

Del Frate
dal 1922

Menu del Pranzo

12:30 – 14:45

I Consigli dello Chef

Gli Antipasti

Polpette di coda alla vaccinara con fonduta di pecorino e sedano ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

€ 13,00

Battuta di gamberi, burrata, melanzane affumicate e amaranto ¹⁻⁴⁻⁷

€ 16,00

I Primi

Tortello ripieno di genovese con parmigiano croccante ¹⁻⁷⁻⁹

€ 14,00

Zuppa di lenticchie con tagliatelle di seppie ⁴

€ 14,00

I Secondi

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

€ 20,00

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

€ 22,00

Pollo, peperoni, bietole e foie gras ¹

€ 20,00

I Dolci

Babbà con gelato al limoncello ¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi ¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Dal Bistrot

Gli Antipasti

Prosciutto di Norcia (piccolo / grande)	€ 7,00 / € 14,00
Prosciutto di Sauris affumicato (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Prosciutto di Mangalica (piccolo / grande)	€ 9,00 / € 18,00
Pata Negra La Paleta (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Prosciutti (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Salumi (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Selezione di formaggi (3 pezzi / 6 pezzi)	€ 6,00 / € 12,00
Tartara di manzo tradizionale (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartare di manzo allo zenzero (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartara di tonno alla catalana (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00

La Bufala

Mozzarella di bufala 250 g ⁷	€ 10,00
- con alici del Cantabrico ⁴⁷	€ 18,00
- con prosciutto di Sauris ⁷	€ 16,00
- con pomodorini De Carlo ⁷	€ 14,00

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

Dalla Cucina

I Primi della tradizione

Tonnarelli Cacio e Pepe ¹⁻⁷

€ 10,00

Rigatoni alla Gricia ¹⁻⁷

€ 10,00

Rigatoni alla Amatriciana ¹⁻⁷

€ 10,00

Spaghettoni alla Carbonara ¹⁻³⁻⁷

€ 10,00

Spaghettoni pomodoro e basilico ¹

€ 10,00

I Secondi

Wok di pollo con verdure croccanti ⁶

€ 13,00

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

€ 20,00

Spezzatino alla genovese con patate lesse

€ 15,00

Le Insalate

Caesar Salad ¹⁻³

€ 10,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato ⁴

€ 12,00

Finocchi, arance e olive

€ 8,00

Insalata Greca ⁷

€ 12,00

Insalata di rucola, caprino, mele e noci ⁷⁻⁸

€ 10,00

I Contorni

Cicoria ripassata	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

I Dolci

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00
Panettone con zabaione ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00

La Frutta

Ananas	€ 6,00
Tagliata di frutta	€ 6,00

Caffè	€ 1,50
Acqua	€ 2,00
Cestino di pane	€ 3,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Canevel

€ 4,80

Altemasi Millesimato '14 brut

€ 8,00

Franciacorta Mosnel rosè

€ 9,00

Champagne Philipponnat brut

€ 12,00

Vini Bianchi

Verdicchio di Jesi '17 Vicari

€ 5,00

Pecorino '17 Il Feuduccio

€ 5,50

Traminer Aromatico '17 Sirch

€ 6,50

Friuliano '17 Venica (Magnum)

€ 7,50

Fieno di Ponza '17 Cantine Migliaccio

€ 7,00

Moscato Giallo '17 Franz Hass

€ 7,00

Sauvignon blanc '16 Saint Clair

€ 8,00

Chablis '16 Domaine de L'enclos

€ 9,00

Vini al bicchiere

Vini Rossi

Rosso Conero '15 Le Terrazze

€ 5,00

Brunello di Montalcino '13 Col d'Orcia

€ 10,00

Dolcetto D'Alba '17 Ada nada

€ 5,00

Taurasi Radici '08 Mastroberardino

€ 10,00

Merlot Kron '15 Fontana Candida

€ 6,50

Etna Rosso '16 Graci

€ 7,50

Bolgheri Rosso '16 Collemassari (Magnum)

€ 7,00

Pinot Nero '15 Duband

€ 9,00

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.