

Del Frate
dal 1922

Menu Cena

20:00 – 23:45

Per Iniziare

Coniglio confit, salsa di fegatini, peperoni, bietole e nocciole⁷

€ 15,00

Tatary di tonno, crema di finocchi, cipollotto, mango e crumble di olive¹⁻⁴⁻⁷

€ 16,00

Tartara di salmone, puntarelle, rapa rossa e agrumi⁴

€ 16,00

Alici marinate, scarola, pinoli, uvetta, burrata e limone candito¹⁻⁷⁻⁸

€ 13,00

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

Fregola sarda ai frutti di mare¹⁻⁴

€ 15,00

Tortelli ripieni di ossobuco, parmigiano, agrumi e cime di rapa¹⁻⁷

€ 14,00

Risotto affumicato, pancetta di maialino, spinaci e sfere di balsamico⁷

€ 16,00

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

€ 16,00

Linguine, rapa rossa, burrata e alici del Cantabrico¹⁻⁴⁻⁷

€ 14,00

Spaghettoni Verrigni alla Carbonara¹⁻⁷

€ 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

Agnello alle erbe, melanzane, caprino e cumino¹⁻⁷

€ 23,00

Segreto di maialino iberico, topinambur, pompelmo e cardoncelli

€ 22,00

Filetto di manzo, patate al sale e salsa bernese³⁻⁷

€ 22,00

Guancia di manzo brasata al Porto, millefoglie di patate, nocciole e cime di rapa⁷⁻⁸⁻¹⁰

€ 20,00

Trancio di salmone, yogurt e verdure in salsa teriyaki¹⁻⁴⁻⁷

€ 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)

Occelli al Barolo (mucca)

Occelli 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

Pasticcio di mele con gelato alla crema¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Cannolo di ricotta con gelato al pistacchio¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Babbà con gelato al limoncello¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Biscotti fatti in casa con zabaione¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 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 Santa Eurosia

€ 4,80

Franciacorta Cavalleri blanc de blanc

€ 8,00

Oltrepò Pavese Monsupello Rosè

€ 8,00

Champagne Legras & Haas brut

€ 12,00

Champagne Clandestin cuvèe Les Semblades

€ 15,00

Vini Bianchi

Coda di Volpe '17 Vadiaperti

€ 5,50

Corte del Lupo '17 Ca del Bosco

€ 10,00

Follia '16 Piana dei Castelli

€ 6,00

Moscato Giallo '17 Tiefenbrunner

€ 7,00

Pinot Bianco '17 Russiz Superiore

€ 8,00

Terlaner Classico '17 Cantine di Terlano

€ 6,50

Verdicchio Classico '17 Sartarelli

€ 5,00

Bourgogne Cuvèe les Equinces '15 Berlancourt

€ 9,00

Chablis '15 Clos de Beru

€ 10,00

Univers '17 Muchada Leclapart

€ 10,00

Vini al Bicchiere

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino '13 Col d'Orcia

€ 10,00

Maldafrica '14 Cos

€ 8,00

Marzemino '17 Letrari

€ 6,50

Montepulciano d'Abruzzo '14 il Feuduccio

€ 6,50

Nebbiolo '16 Castello di Neive

€ 7,50

Pinot Nero '16 Monsupello

€ 5,50

Salice Salentino '15 Vigneti Reale

€ 6,50

Valpolicella Classico '15 Secondo Marco

€ 6,00

Morellino Ris. Puro Sangue '15 Terenzi

€ 7,00

Grenache '17 Etcetera

€ 8,00

Pinot Noir '17 Domaine Dandelion

€ 10,00

Cotes Du Rhone '16 Delas

€ 7,00

VINI DA DESSERT

Barolo Chinato - Piemonte

€ 8,00

Muffato Castello della Sala - Umbria

€ 8,00

Passito di Pantelleria - Sicilia

€ 8,00

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.