

*Del Frate*  
*dal 1922*

---

Menu Cena

20:00 – 23:45

## *Per Iniziare*

Lingua di Vitello brasata, rape bianche acidulate e salsa verde<sup>1</sup>

€ 15,00

Seppie scottate, piselli, ravanelli e Chorizo<sup>4</sup>

€ 14,00

Tartara di gamberi di Mazara, agretti, passion fruit e maionese alla bottarga<sup>2-3</sup>

€ 18,00

Carciofo ripieno di baccalà mantecato su crema di patate e pecorino<sup>4-7</sup>

€ 13,00

Animelle al brandy con spinaci al burro e salsa olandese<sup>3</sup>

€ 14,00

## *La Bufala*

Mozzarella di Bufala 250g<sup>7</sup>

€ 10,00

- con alici del Cantabrico € 18,00<sup>4-7</sup>

- con prosciutto di Sauris € 16,00<sup>7</sup>

- con pomodorini De Carlo € 14,00<sup>7</sup>

## *Le Insalate*

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad<sup>1-3</sup>

€ 12,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato<sup>4</sup>

€ 14,00

Insalata greca<sup>7</sup>

€ 12,00

Insalata di rucola, caprino, mele e noci<sup>7-8</sup>

€ 12,00

## *I Primi*

Pappardelle al ragù di coniglio su fonduta di parmigiano<sup>1-7</sup>

€ 14,00

Risotto con pomodorini confit, baccalà mantecato e crumble di olive<sup>4</sup>

€ 16,00

Tortello ripieno di ricotta e pecorino con fave e guanciale<sup>1-7</sup>

€ 14,00

Gnocchi ripieni di burro e alici, scarola, pinoli, uvetta e burrata<sup>1-4-8</sup>

€ 14,00

Linguine con bottarga, cavolfiore e limone<sup>1-7</sup>

€ 16,00

Spaghettoni Verrigni alla Carbonara<sup>1-7</sup>

€ 12,00

## *I Crudi*

Tartara di manzo tradizionale<sup>10</sup>

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero<sup>10</sup>

€ 20,00

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano, miele e noci<sup>7-8</sup>

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana<sup>4</sup>

€ 20,00

Cubetti di tonno, insalata di finocchi, olive e cipolla rossa di Tropea<sup>4</sup>

€ 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

Maialino da latte, carote e cicoria ripassata

€ 20,00

Controfiletto di vitello in crosta di grissini, spinaci, foie gras e ciliegie <sup>1</sup>

€ 23,00

Rana pescatrice con guancialetto croccante, vignarola e salsa alla cacciatora <sup>1-4</sup>

€ 22,00

Baccalà Morro, asparagi, patate affumicate e spuma di alici <sup>4-7</sup>

€ 23,00

## *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 espresso<sup>1-3-7</sup>

€ 8,00

Cheesecake cocco e passion fruit<sup>1-3-7</sup>

€ 8,00

Pasticcio di mele con gelato alla crema<sup>1-3-7-8</sup>

€ 8,00

Cannolo di ricotta con gelato al pistacchio<sup>1-3-7-8</sup>

€ 8,00

Babbà con gelato al limoncello<sup>1-3-7</sup>

€ 8,00

Biscotti fatti in casa con zabaione<sup>1-3-7-8</sup>

€ 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 Mosnel saten

€ 8,00

Trento doc Letrari Rosè

€ 8,00

Champagne blanc de noirs Barbichon

€ 12,00

Champagne Clandestin cuvèe Les Semblades

€ 15,00

### *Vini Bianchi*

Etna Bianco '17 Planeta

€ 6,50

Gewurztraminer Kolbenhof '16 Hofstatter

€ 8,00

Pecorino Giulia '17 Cataldi Madonna

€ 6,00

Petite Arvine '18 Les Cretes

€ 7,00

Sauvignon '17 Russiz Superiore

€ 8,00

Soave Monte Carbonare '16 Suavia

€ 7,00

Verdicchio di Jesi Le Oche '16 San Lorenzo

€ 6,50

Bourgogne Cuvèe les Equinces '15 Berlancourt

€ 9,00

Chablis '15 Clos de Beru

€ 10,00

Alsace '15 Marcel Deiss

€ 10,00

## *Vini al Bicchiere*

### VINI ROSSI

Amarone '13 Tommasi	€ 10,00
Barbera d'Asti Cà di Pian '15 La Spinetta	€ 8,00
Lacrima di Morro d'Alba '18 Vicari	€ 5,50
Montepulciano d'Abruzzo '14 il Feuduccio	€ 6,50
Nobile di Montepulciano '16 Salchetto	€ 7,00
Nero d'Avola Plumbaco '16 Planeta	€ 6,50
Rosso di Montalcino '16 Col d'Orcia	€ 7,50
Salice Salentino S.Croce ris '15 Vigneti Reale	€ 6,50
Valtellina superiore Essenza '15 Tenuta Scerscè	€ 9,00
Grenache '16 Etcetera	€ 8,00
Pinot Noir '17 Domaine Dandelion	€ 10,00
Bordeaux '16 Cru Monplaisir	€ 10,00

### 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 Jorgorio 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

Ardbeg 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 SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.