 12,00

Insalata di rucola, caprino, mele e noci⁷⁻⁸

€ 12,00

I Primi

Linguina pane, burro e alici¹⁻⁴⁻⁷

€ 13,00

Tortelli ripieni di genovese con parmigiano croccante¹⁻⁷⁻⁹

€ 14,00

Risotto alla carbonara con polvere di coppiette e tartufo nero³⁻⁷

€ 17,00

Gnocchi di castagne, carpaccio d'anatra, crumle al parmigiano e mirtilli¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 16,00

Zuppa di lenticchie con tagliatelle di seppia⁴

€ 14,00

Cacio e pepe¹⁻⁷

€ 12,00

I Crudi

Tartara di manzo tradizionale¹⁰

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero¹⁰

€ 20,00

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano, miele e noci⁷⁻⁸

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana⁴

€ 20,00

Cubetti di tonno, insalata di finocchi, olive e cipolla rossa di Tropea⁴

€ 20,00

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

I Secondi

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

€ 22,00

Pancetta di maialino, birra, salsa di mais, indivia belga e pop corn ¹⁻⁷

€ 20,00

Pollo ripieno di peperoni, mousse di foie gras e bietole saltate ¹

€ 20,00

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

€ 22,00

Guancia di manzo brasata al Porto, millefoglie di patate, nocciole e cime di rapa ⁷⁻⁸⁻¹⁰

€ 20,00

Ombrina scottata, carciofi alla romana, patate affumicate e pane alle acciughe ¹⁻⁴

€ 22,00

I Contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

I Salumi

Prosciutto Pata Negra Paleta (Spagna)

€ 20,00

Prosciutto di Mangalica (Ungheria)

€ 20,00

Prosciutto di Sauris affumicato (Friuli)

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi (Umbria)

€ 14,00

Selezione di Prosciutti

€ 20,00

Misto Salumi

€ 16,00

I Formaggi Esteri

FRANCIA

Morbier (mucca)

Petit Fiancé (capra)

Reblochon fermier DOP (mucca)

Comté 18 mesi MonS (mucca)

INGHILTERRA

Shropshire al Porto e uva di Corinto (mucca)

I Formaggi Italiani

PIEMONTE

Blu del Monviso (mucca)

Bettelmat (mucca)

Raschera (mucca)

LOMBARDIA

Bitto d'alpeggio (mucca)

VENETO

Ubriaco di birra (mucca)

SICILIA

Talè di capra Girgentana (capra)

PUGLIA

Bio Caciocavallo (mucca)

SARDEGNA

Gran Nuraghe (pecora)

€ 3,50 per pezzo

SELEZIONE OCCELLI

Verzin (capra)

Ocelli al Barolo (mucca)

Ocelli in foglie di castagno (mucca)

€ 4,50 per pezzo

I Dolci

Tiramisù espresso¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Zuppa inglese¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Sfera di cioccolato ripiena di Mont Blanc¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Panettone con zabaione¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

La Frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Acqua

€ 2,00

Cestino di Pane

€ 3,00

Birre in Bottiglia

Baladin Isaac cl.75

€ 14,00

Baladin MeM cl. 75

€ 19,00

Baladin Metodo Classico cl. 75

€ 35,00

Baladin Nazionale cl. 75

€ 14,00

Baladin Noel cl. 75

€ 14,00

Baladin Nora cl. 75

€ 14,00

Baladin Open Rock 'n Roll cl. 75

€ 14,00

Baladin Super cl. 75

€ 14,00

Baladin Wayan cl. 75

€ 14,00

Baladin Zucca cl. 75

€ 14,00

Menabrea cl. 33

€ 4,00

Vini al Bicchiere

BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene Canevel - Veneto

€ 4,80

Franciacorta Berlucchi 61 brut - Lombardia

€ 8,00

Franciacorta Mosnel rosè - Lombardia

€ 9,00

Champagne Philipponnat brut - Francia

€ 12,00

VINI BIANCHI

Verdicchio dei Castelli di Jesi '17 Vicari - Marche

€ 5,00

Pecorino '17 Il Feuduccio - Abruzzo

€ 5,50

Traminer Aromatico '17 Sirch - Friuli

€ 6,50

Friuliano '17 Venica (Magnum) - Friuli

€ 7,50

Fieno di Ponza '17 Cantine Migliaccio - Lazio

€ 7,00

Moscato Giallo '17 Franz Haas - Alto Adige

€ 7,00

Sauvignon blanc '16 Saint Clair - Nuova Zelanda

€ 8,00

Chablis '16 Domaine de L'Enclos - Francia

€ 9,00

Vini al Bicchiere

VINI ROSSI

- Rosso Conero '15 Le Terrazze - Marche
€ 5,00
- Brunello di Montalcino '13 Col d'Orcia - Toscana
€ 10,00
- Dolcetto D'Alba '17 Ada Nada - Piemonte
€ 5,00
- Taurasi Radici '08 Mastrobernardino - Campania
€ 10,00
- Merlot Kron '15 Fontana Candida - Lazio
€ 6,50
- Etna Rosso '16 Graci - Sicilia
€ 7,50
- Bolgheri Rosso '16 Collemassari (Magnum) - Toscana
€ 7,00
- Pinot Nero '15 Duband - Francia
€ 9,00

VINI DA DESSERT

- Barolo Chinato - Piemonte
€ 7,00
- Passito di Pantelleria - Sicilia
€ 7,00
- Moscato Rosa Haas - Alto Adige
€ 8,00
- Muffato Castello della Sala - Umbria
€ 8,00
- Terre Arse Florio - Sicilia
€ 6,00
- Sauternes - Francia
€ 8,00

Distillati

COGNAC

Davidoff vsop

€ 18,00

Frapin vsop

€ 10,00

Hennessy vsop

€ 10,00

Hine vsop

€ 10,00

Camus XO Elegance

€ 18,00

Delamaine Pale e Dry XO

€ 12,00

ARMAGNAC

Dartigalongue

€ 8,00

Dartigalongue '00

€ 14,00

BRANDY

Antinori

€ 8,00

Cardenal Mendoza

€ 8,00

CALVADOS

Camut 12 anni

€ 14,00

Le Comte 12 anni

€ 12,00

Patricia Riserva

€ 10,00

Distillati

Mezcal

De Maguey Vida

€ 12,00

El Jogorio Madrecuixe

€ 15,00

Illegal Anejo

€ 15,00

TEQUILA

DonJulio Reposado

€ 10,00

Herencia Mexicana Blanco

€ 7,00

Herradura Anejo

€ 10,00

PORTO

Graham's 10 anni

€ 8,00

Dow's vintage '85

€ 16,00

SHERRY

Lustau East India Solera

€ 10,00

Don Px '14 Pedro Ximenex

€ 9,00

Distillati

Rum

- Clement Tres Vieux Rum - Martinica
€ 8,00
- Appleton Estate 21 anni - Jamaica
€ 18,00
- Diplomatico Riserva Esclusiva - Venezuela
€ 8,00
- Don Papa - Filippine
€ 8,00
- Venezuela Rhum 18 anni - Venezuela
€ 15,00
- Millonario Reserve Especial 15 anni Perù
€ 10,00
- Plantation Nicaragua '01 - Nicaragua
€ 10,00
- Plantation Trinidad '03 - Trinidad
€ 10,00
- Samaroli Carribean - Carribean
€ 25,00
- Samaroli Jamaica Rhapsody - Jamaica
€ 25,00
- Zacapa 23 anni - Guatemala
€ 10,00
- Zacapa XO - Guatemala
€ 12,00

VODKA

- Beluga - Russia
€ 12,00
- Grey Goose - Francia
€ 12,00
- Konick's Tail - Polonia
€ 10,00
- Kremlin - Russia
€ 10,00

