

Del Frate
dal 1922

Menu del Pranzo

12:30 – 14:45

I Consigli dello Chef

Gli Antipasti

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

€ 15,00

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

€ 16,00

I Primi

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

€ 16,00

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

€ 17,00

I Secondi

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

€ 22,00

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

€ 22,00

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

€ 22,00

I Dolci

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

€ 8,00

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

€ 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

Guancia di manzo brasata al Porto, millefoglie di patate, nocciole e cime di rapa ³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰

€ 20,00

Polpettone di manzo con patate al forno ¹⁻⁷

€ 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
Biscotti fatti in casa con zabaione ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 6,00

La Frutta

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

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

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 Cà del Bosco

€ 10,00

Follia '16 Piana dei Castelli

€ 6,00

Moscato Giallo '17 Tieffenbrunner

€ 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 le 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

Maldafrika '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 Ris. '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

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.