

*Del Frate*  
dal 1922

---

Menu del Pranzo

12:30 – 14:45

# *I Consigli dello Chef*

## *Gli Antipasti*

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

€ 14,00

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

€ 15,00

## *I Primi*

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

€ 16,00

Linguine con bottarga, cavolfiore e limone<sup>1-4-7</sup>

€ 16,00

## *I Secondi*

Baccalà di Morro, asparagi, patate affumicate e spuma di alici<sup>1-4-7</sup>

€ 22,00

Maialino da latte, carote e cicoria ripassata

€ 20,00

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

€ 22,00

## *I Dolci*

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

€ 8,00

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

€ 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 <sup>7</sup>	€ 10,00
- con alici del Cantabrico <sup>47</sup>	€ 16,00
- con prosciutto di Sauris <sup>7</sup>	€ 16,00
- con pomodorini De Carlo <sup>7</sup>	€ 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 <sup>1-7</sup>

€ 10,00

Rigatoni alla Gricia <sup>1-7</sup>

€ 10,00

Rigatoni alla Amatriciana <sup>1-7</sup>

€ 10,00

Spaghettoni alla Carbonara <sup>1-3-7</sup>

€ 10,00

Spaghettoni pomodoro e basilico <sup>1</sup>

€ 10,00

### *I Secondi*

Wok di pollo con verdure croccanti <sup>6</sup>

€ 13,00

Millefoglie di entrecote, cardoncelli e salsa bernese <sup>3</sup>

€ 20,00

Petto di vitella alla fornara con patate al forno

€ 15,00

### *Le Insalate*

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

€ 10,00

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

€ 12,00

Finocchi, arance e olive

€ 8,00

Insalata Greca <sup>7</sup>

€ 12,00

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

€ 10,00

## *I Contorni*

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

## *I Dolci*

Tiramisù <sup>1-3-7</sup>	€ 6,00
Biscotti fatti in casa con zabaione <sup>1-3-7-8</sup>	€ 6,00

## *La Frutta*

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

Caffè	€ 1,50
Acqua	€ 2,00
Cestino di pane <sup>1</sup>	€ 3,00

## *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*

Gewurztraminer Kolbenhof '16 Hofstatter

€ 8,00

Etna Bianco '17 Planeta

€ 6,50

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 le 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

Nebbiolo di Montepulciano '16 Salcheto

€ 7,00

Nero d'Avola Plumbaco '16 Planeta

€ 6,50

Salice Salentino Ris. '15 Vigneti Reale

€ 6,50

Rosso di Montalcino '16 Col d'Orcia

€ 7,50

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

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.