Distillati

Whisky

BLENDED

Haig Club

€ 12,00

Johnnie Walker 12 anni

€ 8,00

Johnnie Walker Blu Label

€ 25,00

ISLAY

Ardberg Uigeadail

€ 12,00

Caol Ila 18 anni

€ 18,00

Lagavulin 16 anni

€ 8,00

Laprohaig 10 anni

€ 8,00

Oban 14 anni

€ 8,00

Talisker Storm

€ 8,00

SELEZIONE SAMAROLI

Samaroli Camdhu Vintage 1988

€ 25,00

Samaroli Sherry 1992

€ 25,00

Samaroli Speyside '93

€ 25,00

Samaroli Speyside '94

€ 25,00

Samaroli Speyside 2008

€ 25,00

Distillati

Whisky

PURE MALT

Ben Riach 16 anni

€ 10,00

Dalwhinnie 15 anni

€ 8,00

Gelen Elgin 12 anni

€ 10,00

Glenmorangie 10 anni

€ 8,00

Glynelish 14 anni

€ 10,00

Macallan Amber

€ 10,00

IRISH

Connamara Single Malt

€ 7,00

Bushmills 10 anni

€ 8,00

JAPANESE

Nikka From De Barrel

€ 10,00

Suntory Hibiki

€ 16,00

Nikka Pure Malt Black

€ 12,00

CANADIAN

Crown Royal Old

€ 6,00

Distillati

Whisky

AMERICAN

Buffalo Trace

€ 8,00

Bulleit Bourbon

€ 8,00

Bulleit Rye

€ 9,00

Wild Turkey

€ 6,00

Woodford Reserve

€ 8,00

Jack Daniel's Single Barrel

€ 7,00

Knob Creek

€ 8,00

Sonoma Rye

€ 12,00

GIN

Beefeater 24 - Regno Unito

€ 10,00

Bombay Dry - Regno Unito

€ 10,00

Fifty Pounds - Regno Unito

€ 10,00

Hendrick's - Regno Unito

€ 10,00

Monkey 47 - Germania

€ 12,00

Sipsmith - Regno Unito

€ 10,00

Jensen Old Tom

€ 10,00

Distillati

GRAPPE

Berta Barbera Roccanivo	€ 9,00
Berta Moscato Bric Del Gaian	€ 9,00
Berta Nebbiolo Tre Soli Tre	€ 9,00
Capovilla Barolo	€ 10,00
Capovilla Amarone	€ 10,00
Capovilla Tabacco	€ 15,00
Capovilla Traminer	€ 10,00
Gaja Spers	€ 10,00
L'Ones Pino Mugo	€ 8,00
L'Ones Lupino Tostato	€ 8,00
Marolo Grappa di Barolo	€ 8,00
Poli Po Morbida	€ 6,00
Schiavo Grappa di Recioto Quintarelli	€ 15,00
Tignanello Antinori	€ 10,00

DISTILLATI ALLA FRUTTA

Capovilla Ciliegie Selvatiche	€ 12,00
Capovilla Pere Williams	€ 12,00
Capovilla Pesche Saturno	€ 12,00

Distillati

AMARI

Amaro del Capo

€ 5,00

Amaro Angostura

e 7,00

Braulio Riserva Speciale

€ 7,00

Formidabile

€ 7,00

D.Ulrich

€ 7,00

Lucano

€ 5,00

Montenegro

€ 5,00

Jagermeister

€ 5,00

Tonico Varnelli

€ 5,00

Amaro Perfetto DRINK | IT

€ 7,00

LIQUORI

Americano Cocchi

€ 5,00

Grand Marnier

€ 5,00

Grand Marnier Centenario

€ 12,00

Limoncello

€ 4,00

Sanbuca Molinari

€ 4,00

Vermout Mancino

€ 5,00

Soft Drink

Coca Cola cl. 33

€ 4,00

Coca Cola Zero cl. 33

€ 4,00

Fever-Tree Ginger Ale

€ 4,00

Fever-Tree Ginger Beer

€ 4,00

Chinotto Neri cl. 20

€ 3,00

Succo d'Arancia DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Succo d'Albicocca DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Succo d'Ananas DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Succo di Mirtillo DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Toniche

Fever-Tree Tonica

€ 4,00

Fever-Tree Tonica Mediterranea

€ 4,00

Fever-Tree Ginger Ale

€ 4,00

Schweppes Tonic Heritage

€ 4,00

Schweppes Tonic Ginger e Cardamomo

€ 4,00

Schweppes Tonic Fiori d'Arancio e Lavanda

€ 4,00

Schweppes Tonic Pepe Rosa

€ 4,00

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.